



2254tapasbarcelona.com



2254 sono i chilometri che separano le città di Palermo e Barcellona, percorsi dallo chef Nuncio Cona a bordo della vecchia Vespa che ha ereditato da suo padre.

Durante il viaggio, Nuncio si è fermato per lavorare in città come Napoli, Roma, Firenze, Marsiglia e Girona, scoprendo in ogni tappa diversi prodotti e modi di cucinarli. Il profumo della bergamotta, le salse napoletane semplici che richiedono una materia prima eccellente, le salse toscane a cottura lenta che esaltano la carne, il tartufo di Alba, le salse e i fondi della cucina francese o ancora il mare e montagna di Girona sono alcuni esempi del percorso professionale (e gastronomico) di Nuncio Cona, che convergono nella cucina di Tapas 2254.

La provvidenza ha voluto che la Vespa si rompesse a Barcellona e che Nuncio decidesse, per nostra fortuna, di aprire un locale dove mettere in pratica e combinare tutti gli insegnamenti ricevuti durante il suo viaggio.

TAPAS 2254

· 2254 km en vespa ·

TAPAS

PER
COMINCIARE

OLIVE	4,2 €
Le nostre olive verdi XXL "Dolce Sicilia".	
CROCCHETTA DI FORMAGGIO (1 pz.)	3,5 €
Di provolone Valpadana D.O.P, pomodoro semi -secco e origano.	
☆ LE NOSTRE PATATE "BRAVAS" (4 pz.)	8,5 €
Patate mille foglie fritte con salsa brava piccante e aioli.	
☆ FRITTELLE ESPLOSIVE	9,9 €
Riempie di formaggio di capra e servite con miele piccante al jalapeño.	
CARCIOFO (1 pz.)	6,5 €
Cuore di carciofo con crema di Parmigiano e mais.	
MOCHI & TARTUFO (6 pz.)	12,9 €
Preparati con patate e mascarpone, serviti con salsa ai porcini e Parmigiano.	
☆ INSALATA DI PATATE 2254 CON BOTTARGA E CAVIALE	8 €
nsalata di patate cremosa con maionese agli agrumi, ventresca di tonno, bottarga e caviale, servita tra pane Carasau croccante.	

DE LA
MONTAGNA

TACOS DI GUANCIA DI MANZO (2 pz.)	14,5 €
Guancia di manzo confit con cipolla rossa sottaceto e coriandolo.	
DUMPLINGS (4 pz.)	13,5 €
Ripieni di coda di bue, serviti con salsa al gorgonzola e noci.	
☆ TARTAR ROLL	17,9 €
Pan brioche soffice con tartare di manzo tagliata al coltello, maionese allo yuzu, un tocco piccante di ito togarashi e chips di verdure croccanti.	
UOVO POCHÉ & SOBRASADA	10,9 €
Uovo cotto a bassa temperatura con salsa al Taleggio e cipolla in tempura.	
☆ ROAST BEEF TONNATO	16 €
Fettine sottili di roast beef servite con salsa tonnata cremosa, capperi e croccante di Taralli.	
PROSCIUTTO IBÉRICO (80g.)	28 €
Prosciutto iberico di ghianda di Guijuelo D.O.	

☆ CROCCHETTA-NIGIRI DI GAMBERO ROSSO (1 pz.)	4,5 €
Fritta con gambero rosso di Palamós crudo.	
CALAMARI	12,5 €
Calamari fritti all'andalusa con maionese al bergamotto.	
SARDINA AFFUMICATA	9,9 €
Con guacamole, ito togarashi e riduzione di soia.	
TONNO ROSSO	16,9 €
Tataki di tonno rosso con (ajo blanco) ai pinoli e essenza mediterranea.	
GAMBERI AL LIMONE	18,9 €
Gamberi saltati con limone fresco, olio aromatizzato all'aglio e prezzemolo.	
☆ POLPO	26 €
Mezzo polpo di scoglio, cotto lentamente fino a diventare tenero e poi grigliato per un tocco croccante. Servito con salsa cremosa Café de Paris.	
DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE N.3	18 €
Tre ostriche francesi: una con perla di vinaigrette mignonette, una con cavialenero e una con frutto della passione.	

