



TOMAHAWK

MENÚ

Steak house



Para Compartir | To Share

**Croquetas de setas salvaje y queso brie
(por unidad)**

Wild mushroom and brie cheese croquette
(per unit)



**Patatas bravas Tomahawk, con salsa chiles
ahumada y picaña madurada**

Tomahawk bravas potatoes, with smoked chili
sauce and ripened picaña

**Tabla de jamón Ibérico de bellota
pata negra**

Pata negra acorn-fed Iberian ham board



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

Roasted artichoke with quail yolk, black truffle
cream and parmesan



Para Compartir | To Share

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

Organic tomato, burrata, basil emulsion and pickled red onion



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

Beef steak tartare on grilled bone marrow and soufflé bread



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

Goat cheese salad with dried fruit vinaigrette and raspberry jam



Ensaladilla del mar, gambas, mayonesa de kimchi y huevas de trucha

Sea salad, shrimp, kimchi mayonnaise and trout roe



Pan con tomate

Bread with tomato



Principales | Main

Filet mignon

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

With mashed tubers, glazed mushrooms and demi glace sauce



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

Bacalao confitado

con parmentier de patatas, olivada y micromezclum

Confit cod

with potato parmentier, olive sauce and micromezclum



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



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



Arroz a banda
de setas salvajes y picaña madurada

Rice the band
of wild mushrooms and matured picaña

Picaña con queso fundido

Picanha with melted cheese





Carnes a la piedra | Stone Grilled Meat



Entrecôte Ribeye

"Lomo Alto" 300 g

The Côte Boef 1kg

Côte de bœuf 1kg

*100g: 7,50 €



T-Bone 1kg

*100g: 8 €



Wagyū 200g

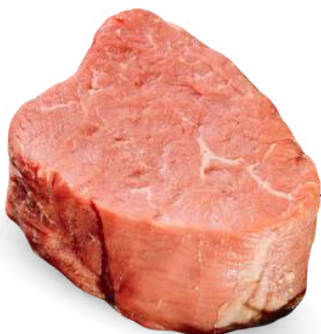
Wagyū



Filet mignon 230g

Solomillo de vaca

beef sirloin





A baja temperatura | Low temperature

**Magret de pato
en dos cocciones**

Duck breast in two firings



**Espalda de cordero
a baja temperatura 32 horas a 65°**

Lamb shoulder
low temperature for 32 hours at 65°

**La madame coquelet
marinado y asado**
marinated and roasted



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



Nuestros Tomahawks

Tomahawk Gallego 1kg

Galician Tomahawk 1kg

Tomahawk irlandés 1kg

Irish tomahawk 1kg

Tomahawk polaco 1kg

Polish Tomahawk 1kg

Tomahawk finlandés choco 1kg

Finnish Tomahawk Chocolate

Tomahawk alemán, Valle Algäu 1kg

German Tomahawk, Valle Algäu

Tomahawk nacional 1kg

National Tomahawk



*100 g:

Polaco 9 € / Gallego 9,50 € / Irlandés 8,50 €
/ Finlandés 9 € / Alemán 9 € / Nacional 8,50 €

*100 g:

Polish €9 / Galician €9.50 / Irish €8.50
/ Finnish €9 / German €9 / National €8.50



Guarniciones | Sides

Verduras al horno

Baked vegetables
"ratatouille"

Patatas baby

marinadas en hierbas y asadas al horno

Potato baby

marinated in herbs and roasted in the oven

Espinacas a la Tomahawk

Tomahawk spinach

Pimiento piquillo al ajillo

Piquillo pepper with garlic

Pimientos de padrón

Padrón peppers





Guarniciones | Sides

Pastel de patatas gratinado
Gratin potato cake



Patatas fritas
Chips



+ con crema de trufa y parmesano en polvo
+ with truffle cream and parmesan powder

SPECIAL FOR KIDS

Nuggets de pollo
Chicken nuggets

Patatas fritas
French fries





Postres | Desserts

Nuestro Tiramisú

Crumble de cacao y helado de café

Our Tiramisú

Cocoa crumble and coffee ice creamy



Cookie Brownie

Con helado de mandarina

With mandarine ice cream

Manzana
en texturas con helado de turrón

Apple
in textures with nougat ice cream



Flan de Queso
Con higos liofilizados

Cheese Flan
With freeze-dried figs



Baba al ron

Con helado de vainilla

Baba with rum

with vanilla ice cream



LA BODEGA

VINOS TINTOS

LOS 4 VIENTOS

Rioja - Tempranillo

Aromas a frutas maduras con toques especiados

7 € | 25 €

PISPA

Montsant - Garnacha tinta y Cariñena

Aromático y fresco, con notas de cereza y hierbas mediterráneas.

8 € | 27 €

PROTOS

Ribera del Duero

Cuerpo robusto, notas de roble y frutos negros.

8 € | 30 €

MARIOL RESERVA

Merlot

Sedoso en boca, con recuerdos a frutas rojas y vainilla.

