



# TACANDE

restaurante

## Un poco pa ti , un poco pa mi

Papas bonitas con sus mojos	4,90 €
Croquetas tacande	9,60 €
Uramaki de carabineros con boloñesa de sus cabezas	25,60 €
Uramaki de langostinos en tempura, crema de aguacate y mahonesa de sriracha	16,50 €
Queso asado con chutney de tomate.	9,80 €
Nuestra Tempura de verduras	14,50 €
Ensalada de aguacate a la brasa con quinua y col macerada en kimchi	14,50 €

## De Nuestras montañas

Costillas de cerdo con nuestra reducción de fresas y hoisin	16,80 €
Costillas de ternera con barbacoa tailandesa	26,90 €
Lagarto ibérico joselito glaseado a la brasa	15,90 €
Solomillo de toro a la brasa	22,80 €
Entrecot black angus	18,90 €

## Frío frío

Tartar de atún con guacamole	15,50 €
Ensaladilla de encurtidos con mojama rallada y ventresca de atún	8,90 €
Carpaccio de gamba roja y crema de setas con su coral	16,60 €
Carpaccio de cherne con cilantro y lima	14,50 €
Nigiri de wagyu con teriyaki al moscatel	3,50 € /und

## Del mar al paladar

Cherne a la brasa con papas bonitas	18,60 €
Calamar a la brasa con cebolla caramelizada	18,60 €
Calamar en tempura con guacamole y sweet chili	17,90 €
Bacalao en tempura con pimientos caramelizados y mahonesa de ajo negro	16,50 €
Pulpo a la brasa con revolconas	18,60 €

## Pastas y arroces

Canelones de carrillera con bechamel trufada	16,50 €
Arroz verde con chipirones	18,50 €

## Golosones

Frangipane con culis de mango y helado	5,50 €
Delicia de chocolate	5,50 €
Helado frito	6,00 €
Piña asada con crema de coco	7,50 €
Plátano a la brasa con helado	5,50 €
Tarta de queso	5,50 €

Nuestras cocciones a la brasa son elaboradas con leña de encina natural

Si tiene alguna duda sobre alérgenos consulte con nuestro personal.



# TACANDE

restaurante

## A little bit for you and a little bit for me

Canaria potatoes with mojo sauces	4,90 €
Tacande's croquettes	9,60 €
Uramaki of prawns with prawn Bolognese	25,60 €
Uramaki of tempura shrimp, avocado cream and sriracha mayonnaise	16,50 €
Roasted goat cheese with chutney	9,80 €
Tacande's tempura vegetables	14,50 €
Grilled avocado salad with quinoa and green cabbage kimchi	14,50 €

## From our Countryside

Grilled pork ribs with our strawberry reduction and hoisin sauce	16,80 €
Grilled beef ribs with thay barbecue sauce	26,90 €
Glazed Iberian pork "lagarto"	15,90 €
Grilled young bull sirloin steak	22,80 €
Grilled black angus entrecôte steak	18,90 €

## Cold Dishes

Tuna tartare with guacamole	15,50 €
Ensaladilla (spanish potato salad) With grated mojama and tuna belly	8,90 €
Red shrimp carpaccio with creamy mushroom sauce and its coral	16,60 €
Atlantic wreckfish carpaccio With coriander and lime	14,50 €
Wagyu nigiri with teriyaki of muscatel	3,50 € /und

## From the sea to your table

Grilled atlantic wreckfish with canarian potatoes	18,60 €
Grilled calamari with caramelized onions	18,60 €
Tempura calamari with guacamole and sweet chilli	17,90 €
Tempura cod with caramelized peppers and black garlic mayonnaise	16,50 €
Grilled octopus with tasty mashed potato	18,60 €

## Rice & Pasta

Pork cheek cannelloni with truffle bechamel sauce	16,50 €
Creamy green rice with calamari	18,50 €

## Desserts for your sweet tooth

Frangipane with mango coulis and ice cream	5,50 €
Chocolate treats	5,50 €
Fried ice cream	6,00 €
Grilled pineapple with coconut cream	7,50 €
Grilled banana with nut crumble and vanilla ice cream	5,50 €
Tacande's cheesecake	5,50 €

In our restaurant every grilled food is cooked using natural oak wood.

Ask our staff for more information about allergens if you have any doubt.