



#sweet course

TARTA DE QUESO
CHEESECAKE

7.00€

TARTA DE ZANAHORIA
CARROT CAKE

7.00€

BOMBÓN DE CHOCOLATE Y CACAHUETES
CHOCOLATE AND PEANUT BOMBON

7.00€

BIZCOCHO CALIENTE
RELLENO DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA
CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM

7.00€

COPA DE HELADOS VARIADOS
ASSORTED ICE CREAMS

7.00€



#playground

NUGGETS DE POLLO CHICKEN NUGGETS 6,00€

HAMBURGUESA CON QUESO CHEESEBURGER 6,00€

SALMÓN A LA PLANCHA GRILLED SALMON 12,00€

BACALAO A LA PLANCHA GRILLED COD 12,00€

SOLOMILLO DE TERNERA SIRLOIN STEAK 14,00€

*Acompañados con patatas fritas,
arroz blanco o verduras a la parrilla

*Served with french fries, white rice or grilled vegetables

PENNE RIGATE CON TOMATE, MANTEQUILLA O AOVE 6,00€

PENNE RIGATE WITH TOMATO SAUCE, BUTTER OR OLIVE OIL

HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS 6,00€

FRIED EGGS WITH FRIES

Hasta 12 años until 12 years old

IVA incluido . VAT included / Cubierto . Cover charge 2€





#from_India_to_Tanino

CURRY CON POLLO, GAMBAS O CORDERO 16,00€

CURRY WITH CHICKEN, PRAWNS OR LAMB

CURRY VEGETAL VEGETABLE CURRY 12,00€

La salsa india tradicional. Con arroz blanco o arroz Pillau

The traditional indian sauce. With white or Pillau rice

CURRY MADRAS CON POLLO, GAMBAS O CORDERO 16,00€

MADRAS CURRY WITH CHICKEN, PRAWNS OR LAMB

MADRAS VEGETAL VEGETABLE MADRAS 12,00€

Curry rojo de alto contenido en chile originario de la

ciudad de Madras. Con arroz blanco o arroz Pillau

Red curry with a lot of chilli originary from Madras city.

With white or Pillau rice

VINDALOO CON POLLO, GAMBAS O CORDERO 16,00€

VINDALOO WITH CHICKEN, PRAWNS OR LAMB

VINDALOO VEGETAL VEGETABLE VINDALOO 12,00€

El curry más picante por el chile Capsicum, llevado de Portugal

a la India. Con arroz blanco o arroz Pillau

The most spicy curry thanks to the Capsicum chilli, taken from

Portugal to India. With white or Pillau rice

KORMA CON POLLO, GAMBAS O CORDERO 18,00€

KORMA WITH CHICKEN, PRAWNS OR LAMB

KORMA VEGETAL VEGETABLE KORMA 14,00€

Originario de India y Turquía. Curry dulce y suave.

Con arroz blanco o arroz Pillau

Originary from India & Turkey. Soft flavoured curry.

With white or Pillau rice

JALFEREZI CON POLLO, GAMBAS O CORDERO 17,00€

JALFEREZI WITH CHICKEN, PRAWNS OR LAMB

JALFEREZI VEGETAL VEGETABLE JALFEREZI 13,00€

Típicamente indio de gusto picante medio-alto.

Con arroz blanco o arroz Pillau

Typically Indian dish with a medium spicy flavour.

With white or Pillau rice

ESPINACAS SAAG BAHJI CON POLLO, GAMBAS O CORDERO 16,00€

SPINACH SAAG BAHJI WITH CHICKEN, PRAWNS OR LAMB

ESPINACAS SAAG BAHJI VEGETAL

VEGETABLE SPINACH SAAG BAHJI 12,00€

Procedente de la región Punyab, elaborado con espinacas y

muy popular en Pakistán e India. Con arroz blanco o arroz Pillau

Originary from the Punyab region, spinach based, very popular

in Pakistan & India. With white or Pillau rice

POLLO TIKKA MASALA CHICKEN TIKKA MASALA 17,00€

Considerado por algunos, como el verdadero "plato Nacional"

de Gran Bretaña. Con arroz blanco o arroz Pillau

Considered by some people "a true British national dish".

