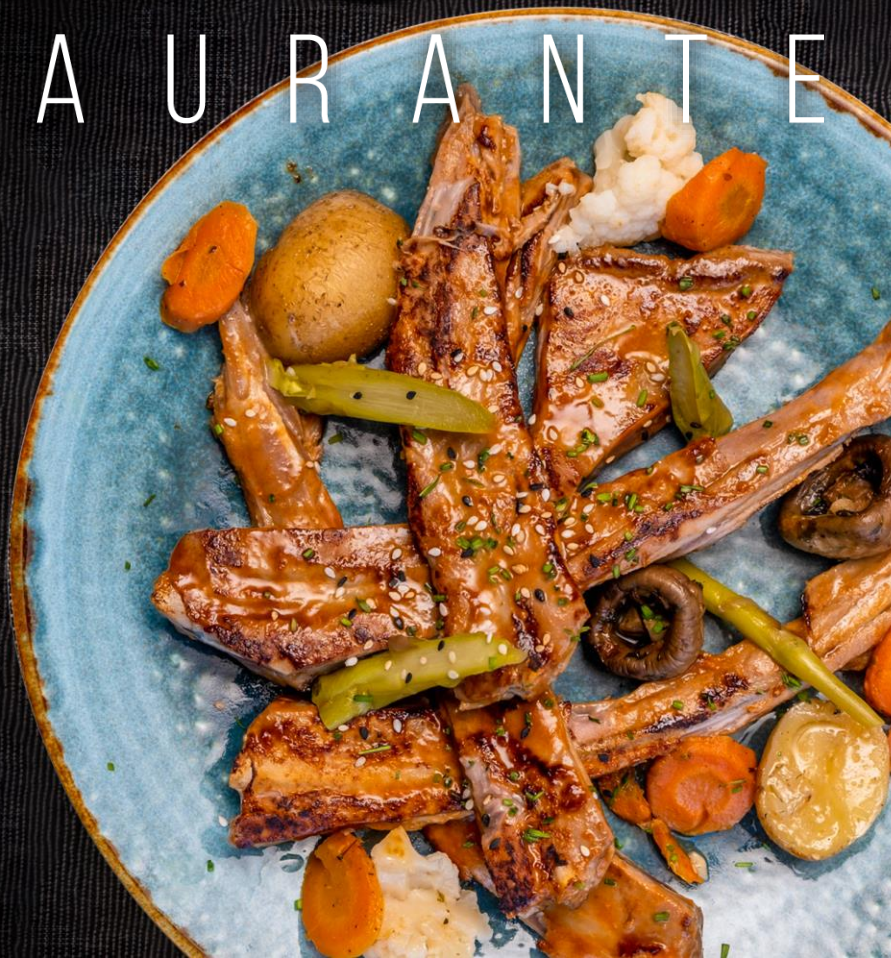


TARIK

RESTAURANTE



HISTORIA / HISTORY / GESCHICHTE

Táriq ibn Ziyad fue un general que, junto a Tarif ibn Malik, dirigió la conquista musulmana de la península ibérica en el 711 a.c.

Fue el subalterno de Musa ibn Nusair, que tras someter el Magreb durante su servicio, le nombró gobernador de Tánger. Desde allí fue enviado por Musa ibn Nusair -durante la campaña de expansión musulmana hacia la península ibérica- al encuentro del conde de Ceuta don Julián.

Para la península ibérica, la llegada de esta nueva cultura también supuso el aporte de nuevos conocimientos en: medicina, matemáticas, astronomía, alquimia y como no en gastronomía. Esta última es la que hoy nos trae aquí, a nuestro restaurante TARIK queriendo aportar a nuestros productos de la zona un toque de esa cultura de la que tenemos una gran influencia gastronómica.

Táriq ibn Ziyad was a general who, together with Tarif ibn Malik, led the Muslim conquest of the Iberian Peninsula in 711 BC.

