

Welcome to

≈ TAVERNA ≈

A dining restaurant where our chef will guide you through the local specialties that will be served tapas style.

Ein Restaurant, in dem unser Küchenchef Sie durch die lokalen Spezialitäten führt, die im Tapas-Stil serviert werden.

Un restaurante donde nuestro chef te guiará a través de las especialidades locales, que se servirán al estilo de las tapas.

TAPAS 12:00H A 16:00H

Olive, cheese, anchovy and sun-dried tomato Gilda2,80€



Gilda mit Olive, Käse, Sardelle und getrockneter Tomate

Gilda de aceituna, queso, anchoa y tomate seco

White anchovy, pepper and anchovy Gilda3,00€



Gilda mit Boquerón (mariniertem Sardellenfilet), Paprika und Sardelle

Gilda de boquerón, pimiento y anchoa

Triple white anchovy, pickled chilli pepper and olive Gilda3,50€



Gilda mit dreifachem Boquerón, Peperoni und Olive

Gilda de triple boquerón, guindilla y aceituna

Olive, king prawn and pepper Gilda.....4,00€



Gilda mit Olive, Riesengarnele und Paprika

Gilda de aceituna, langostino y pimiento

ZAHARA BEACH POTATO SALAD14,00€



(Garlic king prawn potato salad, crispy wonton, fried egg and bluefin tuna from the *almadraba* fishery)

ZAHARA BEACH KARTOFFELSALAT

(Kartoffelsalat mit Knoblauch-Gambón, knusprigem Wantan, Spiegelei und Rotem Thunfisch aus der Almadraba)

ENSALADILLA ZAHARA BEACH

(Ensaladilla de gambón al ajillo, wantón y huevo frito con atún rojo de almadraba)



Welcome to

≈ TAVERNA ≈

VEGAN QUINOA SALAD17,50€



SO²

(Quinoa, spinach, grilled tofu, cherry tomatoes, mango vinaigrette and crispy sesame)

VEGANER QUINOA-SALAT

(Quinoa, Spinat, gegrillter Tofu, Cherrytomaten, Mango-Vinaigrette und knuspriger Sesam)

ENSALADA VEGANA DE QUINOA

(Quinoa, espinacas, tofu a la plancha, cherrys, vinagreta de mango y crujiente de sésamo)

CONIL TOMATOES & TUNA15,00€



SO²

(Seasoned Conil tomatoes with tuna loin in olive oil and Andalusian-style emulsion)

TOMATEN AUS CONIL MIT THUNFISCH

(Gewürzte Tomaten aus Conil mit Thunfischfilet in Olivenöl und andalusischer Emulsion)

TOMATE DE CONIL Y ATÚN

(Tomates aderezados con lomo de atún en aceite y emulsión andalusí)

OCTOPUS CARPACCIO.....12,00€



SO²

(Octopus carpaccio with passion fruit Tiger's milk, yellow chilli aioli and walnuts)

OCTOPUS-CARPACCIO

(Oktopus-Carpaccio mit Passionsfrucht-Tigermilch, Ají-Amarillo-Mayonnaise und Walnüssen)

CARPACCIO DE PULPO

(Carpaccio de pulpo con leche de tigre de maracuyá, mahonesa de ají amarillo y nueces)

SPICY SASHIMI SALAD.....22,00€



SO²

(Mixed green leaves, spicy *almadraba* bluefin tuna sashimi, confit cherry tomatoes, guacamole and green pesto)

SCHARFER SASHIMI-SALAT

(Blattsalate, scharfer roter Thunfisch aus der Almadraba, confierte Cherrytomaten, Guacamole und grünes Pesto)

ENSALADILLA DE SASHIMI PICANTE

(Brotes verdes, atún rojo de almadraba picante, tomates cherrys confitados, guacamole y pesto verde)

Welcome to

≈ TAVERNA ≈

BOCADOS FUSIÓN 12:00H A 16:00H

BRIOCHE WITH BUTTER & PANKO-CRUSTED TUNA.....12.00€



(Grilled brioche sandwich with butter and panko-crusted tuna)

BRIOCHE MIT BUTTER UND IN PANKO PANIERTEM THUNFISCH

(Gegrilltes Brioche-Sandwich mit Butter)

BRIOCHE CON MANTEQUILLA Y ATUN REBOZADO EN PANKO

(Sándwich de brioche a la plancha con mantequilla)

SPICY SALMON ROLL.....11.50€



(Salmon tartare on brioche bread with kimchi mayonnaise and crispy sweet potato)

PIKANTE LACHSROLLE

(Lachstatar auf Briochebrot mit Kimchi-Mayonnaise und knusprigen Süßkartoffeln)

SALMON SPICY ROLL

(Tartar de salmón en pan brioche, mahonesa de kimchi y crujiente de boniato)

BLUEFIN TUNA SAM.....10.00€



(Spicy almadraba bluefin tuna on a baby lettuce leaf with guacamole and Parmesan)

BLUEFIN TUNA SAM

(Würziger Almadraba-Blauflossen-Thunfisch auf einem Baby-Salatblatt mit Guacamole und Parmesan)

SAM DE ATUN ROJO

(Atún rojo de almadraba picante sobre una hoja de lechuga baby, guacamole y parmesano)

TOASTED TIRADITO OF BLUEFIN TUNA IN KABAYAKI AND ROASTED MANGO12.00€



(Bluefin tuna caught using the almadraba method, with homemade kabayaki, served on a slice of fried wheat bread with a roasted mango 'dressing' and truffle aioli, rocket and guacamole)

