HOTELS

TARIFA LANCES

MENÚ RESTAURANTE

RESTAURANT MENU

HOTELS
TARIFA LANCES

ALGO PARA COMPARTIR
/ SOMETHING TO SHARE

Tortillitas de camarones /Ud — 4.50€
Small shrimp fritters /Unit

Delicia oriental de falafel y samosas — 12€
sobre base de crema naranja y lima
Oriental falafel and samosa bites on
an orange and lime cream base

Croquetas de Rabo de toro /8 Uds — 14€
"Rabo de Toro" Croquettes /8 Units

Rollitos thai de pollo al curry — 14€
con guacamole y dressing de cítricos
Thai chicken curry rolls
with guacamole and citrus dressing

Buñuelos de gamba y choco — 14€
con tinta de calamar /6 Uds
Shrimp and cuttlefish fritters with squid ink /6 Units

Gofre de bravas, carne picada — 16€
y espuma de payoyo /2 Uds
Savory waffle with "patatas bravas", minced meat,
and Payoyo cheese foam /2 Units

ALGO FRESCO Y LIGERO
/ SOMETHING FRESH AND LIGHT

Ensaladilla templada de pulpo — 12€
Warm octopus salad

Ensalada César con pollo asado y parmesano — 14€
Caesar salad with roasted chicken and Parmesan

Tomate de la huerta de Conil con lomo de atún — 15€
en aceite
Conil tomato with bluefin tuna loin in olive oil

Ensalada Tarifeña — 16€
con crujiente de jamón, cebolla caramelizada, queso de cabra
y balsámico
Tarifa-style salad
with crispy ham, caramelized onion, goat cheese and balsamic

Poké bowl — 16€
de aguacate, mango, alga wakame, cebolla y cherry
(Salmón, Atún o Pollo)
Poke bowl
with avocado, mango, wakame seaweed, onion and cherry
tomatoes (salmon, bluefin tuna, or chicken)

ALGO CANALLA
/ RICH & INDULGENT

Wrap de pollo con mayonesa, aguacate y tomates frescos — 14€
Chicken wrap with mayonnaise, avocado and fresh tomatoes

Wok de verduras salteadas al estilo asiático de verduras (Pollo, Langostinos o Vegetal) — 16€
Asian-style stir-fried vegetable wok (Chicken, Prawns or Vegetarian)

HOTELS
TARIFA LANCES

ESPECIALIDADES DEL MAR
/ SEAFOOD SPECIALITIES

Tartar de gambón al ajillo y huevo 16€
Garlic large prawn tartare with egg

Medallón de atún a la plancha 18€
con salteado de verduras de temporada
Grilled bluefin tuna medallion
with sautéed seasonal vegetables

Lubina al aceite 20€
con patatas asadas y tomate cherry
Sea bass in olive oil
with roasted potatoes and cherry tomatoes

Suprema de salmón en aceite verde 22€
con verduras asadas
Salmon supreme in green oil
with roasted vegetables

ESPECIALIDADES DE CARNE
/ OUR MEAT SPECIALTIES

Churrasco de pollo a la parrilla 16€
con verduras salteadas y patatas fritas
Grilled chicken churrasco with sautéed
vegetables and French fries

Hamburguesa de ternera retinta 18€
con queso de cabra y cebolla caramelizada
Retinta beef burger with goat cheese and
caramelized onion

Doble smash de ternera 18€
con queso cheddar y guacamole
Double smash beef burger
with cheddar cheese and guacamole

Presa ibérica con patatas fritas 22€
y pimientos padrón
Iberian pork presa with French fries
and Padrón peppers

Solomillo de ternera 26€
con salsa bearnesa, verduras salteadas y patatas asadas
Beef tenderloin
with béarnaise sauce, sautéed vegetables and roasted potatoes

POSTRES
/ DESSERTS

Nuestra tradicional torrija con helado de vainilla 10€
Our traditional torrija with vanilla ice cream

Coulant de caramelo salado con helado leche merengada 9€
Salted caramel coulant with “leche merengada” ice cream

Tarta cremosa de queso manchego con Coulis de fresa 8€
Creamy Manchego cheesecake with strawberry coulis

Brownie de chocolate con helado de vainilla 8€
Chocolate brownie with vanilla ice cream

Mosaico de frutas osmotizadas 7€
Mosaic of infused seasonal fruits