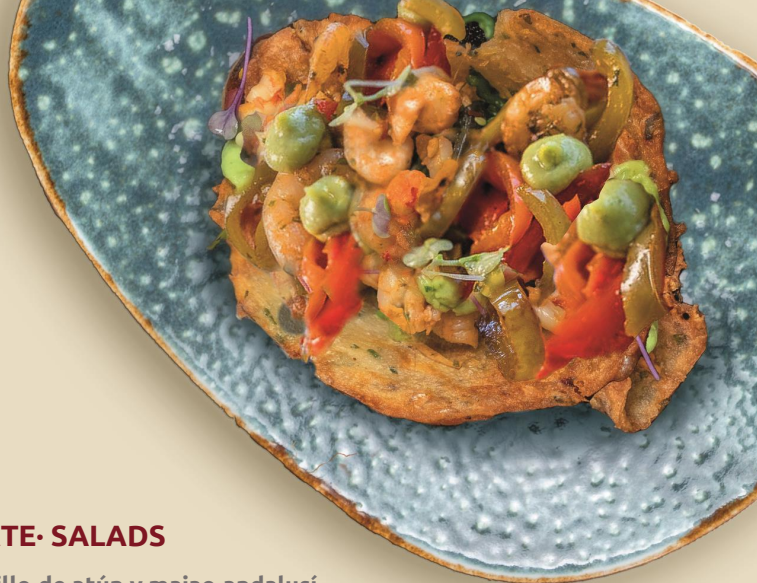
He was the subordinate of Musa ibn Nusair, who after subduing the Maghreb during his service, appointed him governor of Tangier. From there he was sent by Musa ibn Nusair - during the Muslim expansion campaign towards the Iberian Peninsula - to meet the Count of Ceuta Don Julián.

For the Iberian Peninsula, the arrival of this new culture also meant the contribution of new knowledge in: medicine, mathematics, astronomy, alchemy and of course in gastronomy. The latter is what brings us here today, to our TARIK restaurant, wanting to provide our local products with a touch of that culture from which we have a great gastronomic influence.

Táriq ibn Ziyad war ein General, der zusammen mit Tarif ibn Malik 711 v. Chr. die muslimische Eroberung der Iberischen Halbinsel anführte.

Er war der Untergebene von Musa ibn Nusair, der ihn, nachdem er während seines Dienstes den Maghreb unterworfen hatte, zum Gouverneur von Tanger ernannte. Von dort aus wurde er von Musa ibn Nusair während der muslimischen Expansionskampagne in Richtung der Iberischen Halbinsel geschickt, um den Grafen von Ceuta, Don Julián, zu treffen.

Für die Iberische Halbinsel bedeutete die Ankunft dieser neuen Kultur auch den Beitrag neuer Erkenntnisse in den Bereichen Medizin, Mathematik, Astronomie, Alchemie und natürlich in der Gastronomie. Letzteres ist es, was uns heute hierher führt, in unser Restaurant TARIK, mit dem Wunsch, unseren lokalen Produkten einen Hauch jener Kultur zu verleihen, von der wir einen großen gastronomischen Einfluss haben.



ENSALADAS· SALATE· SALADS

Tomate azul con solomillo de atún y majao andalusi
 Blaue tomaten mit thunfischfilet und andalusischem majao
 Blue tomato with tuna fillet and majao andalusi 13,00€

Mezclum, mango, aguacate y langostinos con salsa de yogurt y herbabuena
 Salat mit mango, avocado und garnelen mit joghurt und pfefferminz sause
 Mezclum, mango, avocado and prawns with yogurt and peppermint sauce 16,00€

Templada de canonigos con pulpo al ajillo
 Feldsalat mit oktopus im knoblauch –leicht warm
 Tempered canonigo with garlicy octopus 15,00€

Ensaladilla de gambones con kikos crujientes
 Garnelensalat mit knusprigen kikos
 Prawn salad with crispy corn nuts 12,00€

ALMADRABA· THUNFISCHFISCHEREI· ALMADRABA

Tosta de tartar y alioli trufado de ajos negros
 Fladenbrot-toast mit schwarzem knoblauch und soja-aioli sowie thunfisch-tartar
 Tartar toast and truffled black garlic aioli 15,00€

Descargado crudo picante sobre cremoso de yogurt
 Rohe thunfischwürfel mit würzigem dressing auf einer cremigen joghurtsauce
 Spicy raw download on creamy yogurt 24,00€

Tataki autóctono (con ponzu de limón, naranja y especias sobre compota de calabaza)
 Natürliches tataki (mit zitronen-, orangen- und gewürz-ponzu auf kurbiskompott)
 Natural tataki (with lemon ponzu, orange and spices on pumpkin compote) 22,00€

