



2254tapasbarcelona.com



2254 sont les kilomètres qui séparent les villes de Palerme et Barcelone, que le chef Nuncio Cona a parcourus à bord de l'ancienne Vespa qu'il a héritée de son père.

Tout au long du trajet, Nuncio s'est arrêté pour travailler dans des villes telles que Naples, Rome, Florence, Marseille ou Gérone, découvrant à chaque étape différents produits et différentes façons de les cuisiner. Le parfum de la bergamote, les sauces napolitaines simples qui exigent une excellente matière première, les sauces toscanes à cuisson lente qui exaltent la viande, la truffe d'Alba, les sauces et fonds de la cuisine française ou encore la mer et montagne de Gérone sont quelques exemples du parcours professionnel (et gastronomique) de Nuncio Cona, qui convergent dans la cuisine de Tapas 2254.

La providence a voulu que la Vespa tombe en panne à Barcelone et qu'il décide, par chance pour nous, d'ouvrir un endroit où il pourrait mettre en pratique et combiner tous les apprentissages reçus au cours de son voyage.

TAPAS 2254

· 2254 km en vespa ·

TAPAS

PARA
EMPEZAR

	OLIVES	4,2 €
	Nos olives vertes XXL "Dolce Sicilia"	
	CROQUETTE DE FROMAGE (1 pièce.)	3,5 €
	Provolone Valpadana D.O.P., tomate semi-séchée et origan.	
🍴	☆ NOS POMMES DE TERRE "BRAVAS" EN MILLE FEUILLES (4 pcs.)	8,5 €
	Pommes de terre croustillantes en couches, sauce brava épicée et aioli.	
🍴	BEIGNETS EXPLOSIFS (6 pièces)	9,9 €
	Farcis au fromage de chèvre et accompagnés de miel épicé au jalapeño.	
	ARTICHAUT (1 pièce.)	6,5 €
	Cœur d'artichaut aux fines herbes, crème de Parmigiano et maïs.	
	MOCHI & TRUFFE (6 pièces.)	12,9 €
	Préparés avec pommes de terre et mascarpone, servis avec sauce aux cèpes et Parmigiano.	
☆	SALADE DE POMMES DE TERRE 2254 AVEC BOTTARGUE ET CAVIAR	8 €
	Salade de pommes de terre crémeuse à la mayonnaise d'agrumes.ventrèche de thon, bottargue et caviar, servie entre des tranches croustillantes de pain Carasau.	

	TACOS DE JOUE DE BŒUF (2 pièces)	14,5 €
	Joue de bœuf confite, oignon rouge mariné et coriandre.	
	DUMPLINGS (4u.)	13,5 €
	Farcis de queue de bœuf espagnole, servis avec sauce au gorgonzola et noix.	
🍴	☆ TARTARE ROLL	17,9 €
	Pain brioché moelleux garni de tartare de bœuf coupé au couteau, mayonnaise au yuzu, touche épicée d'ito togarashi et chips de légumes croustillantes.	
	ŒUF POCHÉ & SOBRASADA	10,9 €
	Œuf cuit à basse température, sauce au Taleggio et oignons en tempura.	
☆	ROAST BEEF TONNATO	16 €
	Fines tranches de bœuf rôti servies avec sauce tonnata crémeuse, câpres et Taralli croquants.	
	JAMBON IBÉRIQUE (8og)	28 €
	Jambon ibérique de bellota de Guijuelo D.O.	

☆	CROQUETTE–NIGIRI DE CREVETTE ROUGE (1 pièce)	4,5 €
	Frite avec crevette rouge de Palamós crue et sauce américaine (crustacés).	
	CALAMARS	12,5 €
	Calamars frits à l'andalouse, mayonnaise au bergamote et agrumes.	
	SARDINE FUMÉE	9,9 €
	Avec guacamole, ito togarashi et sauce soja.	
	THON ROUGE	16,9 €
	Tataki de thon rouge avec ajo blanco aux pignons et essence méditerranéenne.	
	CREVETTES AU CITRON	18,9 €
	Crevettes sautées au citron frais, à l'huile infusée à l'ail et au persil.	
🍴	☆ POULPE	26 €
	Demi poulpe de roche, cuit lentement jusqu'à tendreté puis grillé pour une touche crouillante. Servi avec une sauce crémeuse Café de Paris.	
	DÉGUSTATION D'HUÎTRES N°3	18 €
	Trois huîtres françaises : une avec une perle de vinaigrette mignonette, une au caviar noir et une au fruit de la passion.	

