



TOMAHAWK

— MENÚ —





Para Compartir | To Share

Tabla de jamón Ibérico de bellota pata negra

Pata negra acorn-fed Iberian ham board

29€



Patatas bravas Tomahawk, con salsa chiles ahumada y picaña madurada

Tomahawk bravas potatoes, with smoked chili
sauce and ripened picaña

6,80 €



Croquetas de setas salvaje y queso brie (por unidad)

Wild mushroom and brie cheese croquette
(per unit)

2,90 €



Alcachofa asada con yema de codorniz, crema de trufa negra y parmesano

Roasted artichoke with quail yolk, black truffle
cream and parmesan

14 €





Para Compartir | To Share

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos y mermelada de frambuesa

Goat cheese salad with dried fruit vinaigrette and raspberry jam

14,50 €



Steak tartar de vaca sobre tuétano a la brasa y pan soufflé

Beef steak tartare on grilled bone marrow and soufflé bread

22,50 €

Tomate ecológico, burrata, emulsión de albahaca y cebolla roja encurtida

Organic tomato, burrata, basil emulsion and pickled red onion

14,50 €



Pan con tomate

Bread with tomato

5,50 €



Principales | Main

Filet mignon

Con puré de tubérculos, champiñones
glaseados y salsa demi-glace

With mashed tubers, glazed mushrooms and demi
glace sauce

26 €



Nuestra Burger

Carne 100% vacuno, cebolla caramelizada al vino tinto,
rúcula, huevo frito, salsa cheddar y patatas fritas

100% matured beef, caramelized onion in red wine, arugula, fried
egg, cheddar sauce and french fries

17,50 €

Bacalao confitado

con parmentier de patatas, olivada y micromezclum

Confit cod

with potato parmentier, olive sauce and micromezclum

23 €



Pulpo a la brasa

con puré tubérculos, espárragos trigueros, tomate
cherry y aceite de hierbas

Grilled octopus

with mashed tubers, wild asparagus, cherry tomato
and herb oil

22 €



Principales | Main

Carrillera

a baja temperatura con parmentier de patata trufada y chips de boniato

Beef cheek

at low temperature with truffled potato parmentier and sweet potato chips

22 €



Arroz a banda
de setas salvajes y picaña madurada

Rice the band
of wild mushrooms and matured picaña

24,50 €



Picaña con queso fundido

Picanha with melted cheese

49,50 €





Carnes a la piedra | Stone Grilled Meat



Entrecôte Ribeye

"Lomo Alto" 300 g

32 €

The Côte Boef 1kg

Côte de bœuf 1kg

*100g: 7,50 €

75 €



T-Bone 1kg

*100g: 8 €

80 €



Wagyū 200g

Wagyú

Aprox.

95 €



Filet mignon 230g

Solomillo de vaca

beef sirloin

25 €





Carnes a la piedra | Stone Grilled Meat

Tomahawk Gallego 1kg

Galician Tomahawk 1kg

Aprox.

95 €

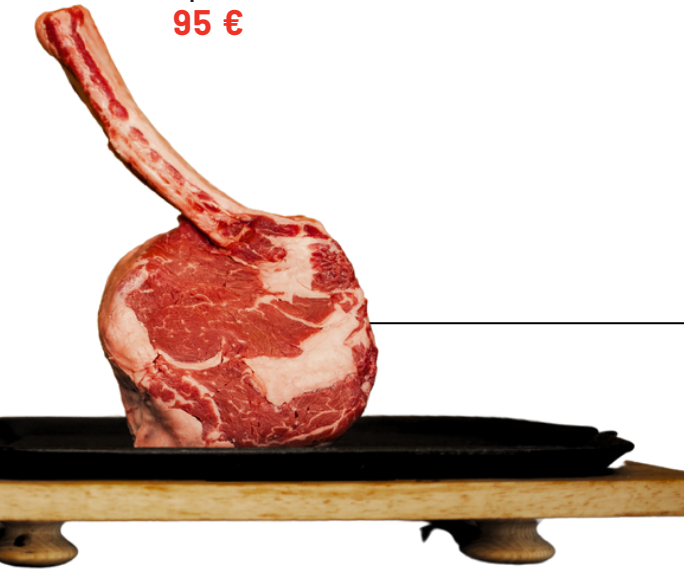


Tomahawk irlandés 1kg

Irish tomahawk 1kg

Aprox.

85 €



Tomahawk polaco 1kg

Polish Tomahawk 1kg

Aprox.

90 €



*100g: Polaco 9 € / Gallego 9,50 € / Irlandés 8,50 €

*100g: Polish 9 € / Galician 9,50 € / Irish 8,50 €



A baja temperatura | Low temperature

Magret de pato en dos cocciones

Duck breast in two firings

23 €



Espalda de cordero a baja temperatura 32 horas a 65°

Lamb shoulder
low temperature for 32 hours at 65°

28 €

La madame coquelet marinado y asado marinated and roasted

22 €



Salsas

Todas las salsas a 2,80 €

-  Bearnesa
-  Cabrales
-  Chimchurri
-  5 Pimientas
-  Mantequilla Café de París

Sauces

All sauces are 2,80 €

-  Baernese
-  Cabrales
-  Chimichurri
-  5 Peppers
-  Parisian café butter



Guarniciones | Sides

Verduras al horno

Baked vegetables
"ratatouille"

6 €

Patatas baby

marinadas en hierbas y asadas al horno

Potato baby

marinated in herbs and roasted in the oven

5,50 €

Espinacas a la Tomahawk

Tomahawk spinach

5 €

Pimiento piquillo al ajillo

Piquillo pepper with garlic

4,50 €

Pimientos de padrón

Padrón peppers

5,50 €





Guarniciones | Sides

Pastel de patatas gratinado

Gratin potato cake

6 €



Patatas fritas

Chips

4,50 €



+ con crema de trufa y parmesano en polvo

+ with truffle cream and parmesan powder

6,50 €

SPECIAL FOR KIDS

Nuggets de pollo

Chicken nuggets

Patatas fritas

French fries

8,50 €





Postres | Desserts

Nuestro Tiramisú
Crumble de cacao y helado de café

Our Tiramisú
Cocoa crumble and coffee ice creamy

8€



Manzana
en texturas con helado de turrón
Apple
in textures with nougat ice cream

8€



Cookie Brownie
Con helado de mandarina
With mandarine ice cream

8€



Flan de Queso
Con higos liofilizados
Cheese Flan
With freeze-dried figs

8€



Baba al ron
Con helado de vainilla
Baba with rum
with vanilla ice cream

8€





TOMAHAWK

www.tomahawkbarcelona.com