Brioche de "papas con parpatana"
 Oregano-apostelkuchen mit gebratener parpatana, kartoffelstroh, knusprigen zwiebeln und sriracha-mayonnaise (lokale version des gelben kartoffeleintopfs mit thunfisch).
 "Red tuna with potatoes" brioche (roasted red tuna, brioche with oregano and yellow coloring, sriracha mayonnaise, straw potatoes and crispy onion) 12,00€

Tarantelo a la moruna zahareña con patatas y yema frita crujiente
 Bauchfleisch des wilder thunfisch a la moruna mit kartoffeln und knusprigem spiegeleigelb
 Tarantelo a la moruna zahareña with potatoes and crispy fried yolk 21,00€



ALMADRABA· THUNFISCHFISCHEREI· ALMADRABA

Costillas glaseadas con verduritas asadas

Glasierte kurze rippen mit gebratenem gemüse
Glazed ribs with roasted vegetables

17,00€

MÁS DEL ESTRECHO· MEHR VON MEERES· MORE FROM THE STRAIT

Ajoblanco marinero de plancton con ortiguillas, gambas y salazones

Meeresfrüchte mit weisser knoblauch und plankton ,
garnelen und gesalzenem fisch
Plankton marine ajoblanco with needles, prawns
and salted purple

12,00€

Taco de tortilla de camarones relleno de verduras wok y gambones

Krabben-omelett-taco gefüllt mit wok-gemüse
und garnelen
Shrimp omelet taco stuffed with wok vegetables
and prawns)

10,00€

Tosta de sardina en vinagre caramelizada sobre pisto brunoise

Toast von karamellisierten sardinen in essig
auf ratatouille
Caramelized sardine toast in vinegar on pisto brunoises

06,00€

Pastela de corvina

Wolfsbarsch kuchen
Croaker cake

10,00€

Pavía de lubina con ponzu de amontillado

lendenstück vom wolfsbarsch in tempura mit sojasauce
und zitrusfrüchten und mit trockene sherryart
Bass pavia with amontillado ponzu

16,00€

CARNES AUTOCTONAS· EINHEIMISCHE FLEISCHSORTEN· LOCAL MEATS

Pan bao de presa ibérica en manteca y trufa con crema de queso payoyo

Pan bao mit iberischem schweinefleisch in schmalz
und trüffel mit payoyo-käsecreme
Iberian presa bao bread in butter and truffle with
payoyo cheese cream

06,00€

Flor crujiente de carrillada ibérica al oloroso

Knusprige blume von iberischen schweinebäckchen
in würziger sherry-sauce
Crispy iberian cheek flower with oloroso

05,00€

Rack de cordero asado lento con vino de Chiclana

Langsam gebratenes lammstück mit chiclana-wein
Slow roasted lamb rack with chiclana wine

24,00€

Solomillo de retinto con salsa árabe de ciruelas

Lendensteak mit arabischer pflaumensauc
Retinto singlet with arabic plume sauce

24,00€



**PARA UN DULCE FINAL · FÜR EINEN SÜßEN ABSCHLUSS
· FOR A SWEET ENDING**

Torrija con helado de hierbabuena

Turmspitze mit minzeeis

Torrija with peppermint ice cream

6,00€

Tronco de queso fresco con frutos rojos

Frischkäseklotz mit roten Beeren

Fresh cheese log with red berries

8,00€

Vaina de cacao al caramelo

Kakaoschote mit karamell

Cocoa pod with caramel

8,00€

Sandia y melón osmotizados sobre sabayón al cream

Wassermelone und honigmelone auf cremigem safran

Watermelon and melon osmotitized on cream sabayon

7,00€

Pastelitos árabes

Arabisches gebäck

Arabic cakes

2,00€



**PAN Y PICOS / SPANICHES BROT UND GEBAC
/ BREAD AND BREADSTICK**

1,50€

Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos.

Upon request we gladly provide you with separate menu with allergic labeling.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit Allergiker-Kennzeichnung zur Verfügung.

Consultar con el personal los platos adaptados para dietas especiales (niños, celíacos, vegetarianos, hipocalóricos).

Consult with the staff the dishes adapted for special diets (Children, celiac, vegetarian, hypocaloric).

Wenden Sie sich an das Personal, um Gerichte für spezielle Diäten (Kinder, Zöliakie, Vegetarier, Hypokalorien) zu erhalten.