TOSTADA MIT TIRADITO AUS ROTEM THUNFISCH NACH KABAYAKI-ART UND GEGRILLTER MANGO

(Roter Thunfisch aus der Almadraba mit hausgemachtem Kabayaki, serviert auf einem gebratenen Weizentoast mit „Dressing“ aus gegrillter Mango und Trüffel-Alioli, Rucola und Guacamole)

TOSTA DE TIRADITO DE ATUN ROJO EN KABAYAKI Y MANGO ASADO

(Atún rojo de almadraba con kabayaki casera, sobre una tosta de trigo frita con "dressing" de mango asado y alioli trufado, rúcula y guacamole)

Welcome to

≈ TAVERNA ≈

SEA BASS TACO.....11.00€



(Tempura sea bass taco with a yoghurt, coriander and jalapeño 'dressing')

TACO MIT MEERBRASSE

(Taco mit Meerbrasse in Tempura mit einem „Dressing“ aus Joghurt, Koriander und Jalapeños)

TACO DE CORVINA

(Taco de corvina en tempura con un "dressing" de yogurt, cilantro y jalapeños)

SHRIMP TORTILLA TACO.....12.00€

(Shrimp tortilla taco with stir-fried vegetables and jumbo shrimp)

TORTILLA-TACO MIT GARNELEN

(Tortilla-Taco mit Garnelen, Gemüse aus dem Wok und Riesengarnelen)

TACO DE TORTILLA DE CAMARONES

(Taco de tortilla de camarones con wok de verduras y langostinos)

FAKE RETINTO LASAGNA.....16.00€



(Fried wonton wrappers, Retinto Bolognese, and Palo Cortao gel)

FALSCHER RETINTO-LASAGNE

(Gebratene Wonton-Blätter, Retinto-Bolognese und Palo-Cortao-Gel)

FALSA LASAÑA DE RETINTO

(Láminas de wantón frito, boloñesa de retinto y gel de palo cortao)

IBERIAN CANNELLONI WITH PX SHERRY.....12.00€



(Cannelloni stuffed with Iberian pork cheeks, served on a bed of sweet potato and Parmesan parmentier)

IBERISCHE CANELONNI MIT PX

(Mit iberischer Schweinebacke gefüllte Canelonni auf einem Parmentier aus Süßkartoffeln und Parmesan)

CANELÓN IBÉRICO AL PX

(Canelón relleno de carrillada ibérica sobre una parmentier de boniato y pamesano)

IBERIAN TOAST.....14.00€



(Slice of La Cremita bread, Iberian presa, Payoyo cheese spread, and caramelized onions)

IBERISCHER PRESA-TOAST

(Scheibe „La Cremita“-Brot, iberische Presa, Payoyo-Creme und karamellierte Zwiebeln)

TOSTA DE PRESA IBÉRICA

(Rebanada de pan La Cremita, presa ibérica, crema de payoyo y cebolla caramelizada)

Welcome to

≈ TAVERNA ≈

POSTRES

CADIZ-STYLE TORRIJA WITH VANILLA ICE CREAM10,00€



TORRIJA AUS CADIZ MIT VANILLEEIS

TORRIJA GADITANA CON HELADO DE VAINILLA

CARAMELISED COCOA POD.....8,00€



KAKAOSCHOTE MIT KARAMELL

VAINA DE CACAO AL CARAMELO 8,00€

CHESSE CAKE.....8,00€



KÄSE TORTE

TARTA DE QUESO

SEASONAL FRUIT MEDLEY INFUSED WITH CREAM.....7,00€



MOSAIK AUS SAISONALEN FRÜCHTEN MIT CREME VERSETZT

MOSAICO DE FRUTAS DE TEMPORADA OSMOTIZADA AL CREAM

Welcome to

≈ TAVERNA ≈

SNACK 16:00H A 20:00H

HAM & CHEESE SANDWICH ON WHITE BREAD.....10.00€



Schinken-Käse-Sandwich auf Weißbrot

Sándwich Mixto con jamón y queso en pan blanco

**CLASSIC CHICKEN SALAD SANDWICH WITH CHICKEN, LETTUCE,
MAYONNAISE ON WHITE READ.....11.00€**



Klassisches Hähnchensalat-Sandwich mit Hähnchen, Salat, Mayonnaise auf Weißbrot

Sándwich clásico de ensalada de pollo con lechuga y mayonesa en pan blanco

**RUSTIC SANDWICH WHOLEMEAL WITH SEEDED BREAD, HUMMUS,
TURKEY, TOMATO AND ROCKET.....12.00€**



Rustikales Sandwich Vollkorn-Saatenbrot mit Hummus, Pute, Tomate und Rucola

Sándwich Rústico Pan pipas con hummus, pavo, tomate y rúcula

**VEGETABLE SANDWICH WHITE BREAD WITH LETTUCE, CARROT,
CUCUMBER, TOMATO, ASPARAGUS AND HARDBOILED EGG.....12.00€**



Gemüse-Sandwich Weißbrot mit Salat, Karotte, Gurke, Tomate, Spargel und hartgekochtem Ei

Sándwich de Vegetales Pan blanco con lechuga, zanahoria, pepino, tomate, espárragos y huevo duro

**CLUB SANDWICH WHOLEMEAL WHITE BREAD WITH EGG, HAM, BACON,
GRILLED CHICKEN, TOMATO, SALAD AND MAYONNAISE.....14.00€**



Club Sandwich Weißbrot mit Ei, Schinken, Speck, gegrilltes Hähnchen, Tomate, Salat und Mayonnaise

Sándwich club Pan blanco con Huevo, Jamón, Bacon, Pollo plancha, Tomate, Mezclum y Mahonesa