With white or Pillau rice

CHANA MASALA CHANA MASALA 16,00€

Plato procedente del norte de la India, cuyo ingrediente

principal son los garbanzos

From the north of India, chickpea based dish



(bonus

Parrillada de verduras <i>Grilled vegetables</i>	5,00€
Bimi <i>broccolini</i>	6,00€
Espárragos a la plancha <i>Grilled asparagus</i>	6,00€
Espinacas salteadas <i>Sauteed spinach</i>	5,00€
Patatas fritas <i>French fries</i>	4,00€
Patatas fritas al ajillo <i>Garlic french fries</i>	5,00€
Patatas paraderas <i>Boulangere potatoes</i>	5,00€
Ensalada mixta <i>Mixed salad</i>	5,00€
Arroz blanco <i>White rice</i>	3,00€
Arroz pillau <i>Pillau rice</i>	4,00€
Pan chapati <i>Chapati bread</i>	2,00€
Salsa mango chutney <i>Mango chutney sauce</i>	2,50€
Salsa yogur-menta <i>Mint-yogur sauce</i>	3,00€
Salsa kebab <i>Kebab sauce</i>	2,50€
Salsa gorgonzola <i>Gorgonzola cheese sauce</i>	2,50€
Salsa chimichurri <i>Chimichurri sauce</i>	2,00€

IVA incluido . VAT included
Cubierto . Cover charge 2€



#temptations

- PATO CONFITADO ESTILO PEKÍN PEKIN CONFIT DUCK** 20,00€
Pato confitado con un toque de naranja y jengibre sobre rodaja de piña, salsa Hoisin y salteado de noodles y verduras
Duck confit with orange and ginger, served on a pineapple slice, Hoisin sauce and sauteed noodles and vegetables
- NUEVO POLLO VILLEROY NEW VILLEROY CHICKEN** 16,00€
Pechuga de pollo empanada, rellena con bechamel, crema de queso de cabra y bacon acompañado de patatas paja y champiñones
Breaded chicken breast stuffed with bechamel, goat cheese cream and bacon, served with thin potato chips and mushrooms
- SOLOMILLO OCCHI SIRLOIN STEAK OCCHI** 28,00€
Solomillo de ternera, crujiente de jamón ibérico, patatas paja y Volcván con salteado de chalotas y champiñones
Sirloin steak topped with crispy Iberian ham, served with a side of thin potato chips and vol au vent with onion and mushroom sauces
- WRAP DE POLLO TIKKA CHICKEN TIKKA WRAP** 16,00€
Delicioso pollo tikka con verduras frescas de temporada, salsa yogur-menta y patatas fritas
Delicious chicken Tikka wrap with seasonal vegetables, yoghurt-mint sauce served with french fries
- KEBAB DE TERNERA PICANTE SPICY BEEF KEBAB** 16,00€
Ternera picante, hojas de col, pepinillos, salsa menta, salsa Shawarma dentro de un esponjoso pan de Pita y patatas fritas
Spicy beef, cabbage, pickles, mint sauce, Shawarma sauce, served in pita bread and french fries
- TARTAR DE SOLOMILLO STEAK TARTAR** 22,00€
Hecho de forma tradicional con solomillo de ternera cortado a cuchillo, láminas de parmesano y patatas fritas
Made with the traditional recipe, served with crystal bread and french fries
- WOK TANINO TANINO WOK**
- | | |
|--------------------|--------|
| Pollo Chicken | 14,00€ |
| Langostinos Prawns | 14,00€ |
| Ternera Beef | 16,00€ |
| Vegetal Vegetables | 12,00€ |
- ÑOQUIS IBÉRICOS IBERIAN GNOCCHI** 16,00€
Con pulled pork, salsa gorgonzola, piñones, tomatitos y pesto de albahaca
With pulled pork, gorgonzola sauce, pine nuts, cherry tomatoes and basil pesto
- RAVIOLÓN DE ESPINACAS GRATINADO SPINACH GRATED RAVIOLI** 16,00€
Con mozzarella, bechamel y pesto de albahaca sobre salsa de tomate
With mozzarella, bechamel, tomato and basil pesto
- SALMÓN A LA PLANCHA GRILLED SALMON** 18,00€
Con puré de boniatos, sésamo, b.mi y salsa suave de soja dulce
Sweet potato puree, sesame, broccolini and sweet soft soy sauce
- BACALAO A LA PLANCHA GRILLED COD** 22,00€
Con puré de ajo asado, ajo negro, verduras a la parrilla y picada de perejil
With roasted garlic puree, black garlic, grilled vegetables and parsley sauce
- JARRETE DE CORDERO LAMB SHANK** 24,00€
Horneado muy lentamente con salsa de romero y patatas panaderas
Very slow cooked leg of lamb with rosemary sauce, served with boulangere potatoes



