

MENÚ



tanino
restaurante bar



TaninoBar

952 88 32 59



Taninorestaurante



info@tanino.es



Tanino.restaurantebar

tanino.es

Estos platos indios pueden hacerse vegetarianos
These indian dishes can be made vegetarian



De la India

a Tarino

-  **Curry Tradicional (pollo, gambas o cordero)**
| Traditional Curry (chicken, prawns or lamb) **16.00€**
Acompañado de arroz blanco o pillau. 
Accompanied with white rice or pillau rice.
-  **Curry Madras (pollo, gambas o cordero)**
| Curry Madras (chicken, prawns or lamb) **16.00€**
Acompañado de arroz blanco o pillau.  
Accompanied with white rice or pillau rice
-  **Curry Vindaloo (pollo, gambas o cordero)**
| Curry Vindaloo (chicken, prawns or lamb) **16.00€**
Acompañado de arroz blanco o pillau.   
Accompanied with white rice or pillau rice
-  **Korma (pollo, gambas o cordero)**
| Korma (chicken, prawns or lamb) **18.00€**
Acompañado de arroz blanco o pillau.
Accompanied with white rice or pillau rice
-  **Jalferezzi (pollo, gambas o cordero)**
| Jalferezzi (chicken, prawns or lamb) **16.00€**
Acompañado de arroz blanco o pillau.  
Accompanied with white rice or pillau rice
-  **Espinacas Saag Bahji (pollo, gambas o cordero)**
Spinach Saag Bahji (chicken, prawns or lamb) **16.00€**
Acompañado de arroz blanco o pillau. 
Accompanied with white rice or pillau rice
-  **Pollo Tikka Massala | Chicken Tikka Massala** **18.00€**
Acompañado de arroz blanco o pillau. 
Accompanied with white rice or pillau rice
- Pollo Pasanda | Pasanda chicken** **18.00€**
Rollo de pollo relleno de espinacas, bañado con curry pasanda y cocktail de frutas. Acompañado de arroz blanco o pillau.
Chicken rolls stuffed with spinach in pasanda curry and fruits cocktail.
Accompanied with white rice or pillau rice.

Alérgenos: lácteos, frutos secos | Allergens: dairy, nuts.

- Dip de salsa de yogur y menta / Yogurt mint sauce **3,00€**
Alérgenos: lácteos - Allergens: dairy
- Dip de Chutney de Mango / Chutney mango sauce **3,00€**
- Pan chapati / Chapati bread **3,00€**

IVA incluido pan y mantequilla: 2€ por persona
VAT included bread and butter: 2€ per person

PRINCIPALES

MAIN COURSES

Pato Glaseado a la naranja | Orange Glazed duck

22.00€

Con un toque de jengibre y naranja. Servido con chop suey de verduras y arroz blanco.

With a touch of ginger and orange. Served with vegetables chop suey and White rice.

Alérgenos: gluten, molusco, sésamo y soja. | Allergens: gluten, molluscs, sesame and soya.

Pad-Thai (pollo 16€ /langostinos 18€ /cerdo agridulce 20€) | (chicken 16€ /prawns 18€ /sweet and sour pork 20€)

Clásico salteado tailandés con tallarines de arroz. Verduras, huevo y brotes de soja.

Classic sauteed Thai with rice noodles. Vegetables, egg and soysprouts.

Alérgenos: huevo, soja, pescado, molusco y cacahuete (CERDO: + sésamo y gluten) | Allergens: egg, soya, fish, molluscs and peanuts (PORK: +sesame and gluten).

Pularda Crujiente | Crunchy Chicken

18.00€

Con salsa de soja y miel. Acompañado de arroz de limón.

With soya sauce and honey. Served with lemon rice.

Alérgenos:gluten, soja, mostaza, frutos secos y sésamo | Allergens: gluten, soya, mustard, nuts and sesame.

Lenguado de la Mama | Mama's sole fish

24.00€

A la parmesana, relleno de espinacas y pasas de Málaga sobre un colchón de confit de tomate.

Parmesan sole fish stuffed with spinach and Málaga raisin on a bed of tomato confit.

Alérgenos: pescado, lácteos, huevo. | Allergens: fish, diaru and egg.

Salmón Teriyaki | Teriyaki Salmon

20.00€

Servido con emulsión de coliflor y tallarines de calabacín al aroma de Szechuan.

