

Restaurant - Restaurante

TARIK

RESTAURANTE



WELCOME

BIENVENUE

WILLKOMMEN

BENVENUTO

BEM-VINDO





TO WET THE APPETITE

OFFENER MUND

ABRE BOCA

Octopus Salad

Warmer Tintenfischsalat

Ensaladilla Templada de Pulpo

7€

Alboronia Toast with Garlic Sauce and Anchovies

Alboronia Toast mit Ali Oli und angelegten in Saltz und Vinagre Sardellen

Tosta de Atún Rojo trufado

8,50€

Tuna, mango and kimchi pita bread toast

Thunfisch-, Mango- und Kimchi-Fladenbrot-Toast

Tosta de Pan de Pipa de atún, Mango y kimchi

7€

Matured Payoyo Cheese

Gereifter Payoyo-Käsee

Queso Payoyo Curado

16€

Iberian ham

Iberischer Schinken

Jamón Ibérico

18€

Duck Confit Crumbs in Bao bread

Entenbrösel auf Bao-Brot

Migas de Pato Confitado en Pan Bao

6€

Octopus with Roasted Sweet Potato Purée

Tintenfischfuss mit geröstetem Süsskartoffelpüree

Pata de Pulpo con Pure de Batata Asada

14€

Scrambled Eggs with Tuna and Onions

Gefüllte Eier mit gebratenem Tintenfisch und Zwiebeln

Huevos Rotos con Atun Encebollado

8€

Shrimp Tortilla Tacos with Prawns and Guacamole

Shrimps Tacos gefüllt mit Garnelen und Guacamole

Tacos de Tortillas de Camarones con Gambas y Guacamole

12€

Iberian Croquettes / Rubberlip Grunt

Iberische Fisch kroketten

Croquetas de Ibericos / Carabineros

10€

Prawns in Tempura
Garnelen im Backteig
Gambones en tempura
20€

Zahara Beach Salad (Mézclum, Cherries, Crispy Jam, Caramelised Onion and Goat's Cheese Log)
Zahara Beach Salad mit Mézclum, Kirschen, knuspriger Schinken, karamellisierte Zwiebeln und Zigenkäse
Ensalada Zahara Beach (Mézclum, Cherrys, Jamón Crujiente, Cebolla Caramelizada y Rulo Cabra)
15€

Fresh Salad with Avocado, Prawns and Mango
Frische Blätter mit Avocado, Garnelen und Mango
Hojas Frescas con Aguacate, Langostinos y Mango
16€

"Gaditan Salmorejo" (Tomato from Conil, Dried Tuna Fish and Payoyo Foam)
Suppe Salmorejo Gaditano mit Tomate und getrockneter Thunfisch und schaum Payoyo Käse
Salmorejo "Gaditano" (Tomate de Conil, Semimojama de Atún y Espuma de Payoyo)
9€

Prawn Ceviche on White Garlic Plankton
Ceviche mit Gernelen auf Plankton und weisser Knoblauch
Ceviche de Gambones Sobre Ajo Blanco de Plancton
18€





FROM ACROSS THE STREET...
WAS STEHT DAVON VOR
LO DE AHÍ ENFREENTE...

Bluefin Tuna Belly Sashimi
Roter Thunfisch-Bauch-Sashimi
Sashimi de Ventresca de Atun Rojo
33€

Bluefin Tuna Usuzucuri
Roter Thunfisch Usuzucuri
Usuzucuri
24€

Spicy Red Tuna
Würziger Roter Thunfisch
Atun Rojo Picante
28€

Grilled Albacore Tuna
Gebratener Thunfischsteak
Tarantelo a la Plancha
24€

Grilled Tuna Belly
Gebratener Thunfisch (Bauch)
Ventresca a la Plancha
27€

Grilled Tuna Ribs
Gebratener Thunfischrippen
Costillas de Atún al Grill
19€

SURF & TURF
MEER UND LAND
MAR Y TIERRA

Garlic pappardelle with truffled shrimp
Knoblauch-Pappardelle mit getrüffelten Garnelen
Pappardelle al ajillo con langostino trufado
16€

Supreme of Cod Confit with Alioli Mousse
Kabeljau mit Ali Oli Sosse
Suprema de Bacalao Confitado con Muselina de Alioli
21€

Retinta Burger with Goat Cheese and Caramelised Onion
Hamburger vom Rind mit Ziegenkäse und karamellisierter Zwiebel
Hamburguesa de Retinto con Queso de Cabra y Cebolla Roja Caramelizada
18€

Crispy Duck Magret with Soya and Honey
Knusprige Entenbrust mit Soja und Honig
Muslo de Pato Confitado con Salsa de Frutos Rojos
20€

Mille-Feuille of Iberian Pork with Fragrant Wine
Iberische Schwein Strudel
Milhojas de Presa Iberica al Oloroso
18€

Grilled Retinta Loin
Gegrilltes Rinderfilet
Lomo de Retinta a la Parrilla
21€

Lamb tenderloin with garlic, rosemary and honey
Lammfilet mit knoblauch, rosmarin und honig
Solomillo de Cordero al ajo, romero y miel
19€

Grilled suckling lamb chops
Gegrillte Spanferkellammkoteletts
Chuletillas de Cordero Lechal a la Plancha
18€

rice with shrimp
Reis mit Garnelen
Arroz con carabinero
21 (PAX)

Rice with Seefood
Reis mit Meerfrüchten
Arroz Señorito
18 (PAX)

TO ENJOY IN PEACE
MIT RUHE GENIESSSEN
PARA DISFRUTAR CON CALMA

Cocoa Pod with Caramel
Kakaoschote mit Caramell
Vaina de Cacao al Caramelo
6€

Chocolate Heart with Vanilla and Toffee Ice Cream
Schokoladen Herz mit Vanille Eis und Toffe
Corazon de Chocolate con Helado de Vainilla y Toffe
6€

white chocolate with passion fruit
weisse Schokolade mit Passionsfrucht
Torbellino de la Fruta de la Pasión
5,5€

Meringue with Mango
Meringue mit Mango
Esfera de Merengue y Mango
6€

Chocolate Sphere with Custard coulis
Schokoladenkugel mit Puddingcoulis
Choco Esfera con Coulis de Natillas Naturales
6€

Mixed ice cream sorbets
Gemix Eis-Sorbets
Copa de Sorbete Variado
5,5€

Mosaic of Seasonal Fruits
Mosaik aus saisonalen Früchten
Mosaico de Fruta de Temporada
5€

Upon request we can provide you with separate menu with allergic labeling.
Auf Anfrage stellen wir Ihnen ein separates Menü mit Allergenen zur Verfügung.

Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos.

VAT included
Inkl. MwSt.
IVA incluido

