

TARIK

R E S T A U R A N T E

HOTELS
ZAHARA BEACH





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.





ENTRANTES · APPETIZERS · EINGEHENDE

Tomates de Conil aderezados con atún en aceite de la tierra

15,00€



- » Conil tomatoes dressed with tuna in local olive oil.
- » Tomaten aus Conil, garniert mit Thunfish in Öl aus der Region.

Ensalada de aguacate maduro, mango y fresas. Sobre hummus de garbanzos y remolacha, brotes tiernos y crujiente de sésamo.

16,00€



- » Salad of ripe avocado, mango and strawberries. Served on a bed of chickpea and beetroot hummus, with tender sprouts and crunchy sesame seeds.
- » Salat aus reifer Avocado, Mango und Erdbeeren. Auf Kichererbsen-Tote-Bete- Hummus, zarten Sprossen und knusprigem Sesam.

Ensaladilla de gambones al ajillo, acompañada de un crujiente de wantón, huevo frito de crema melosa y delicado atún rojo

14,00€



- » Garlic prawn salad, served with crispy wonton, a soft-boiled egg with a creamy yolk, and tender bluefin tuna.
- » Kartoffelsalat mit Knoblauch-Garlen, serviert mit knusprigen Wonton-Teigblättern, einem Spiegelei mit cremiger Füllung und zartem Rotem Thunfisch.

MARINADOS Y CRUDOS · MARINATED AND RAW · MARINIERT UND ROH

Aguachile de langostinos, aguacate y pepino

12,00€



- » Aguachile with prawns, avocado and cucumber.
- » Aguachile mit Garnelen, Avocado und Gurke.

Nuestra versión de atún rojo "spicy" sobre un dressing de yogurt a la yerbabuena

24,00€



- » Our version of spicy bluefin tuna served with a mint yogurt dressing.
- » Unsere Variante von „spicy“ Rotem Thunfisch auf einem Minz-Joghurt-Dressing.





MARINADOS Y CRUDOS · MARINATED AND RAW · MARINIERT UND ROH

Tartar de gambón, toque de lima y yema curada

16,00€



- » King prawn tartare with a hint of lime and cured egg yolk.
- » Garnelentartar mit einem Hauch Limette und gereiftem Eigelb.

Tosa-mi de atún rojo y kewpie de cítricos

28,00€



- » Bluefin tuna tosa-mi with citrus Kewpie mayonnaise.
- » Tosa-mi mit Rotem Thunfisch und Kewpie mit Zitrusfrüchten.

BOCADOS DEL CHEF · THE CHEF'S SPECIALITIES · HÄPPCHEN VOM KÜCHENCHEF

Tosta de atún rojo trufado, con tomate seco y alioli suave

17,00€



- » Toast with truffled bluefin tuna, sun-dried tomatoes and mild aioli.
- » Toast mit getrüffelem Rotem Thunfisch, getrockneten Tomaten und mildem Aioli.

Brioche de pringá de atún rojo

13,00€



- » Brioche with bluefin tuna spread.
- » Brioche mit Thunfisch-Pringá.

Tortilla de camarones con verduras salteadas y langostinos glaseados al chili dulce

11,00€



- » Prawn omelette with sautéed vegetables and prawns glazed with sweet chili sauce.
- » Garlenen-Omelett mit sautiertem Gemüse und in süßem Chili glasierten Riesengarnelen.

DE LA TIERRA · EINHEIMISCHE FLEISCHSORTEN · LOCAL MEATS

Machete norteño (Costillar de res angus ahumado a baja temperatura)

25,00€



- » Northern-style machete (slow-smoked Angus beef ribs).
- » Machete norteño (bei niedriger Temperatur geräuchertes Angus-Rinderrippenstück).

Disponemos de menús especiales bajo
petición: celíacos, diabéticos, etc.

We offer special menus upon request: for
coeliacs/celiacs, diabetics, etc.

Wir bieten auf Anfrage spezielle Menüs an: für
Zöliakie-Betroffene, Diabetiker usw.

IVA incluido - VAT included - Inkl. MwSt.





DE LA TIERRA • OF THE EARTH • DER ERDE

Solomillo de vaca con salsa bernesa

26,00€



- » Beef tenderloin with béarnaise sauce.
- » Rinderfilet mit Sauce Béarnaise.

Presa ibérica con patatas frescas y pimientos del padrón

22,00€

- » Iberian ham with fresh potatoes and Padrón peppers.
- » Iberischer Schinken mit frischen Kartoffeln und Padrón-Paprika.

Doble smash burger con queso de cabra y cebolla caramelizada

18,00€



- » Double smash Burger with goat's cheese and caramelised onions.
- » Doppel-Smash-Burger mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln.

DEL MAR • FROM THE SEA • AUS DEM MEER

Ventresca al grill

30,00€



- » Grilled belly.
- » Gegrillter Bauch.

Lubina o dorada al AOVE

20,00€



- » Sea bass or sea bream in extra virgin olive oil.
- » Seebarsch oder Goldbrasse in native Olivenöl extra.

Facera de atún rojo de almadraba

23,00€



- » Tuna caught using the almadraba method.
- » Filet vom Roten Thun aus der Almadraba.

Tarantelo de atún rojo de almadraba

28,00€



- » Bluefin tuna tarantelo from a trap net.
- » Tarantelo aus Rotem Thun aus der Almadraba.

Chuletas de parpatana de atún de almadraba

20,00€



- » Chops of tuna from a traditional Spanish tuna trap.
- » Koteletts vom Thunfisch aus der Almadraba-Fischerei.

Disponemos de menús especiales bajo petición: celíacos, diabéticos, etc.

We offer special menus upon request: for coeliacs/celiacs, diabetics, etc.

Wir bieten auf Anfrage spezielle Menüs an: für Zöliakie-Betroffene, Diabetiker usw.

IVA incluido - VAT included - Inkl. MwSt.



PREGUNTEN POR NUESTROS ARROCES

- » ASK ABOUT OUR RICE DISHES
- » FRAGEN SIE NACH UNSEREN REISGERICHTEN

POSTRES

Torrija gaditana con helado de vainilla 10,00€



- » Cadiz-style torrija with vanilla ice cream
- » Torrija aus Cadiz mit Vanilleeis

Vaina de cacao al caramelo 8,00€



- » Caramelised cocoa pod
- » Kakaoschote mit Karamell

Tarta de queso 8,00€



- » Chesse cake
- » Käse Torte

Mosaico de frutas de temporada osmotizada al cream 7,00€



- » Seasonal fruit medley infused with cream
- » Mosaik aus saisonalen Früchten mit Creme versetzt

PAN Y PICOS / SPANICHES BROT UND GEBAC / BREAD AND BREADSTICK 1,50€