Served with cauliflower cream and zucchini noodles with Szechuan scents.

Alérgenos: pescado, soja, gluten, lácteos y frutos secos. Allergens: fish, soya, gluten, dairy and nuts.

Gnoquis Caseros rellenos | Homemade stuffed Gnoquis

18.00€

Pasta de patata rellena con solomillo de ternera.

Con salsa gorgonzola, tomate y piñones.

Stuffed pasta with sirloin steak with gorgonzola cheese sauce, tomato and pine nuts.

Alérgenos: gluten, lácteos, huevos y frutos secos | Allergens: gluten, dairy, egg and nuts.

Risotto de boletus edulis | Porcini risotto 20.00€

Tradicional risotto con hongos boletus edulis y

queso parmesano, con virutas de foie y chalotas caramelizada.

Tradicional risotto with mushrooms porcini, parmesan cheese, foie shaving and caramelized shallots.

Alérgenos: lácteos, apio. | Allergens: dairy, celery.

Estos platos pueden hacerse vegetarianos
These dishes can be make vegetarian



IVA incluido
VAT included

pan y mantequilla: 2€ por persona
bread and butter: 2€ per person

ENTRANTES STARTERS

Tartar de atún rojo | Red tuna Tartar 14€
Atún rojo marinado con un toque picante y agridulce, guacamole y brioche hecho en casa.

Marinated red tuna with a sweet and sour touch, guacamole and homemade brioche.

*Alérgenos: huevo, pescado, sésamo, soja, frutos secos, gluten, apio
Allergens: egg, fish, sesame, soy, nuts, gluten, cellery*

Gambas Pil-Pil | Pil-Pil prawns 11€
Gambas al ajillo con un toque picante.

Garlic prawns with a spicy touch.

Alérgenos: crustáceos - Allergens: crustaceans

Sopa de coco y marisco | Coconut and seafood soup 12€

Servida con Won-Ton de langostinos y verduras de temporada.

Served with prawn won-ton and seasonal vegetables.

Alérgenos: gluten, sésamo, pescado, apio, crustáceo y lácteos. - Allergens: gluten, sesame, fish, crustaceans, celery and dairy.

Ensalada César "estilo Tanino" | Caesar Salad "Tanino style" 14€

Lechuga romana, croutons, tomate, beicon y pollo marinado a baja temperatura. Queso de cabra y nuestra salsa César con un toque de miel.

Roman lettuce, croutons, tomato, bacon and marinated chicken at low temperature. Goat cheese and our Caesar sauce with honey.

Alérgenos: mostaza, pescado, lácteos, huevo, gluten, sulfitos

Allergens: mustard, fish, dairy, egg, gluten, sulfites.

Parrillada de verduras | Grilled vegetables 8€

Verduras de temporada con aceite de oliva virgen extra.

Seasonal vegetables with extra virgin olive oil.

Pollo Tikka | Chicken tikka 11€

Servido en plancha caliente con cebolla y pimientos.

Served on a hot grill with onions and peppers.

Alérgenos: lácteos - Allergens: dairy

Rollito de pollo indio | Chicken spring roll 9€

Servido con salsa de yogurt y menta | Served with yogurt mint sauce.

Alérgenos: lácteos y gluten | Allergens: dairy and gluten.

Rollito vegetariano | Veggie spring roll 8€

Servido con salsa Raitá | Served with Raitá sauce

Alérgenos: gluten, lácteos | Allergens: gluten, dairy

Rollito de ternera | Beef roll 11€

Servido con salsa Nuoc cham | Served Nuoc cham sauce

Alérgenos: gluten, pescado, crustáceos | Allergens: gluten, fish, crustaceans

Ensalada mixta/Mix salad

Ensalada de lechuga, tomate y cebolla.

Green salad with tomatoes and onions.

Patatas fritas caseras/home-made french fries

Alérgenos: gluten - Allergens: gluten

IVA incluido
VAT included

pan y mantequilla: 2€ por persona
bread and butter: 2€ per person



Pastries

Dessert

Mousse de chocolate y oreo | Chocolate and oreo mousse

8.50€

Con crema de vainilla y helado de gianduja.

Whith vanilla cream and gianduja ice cream

Alérgenos: lácteos, soja, gluten, frutos secos, sulfitos, huevos, cacahuetes apio, sésamo, mostaza y altramuces.