(SteakHouse

ENTRECOT DE LOMO ALTO ANGUS BLACK ARGENTINO ARGENTINIAN ANGUS BLACK BEEF ENTRECOTTE	24,00€
ENTRECOTTE DE "TERNERA CHARRA" ENTRECOTTE "CHARRA BEEF"	24,00€
SOLOMILLO DE TERNERA SIRLOIN STEAK	26,00€
CHULETÓN DE VACA 1Kg. 30 DÍAS DE MADURACIÓN T-BONE STEAK 1 KG. 30 DAYS AGED	56,00€
SECRETO IBÉRICO IBERIAN PORK	18,00€
COSTILLAS BARBACOA BBQ PORK RIBS	16,00€
TANINO BURGERS	
ORIGINAL ORIGINAL 100% vacuno, lechuga, tomate, bacon, huevo frito, pepinillos, queso y nuestro pan tierno con semillas de sésamo <i>100% beef, lettuce, tomato, bacon, fried egg, pickles, cheese and our bread with sesame seeds</i>	15,00€
QUESO DE CABRA GOAT CHEESE Carne de vacuno, queso de cabra, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, bacon y nuestro pan tierno con semillas de sésamo <i>Beef meat, goat cheese, caramelized onion, lettuce, tomato, bacon and our bread with sesame seeds</i>	16,00€
BEEF-PORK BEEF-PORK Carne de vacuno, pulled pork, cebolla crispy, lechuga, tomate, salsa barbacoa y nuestro pan tierno con semillas de sésamo <i>Beef meat, pulled pork, crispy onion, lettuce, tomato, BBQ sauce and our bread with sesame seeds</i>	18,00€
VEGETARIANA VEGETARIAN 100% vegetal, lechuga, tomate, queso y nuestro pan tierno con semillas de sésamo <i>100% vegetarian, lettuce, tomato, cheese and our bread with sesame seeds</i>	13,00€

IVA incluido. VAT included | Cubierta. Cover charge 2€





#opening

PICOTEO TANINO TANINO TAPAS 16,00€

Selección especial de nuestros mejores entrantes para 2 personas
Special selection of our best starters. Two people sharing

CARPACCIO DE PEZ MANTEQUILLA BUTTERFISH CARPACCIO 14,00€

Con vinagreta de tartufata, jugo de lima, escamas de sal y pétalos de rosa
With tartufata sauce, lime juice, sea salt flakes & rose petals

HUEVOS ECOLÓGICOS FRITOS ESTILO TANINO 12,00€

TANINO STYLE FRIED ECOLOGICAL EGGS

Con patatas paja y crema de chistorra con dátiles sobre crujiente de patata
With thin potato chips and chorizo sauce with dates over a crispy potato layer

ENSALADA CÉSAR TIKKA TIKKA CAESAR SALAD 14,00€

Pollo Tikka a la parrilla, tomates Cherry, lechuga romana, bacon crujiente, parmesano, crutons y su tradicional salsa
Chicken Tikka, cherry tomatoes, lettuce, crispy bacon, parmesan cheese, croutons and the traditional sauce

SOPA THAI THAI SOUP 8,00€

Con leche de coco, hojas de lima, lemon grass, cilantro y Wonton de langostinos
With coconut milk, lime leaves, lemongrass, coriander & king prawn Wonton

POLLO TIKKA servido en plancha caliente con cebolla y pimientos 11,00€

CHICKEN TIKKA served on a hot grill with onions and peppers

LANGOSTINOS PIL-PIL al ajillo con un toque picante 11,00€

PIL-PIL PRAWNS made with garlic and a touch of chilli

TARTAR DE SALMÓN con Ponzu, alga Wakame y aguacate 12,00€

SALMON TARTAR with ponzu sauce, Wakame and avocado

EDAMAME EDAMAME 6,00€

Salteado en salsa sweet chilli
Sauteed in sweet chilli sauce

ROLLITOS SPRING ROLLS (2 unidades/units) 10,00€

Pollo Chicken

Vegetal Vegetable 8,00€

ENSALADA DE QUESO CABRA GOAT CHEESE SALAD 14,00€

Canónigos, bombón de queso de cabra, manzana caramelizada, tomatitos, piñones y vinagreta de mostaza y miel
Lamb's lettuce, goat cheese bombón, caramelised apple, cherry tomatoes, pine nuts & mustard

CROQUETAS CROQUETTES 8,00€

Cocido Stew 8,00€

Jamón ibérico Iberian ham 8,00€

Pollo Chicken 8,00€

Queso de cabra y cebolla caramelizada 8,00€

Goat cheese and caramelized onion

Mejillones tigre rellenos con salsa de tomatillos picantes 8,00€

Stuffed mussels spicy tomato sauce

GAMBAS ROJAS RED INDIAN PRAWNS 10,00€

En tempura al estilo pakistaní con salsas mango chutney y yogur-menta
Pakistani style tempura with mango chutney sauce & yoghurt-mint sauce

LANGOSTINOS CRUJIENTES CRISPY KING PRAWNS 9,00€

Envueltos en masa filo con salsa sweet chilli
With sweet chilli sauce