PANE

PANE CATALANO CON POMODORO	4,9 €	TRIS DI 3 SALSE (alioli, pesto de pistacchio e tapenade d'olive)	8,9 €
FOCACCIA ITALIANA (Con olio extravergine di oliva e sale Maldon)	8,5 €		
FOCACCIA SENZA GLUTINE Porzione individuale	4,9 €		

DA SPALMARE

PASTA

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA	14,5 €
Con tuorlo d'uovo, guanciale e Pecorino Romano, secondo la ricetta tradizionale italiana.	
SPAGHETTI CACIO E PEPE AL TARTUFO	19,9 €
Con pecorino siciliano, tartufo e pepe nero.	
☆ RIGATONI AL PESTO DI PISTACCHIO E BURRATA	22,9 €
Con pistacchi di Bronte D.O.P., pomodori ciliegino semi-secchi e burrata fresca.	
☆ SPAGHETTI AL GRANCHIO GALIZIANO	24 €
Spaghetti in bisque di gamberi con polpa di granchio della ria galiziana.	

SENZA
GLUTINE

Disponiamo di
pasta **senza glutine.**
(+1€)

Disponiamo di tutte le informazioni
necessarie per le persone con
allergie e intolleranze.

BAMBUNI

PATATE FRITTE	4,5 €
PIATTO DE PASTA POMODORO	12,5 €

SUGGERIMENTI DELLO CHEF

BURRATA	14,5 €
Servita con salmorejo di peperoni del Piquillo e prosciutto iberico di Bellota.	
☆ TORTILLA 2254	14,9 €
Tortilla morbida di patate e cipolla confit, formaggio Comté e tartufo nero.	
GNOCCHI PARIGINI CON GUANCIA DI MANZO E TARTUFO	14,9 €
Gnocchi gratinati con salsa Mornay ai formaggi, guancia di manzo cotta a fuoco lento e un delicato tocco di tartufo.	
GENOVESE ROLL & FRIES	16,9 €
Manzo cotto lentamente alla maniera Genovese, provolone fuso, cipolla rossa in agrodolce e rucola fresca in pane brioche tostato. Servito con patatine fritte e aioli.	
TATIN DI MELANZANA	12,9 €
Affumicata, con caponata di verdure in agrodolce.	

☆ TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	12,9 €	BROWNIE CROCCANTE AI TRE CIOCCOLATI	9,5 €
La nostra versione cremosa e intensa del tiramisù, preparata con pistacchio siciliano e caratterizzata da una consistenza morbida e avvolgente. Senza glutine.		Intenso brownie ai tre cioccolati con una nota croccante, accompagnato da gelato artigianale alla vaniglia.	
XUIXO ALLA CREMA CATALANA	9,9 €	ANANAS BRÛLÉE	9,5 €
Croccante xuixo artigianale ripieno di crema catalana, servito con gelato di fior de latte con cannella e crumble al caramello.		Ananas fresco caramellato con zucchero muscovado e lime, accompagnato da gelato artigianale al latte meringato.	
NY CHEESECAKE OREO	8,5 €	COPPA DI GELATO ARTIGIANALE	8,5 €
Cremosa cheesecake in stile New York con Oreo, base croccante di biscotto e topping al cioccolato bianco.		Due palline di gelato a scelta tra vaniglia, pistacchio, stracciatella, limone, fragola, latte meringato e cioccolato.	

ICE CREAM DOLCE

VINI
DOLCI

MALVASIA DE SITGES DOLÇA (Catalogna)	7 €
CHÂTEAU DE L'ECOLE SAUTERNES (Francia)	7,5 €
CERETTO MOSCATO D'ASTI (Italia)	7,5 €

iCOCKTAILS!

Se desideri cenare con un cocktail,
chiedi il menù al nostro personale.