PAIN

PAIN CATALAN À LA TOMATE	4,9 €	TRIO DE 3 SAUCES (aioli, pesto de pistache et tapenade d'olive)	8,9 €
FOCACCIA ITALIENNE (Avec de l'huile d'olive extra vierge et du sel Maldon)	8,5 €		
FOCACCIA SANS GLUTEN Portion individuelle	4,9 €		

À TARTINER

PÂTES

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA	14,5 €
Préparées avec jaune d'œuf, guanciale et Pecorino Romano selon la recette traditionnelle italienne.	
SPAGHETTI CACIO E PEPE À LA TRUFFE	19,9 €
Pecorino sicilien, truffe et poivre noir.	
☆ RIGATONI AU PESTO DE PISTACHE ET BURRATA	22,9 €
Pistaches de Bronte D.O.P., tomates ciliegino semi-séchées et burrata fraîche.	
🍴 SPAGHETTI AU CRABE DE GALICE	24 €
Spaghetti dans un bisque de crevettes avec chair de crabe de Galice effilochéelo de la ría.	

GLUTEN
FREE

Nous proposons des
pâtes **sans gluten.**
(+1€)

Nous aovns les
informations **d'allergies et
'dintolérances.**

ENFANTS

POMMES DE TERRE FRITES	4,5 €
ASSIETTE DE PÂTES CON TOMATE	12,5 €

SUGGESTIONS DEL CHEF

BURRATA	14,5 €
Servie avec salmorejo de poivrons del Piquillo et jambon ibérique de Bellota.	
☆ TORTILLA 2254	14,9 €
Tortilla fondante aux pommes de terre et oignons confits, fromage Comté et truffe noire.	
GNOCCHI PARISIENS À LA JOUE DE BŒUF ET À LA TRUFFE	14,9 €
Gnocchi gratinés avec une sauce Mornay aux fromages, joue de bœuf mijotée et une délicate touche de truffe.	
GENOVESE ROLL & FRIES	16,9 €
Boeuf mijoté à la façon Genovese, provolone fondant, oignon rouge mariné et roquette fraîche dans un pain brioché toasté. Servi avec des frites et de l'aioli..	
TATIN D'AUBERGINE	12,9 €
Fumée, servie avec une caponata de légumes aigre-douce.	

☆ TIRAMISU À LA PISTACHE	12,9 €	BROWNIE CROQUANT AUX TROIS CHOCOLATS	9,5 €
Notre version crémeuse et intense du tiramisu, préparée avec de la pistache sicilienne et offrant une texture douce et onctueuse. Sans gluten.		Brownie intense aux trois chocolats, agrémenté d'un croustillant et accompagné d'une glace artisanale à la vanille.	
XUIXO À LA CRÈME CATALANE	9,9 €	ANANAS BRÛLÉ	9,5 €
Xuixo artisanal croustillant garni de crème catalane, accompagné de glace au lait meringué et de crumble au caramel.		Ananas frais caramélisé au sucre muscovado et au citron vert, accompagné d'une glace artisanale au lait meringué.	
CHEESECAKE NEW-YORKAIS À L'OREO	8,5 €	COUPE DE GLACES ARTISANALES	8,5 €
Cheesecake crémeux de style new-yorkais à l'Oreo, avec une base biscuitée crouillante et un nappage au chocolat blanc.		Deux boules de glace au choix : vanille, pistache, stracciatella, citron, fraise, lait meringué ou chocolat.	

DESSERT

VINS

DOUX

MALVASIA DE SITGES DOLÇA (Catalogne)	7 €
CHÂTEAU DE L'ECOLE SAUTERNES (France)	7,5 €
CERETTO MOSCATO D'ASTI (Italie)	7,5 €

iCOCKTAILS!

Si vous souhaitez dîner avec un cocktail, demandez le menu à notre personnel.