8 € | 30 €

MOMO

Ribera del Duero - Tempranillo

Intenso y equilibrado, con matices de ciruela y cacao.

35 €

GR-174

Priorat - Garnacha, Cabernet, Syrah

Rico y estructurado, con notas minerales y frutos del bosque.

35 €

MATSU EL RECIO

Toro - Tinta de Toro

Potente y elegante, con aromas de cacao, frutos negros y especias.

40 €

TERRAZAS DE LOS ANDES

Malbec

Aromas florales y frutos negros, taninos suaves.

45 €

CHÂTEAU DE CAZE

Bordeaux

Elegante, con notas de frutos rojos, tabaco y cuero.

55 €

VIÑA TONDONIA

Rioja - Tempranillo, Garnacha

Complejo y sutil, con aromas terciarios de madera noble y frutos secos.

95 €

SANGRÍA

9 € | 38 €

LA BODEGA

VINO BLANCO

VINO ROSÉ

VINOS EXCLUSIVOS DE RIOJA

LA DESCARADA

Penedès - Xarel·lo, Macabeo, Parellada
Fresco y aromático, notas de manzana verde y flores blancas.

6 € | 25 €

ITAN

Montsant - Garnacha, Cariñena
Profundo y equilibrado, notas de frutos del bosque y especias dulces.

7 € | 30 €

DOMAINE DU COLOMBIER

Chablis - Chardonnay
Notas especiadas, Fragante, Fruta dulce, Piñones.

40 €

JOSE PARIENTE

Rueda - Verdejo
Vibrante y expresivo, aromas de fruta tropical e hinojo.

30 €

ENATE CABERNET

Sauvignon
Un vino afrutado, equilibrado y fresco

7 € | 27 €

MARQUÉS DE CÁCERES

Rioja
Afrutado y fresco, pero con personalidad

8 € | 30 €

MURIEL CRIANZA

Fincas de la Villa Crianza
Clásico riojano, con aromas de frutos rojos y suaves toques de madera.

30 €

MURIEL RESERVA

24 MESES EN BARRICA
Frescura, elegancia, equilibrio y finura embotelladas.

35 €

CONDE DE LOS ANDES

14 MESES EN BARRICAS
Aromas florales y frutos negros, taninos suaves.

70 €

SOLARIEGO

Tinto 2019
Potente y afrutado, con notas de cereza madura y vainilla.

45 €

CONDE DE LOS ANDES CAP II

16 MESES EN BARRICA
Complejo y profundo, aromas de fruta negra, café y tabaco.

130 €

HISTÓRICA 2005

Maduro y sofisticado, bouquet de trufa, cuero y frutos secos.

200 €

LA BARRA

AGUA / AGUA CON GAS	2,90€
REFRESCOS	3,50€
RED BULL	4,50€
ESTRELLA DAMM	5€
CORONITA	5€
HEINIKEN	5€
TÉ	2,50€
CAFÉ SOLO	2,00€
CORTADO	2,20€
CON LECHE	2,50€
AMERICANO	2,50€
CARAJILLO	4,00€
CAPUCHINO	4,00€
IRISH COFFE	5,50€

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI	12€
MOJITO	12€
MARGARITA	12€
APPEROL SPRITZ	12€
MOSCOW MULE	12€
NEGRONI	12€
PISCO SOUR	12€
SAN FRANCISCO	12€
PIÑA COLADA	12€

LICORES

JAGERMAISTER	10€
LIMONCHELO DI CAPRI	10€
ORUJO DEVANCEIROS HIERVAS	10€
AMARETTO DISARONNO	10€
BAILEYS	10€
MARTINI BLANCO / NEGRO	10€

ESPRESSO MARTINI	10€
CAMPARI	10€
COINTREAU	10€

TEQUILA

JOSE CUERVO REP.	10€
PATRÓN SILVER	18€
PATRÓN GOLD	18€

COGNAC

HENNESSY V.S.	15
---------------	----



LA BARRA

RON

BRUGAL AÑEJO	12€
BARCELÓ	12€
HAVANA 7	12€

WHISKEY

JACKDANIELS	12€
GLENLIVET	18€
MACALLAN 12	25€
JONNY WALKER BLACK	15€
CHIVAS	15€

VODKA

ABSOLUT	12€
CIROC	18€
BELBEDERE	16€
GREY GOOSE	16€

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	12€
PUERTO DE INDIAS	18€
G-VINE	18€
HENDRIKS	18€

CHAMPAGNE

MOET CHANDON (BRUT)	130€
MOET CHANDON (ROSÉ)	140€
MOET CHANDON (ICE IMPÉRIAL)	150€
RUINART BLANC (DE BLANCS)	190€
DOM PERIGNON	330€



A close-up, high-contrast photograph of a chef's hand in a black leather glove slicing a piece of seared salmon. The knife is sharp and positioned diagonally across the frame. The salmon is cooked to a medium-rare doneness, showing a pink interior and a golden-brown sear. The background is dark and out of focus, emphasizing the action of the cut.

TOMAHAWK

www.tomahawkbarcelona.com