

ENTRANTES fresco y apetitoso

Pan de Tomate gratinado con queso	4,50
Pan Ajo con pesto de albahaca	4,00
Jamón Serrano con melón	9,50
Queso de Canarias con pera y nueces	14,00
Coctel de Gambas con salsa de yogur	11,00
Carpaccio filete de buey marinado	14,00
Ensalada con roquefort y pera	8,50
Gazpacho Andaluz	6,50
Minestrone "Genovese" (sopa de verduras con tocino)	7,00
Crema de Langosta con azafrán y pernot	7,00
Sopa de Zanahoria con jengibre y cúrcuma	7,00
Gambas al Ajillo salteado con champiñones, ajo, hierbas	11,00
Quiche Lorraine con queso y bacon, ensalada mixta	9,00
Caracoles a la Borgoñesa gratinados, 6 uds.	11,00



CARNE para deretirse

Costillas de Cerdo salsa bbq y papas asadas	21,00
Solomillo de Ciervo salsa de frutos del bosque, col lombarda, papas	26,00
Rack de Cordero marinado con mostaza, salsa de romero, papas asadas	28,00
Solomillo de Buey salsa de roquefort, Calvados, papas gratinadas, verduras	26,00
Steak Black Angus sal negra, papas fritas, salsa de pimienta	28,00
Tiras de Pechuga de Pollo salsa cremosa de champiñones, rösti suizo	20,00
Wok " Timanfaya " pechuga de pollo, gambas, verduras, arroz frito	20,00

La especialidad de la casa desde hace 18 años

Chateaubriand "La Taberna"	28,00
Solomillo de buey a fuego lento con mantequilla de salvia, baernaise, salsa de pimienta y una seleccion de verduras y patatas (a partir de 2 pers.)	



PESCADO & MARISCO simplemente delicioso

Filete de Perca "Saltimboca" jamón serrano, salvia, verduras fritas, papas	21,00
Pez Espada frito en aceite de oliva, tomates, aceitunas y verduras al wok	24,00
Langostinos nº1 (pelados) cremosa salsa tandoori, arroz basmati	26,00

PARMESANO ORIGINAL muy especial

Pappardelle salsa de porcini, aceite de trufa, flambeado con grappa	18,00
Tagliatelle "Sirio" pechuga de pollo y salsa de champiñones	18,00

ESPECIALIDAD SUIZA deliciosa

Fondue de Queso Suizo refinado con Kirsch (a partir de 2 personas)	18,00
--	-------

Recomendación de la casa: con fondue de queso va mejor un vino blanco o té y finalmente un chupito de Kirsch 😊



MENÚ GOURMET para disfrutar

Sopa de zanahoria con jengibre y cúrcuma

Quiche Lorraine

Gazpacho "Andaluz"

Tierno Solomillo de Ciervo
con salsa de frutos del bosque, col lombarda y papas
O:

Filete de Perca
con jamón serrano sobre verduras fritas y papas

tir a mi su mi amor

43.-

Menú con maridaje de vinos

Vino blanco 2dl : NUBE Sauvignons blanc, Rioja

Vino tinto 2dl: RONDAN crianza, Tempranillo/Garnacha, Rioja

Sherry 4cl: PETRO XIMÉNEZ dulce

62.-