Allergens: dairy, gluten, soya, egg, sulfites, lupin, sesame, celery, mustard, peanuts and nuts.

Tarta de queso | Cheesecake

8€

Suave y cremosa con una base de galleta crujiente y mermelada de temporada.

Soft and creamy with a crunchy biscuit base and seasonal jam.

Alérgenos: huevo, gluten y lácteos. | Allergens: egg, gluten and dairy.

Tatín de manzana Tanino | Tanino tatin pastry

16€

(25 minutos) Para 2 personas | (25 minutes) for 2 people

Finas rodajas de manzana verde con corazón cremoso y helado de miel y piñones

Thin slices of green apple with creamy heart and honey and pine nuts ice cream.

Alérgenos: lácteos, soja, gluten, frutos secos, sulfitos, huevos, cacahuetes, apio, sésamo, mostaza y altramuces.

Allergens: dairy, gluten, soya, egg, sulfites, lupin, sesame, celery, mustard, peanuts and nuts.

Bizcocho de chocolate blanco y mango | Hot white chocolate and mango cake

8€

10 minutos | 10 minutes

Servido con helado de yogur.

Served with yogurt ice cream.

Alérgenos: lácteos, soja, gluten, frutos secos, sulfitos, huevos, cacahuetes, apio, sésamo, mostaza y altramuces.

Allergens: dairy, gluten, soya, egg, sulfites, lupin, sesame, celery, mustard, peanuts and nuts.

Tulipa Reina helada Tanino/Tanino Ice cream Queen 9€

Tres bolas de helado a elegir servidas en tulipa de barquillo, M&M, crema chantilly, cóctel frutas y salsa de chocolate.

Three scoops of ice cream to choose served in tulip wafer, M&M, Chantilly cream, fruits cocktail and chocolate sauce.

Alérgenos: lácteos, soja, gluten, frutos secos, sulfitos, huevos, cacahuetes, apio, sésamo, mostaza y altramuces.

Allergens: dairy, gluten, soya, egg, sulfites, lupin, sesame, celery, mustard, peanuts and nuts.

IVA incluido
VAT included

pan y mantequilla: 2€ por persona
bread and butter: 2€ per person

Parrillada



Solomillo de ternera roja | Sirloin steak

200g. Acompañado de patatas fritas o ensalada.

200g. Accompanied with French fries or mix salad.

26.00€

Secreto ibérico de bellota a la parrilla

| Grilled Iberian secret

300 g. Condimentado al estilo del chef y acompañado de patatas fritas o ensalada.

300g. Seasoning to chef style and accompanied with French fries or mix salad.

Alérgenos: mostaza | Allergens: mustard

20.00€

Costilla Ibérica | Iberian pork ribs

500-600 g. A baja temperatura y glaseada con salsa barbacoa casera. Acompañada de patatas fritas.

500-600g. Cooked low temperature and glazed with homemade bbq sauce. Served with French fries.

Alérgenos: sulfitos, gluten y mostaza | Allergens: sulfites, gluten and mustard.

20.00€

Hamburguesa Tanino | Tanino Burger

100% Ternera Hereford. Servida con lechuga, tomate, queso, beicon, salsa especial Tanino y patatas fritas.

100% Hereford beef. Served with lettuce, tomato, cheese, bacon, special Tanino sauce and fries.

Alérgenos: sulfitos, lácteos y gluten | Allergens: dairy, sulfites and gluten.

16.00€

Entrecote de lomo alto de buey Black Angus Argentino

| Argentinian Black Angus entrecote

300 gr. Acompañado de patatas fritas o ensalada

300gr. Accompanied with French fries or mix salad

26.00€

Todas nuestras carnes van acompañadas de salsa barbacoa blanca y sal Maldon.
All our meats come with White barbecue sauce and Maldon salt on the side.

Salsa crema a la pimienta verde | Green pepper sauce

Alérgenos: : lácteos - Allergens: dairy

3.50€

Salsa crema de Gorgonzola | Gorgonzola cheese cream sauce

Alérgenos: : lácteos - Allergens: dairy

3.00€

Salsa Chimichurri | Chimichurri sauce Picante | Hot.

2.50€

IVA incluido
VAT included

pan y mantequilla: 2€ por persona
bread and butter: 2€ per person