



TARAMBANA

Tapas y buen ambiente.



TARAMBANA

LA CARNE A TU GUSTO

THE STEAK AS YOU LIKE IT

NUEVO PRODUCTO

Cada carne viene acompañada de una piedra volcánica para que te la hagas en el punto que elijas.

Each meat is accompanied by a volcanic stone so that you can cook it at the point of your choice.

Tataki de vaca frisona nacional 21€

*National frison cow tataki
(350 gr. aprox.)*

Entrecot de vaca retinta 24,50€

*Entrecote of retinta breed beef
(600 gr. aprox.)*

Lomo alto de vaca Simmental 36,50€

*Simmental cow fore rib
(600 gr. aprox.)*

Presa de Angus americano 38,50€

*American Angus pork shoulder
(500 gr. aprox.)*

**Chuleton de vaca
Rubia Gallega certificada** 65€

*Certified pure Galician Rubia breed cow steak
(1 kg. aprox.)*

Guarnición de patatas y pimientos fritos 5,50€

Garnish with fried potatoes and peppers



**LA VIE N'EST PAS
À EMPORTER,
ELLE EST À
MANGER**

Ici



OUVERTURE DU VÉDA

JAMBON IBÉRIQUE 'D.O. JABUGO' (100 GR.)	5,90€	19,50€
SÉLECTION DE FROMAGES AVEC DU CONFITURE DE LA MAISON (80 GR./100 GR.)	8,50€	14,50€
ANCHOIS DE CANTABRIE SUR SALMOREJO (2/4 UNITÉS)	4,90€	9,50€
SALMOREJO AVEC JAMBON ET HUILE D'OLIVE	5,50€	
SALADE RUSSE MAISON	5,50€	10,50€
FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ	4,90€	9,50€
SALADE CESAR AVEC AU POULET CROUSTILLANT		10,50€
SALADE TARAMBANA AVEC AVOCADO ET TARTARE DE SAUMON		12,50€
SALADE DE BURRATA, TOMATE ET PESTO VERTE		11€
SAUMON MARINÉ AU FROMAGE À LA CRÈME À LA TRUFFE (60 GR./110 GR.)	8,50€	14€

ENTRER EN SCÈNE

POMMES DE TERRE ÉPICÉES TARAMBANA	6,90€	
CROQUETTES MAISON (3/6 UNITÉS)	4,90€	9,80€
CUBES DE BRIE FRITS AVEC CONFITURE DE FRUITS ROUGES (3/6 UNITÉS)	4,90€	9,80€
GYOZAS AU POULET AVEC SAUCE AIGRE-DOUCE (4/8 UNITÉS)	4,90€	9,80€
DOIGTS DE POULET CROUSTILLANTS AVEC SAUCE MIEL ET MOUTARDE	8,50€	
QUESADILLA TINGA AU POULET ET GUACAMOLE	7,50€	
ARTICHAUT GRILLÉ AVEC SAUCE BOLETS ET CUBES DE JAMBON		11,50€
AUBERGINE FRIT AU MIEL DE CANNE	9€	
OEufs DE LUTTE AVEC SAUCE TOMATE, CHORIZO ÉPICÉ ET POIVRON		12,50€
WOK DE LÉGUMES ET DE POULET À LA SAUCE ASIATIQUE	9€	



DE LA MER

SEICHE FRITE AVEC ALIOLI	11€
POISSON SÉVILLIEN MARINÉ ET FRIT	9€
BÂTONNETS D'ESPADON CROUSTILLANTS AU CITRON	6,50€ 11,50€
RISOTTO DE MORUE ET SAUCE Verte	8,50€
MINI GULAS TACOS ET CREVETTES À L'AIL (1/2 UNITÉS)	5,50€ 9,90€
TATAKI DE THON ROUGE AVEC HOUMOUS AU PAPRIKA CHAUD	8,90€ 16€
NOUILLES SAUTÉES AU SAUMON, THON ROUGE ET ÉPINARDS	9,50€
CREVETTES À LA CRÈME DE BRANDY	14€
LONGE DE MORUE GRATINÉE À L'ALIOLI DE POIRE	7,90€ 15,50€
CALMAR GRILLÉ AVEC SAUCE CHIMICHURRI Verte (600 GR. ENV.)	20€

TAPA / PLAT

DU CHAMP

CUISSE DE POULET CONFITE ET RÔTI À L'ARGENTINE	11€
BOMBE DE VIANDE TEMPURA AVEC SAUCE MOZARABE (3/6 UNITÉS)	5,90€ 11,50€
BURGER DE BOEUF AVEC OIGNON CROUSTILLANT ET SAUCE BURGER (220 GR.)	12,50€
POULET OU SURLONGE {	
SAUCE AU WHISKY, JAMBON ET FROMAGE	5,50€ 11€
SAUCE AU CURRY CARAMÉLISÉE	4,90€ 9,80€
SAUCE BOLETUS	4,90€ 9,80€
SAUCE MOJO PICÓN	4,90€ 9,80€
JOUE DE PORC IBÉRIQUE AVEC SAUCE AU VIN ROUGE	5,50€ 14€
CACHOPÔ DE VEAU ASTURIEN AVEC JAMBON IBÉRIQUE ET FROMAGE TETILLA	16,50€
CÔTELETTES D'AGNEAU À L'AIL À L'OLOROSO	18,50€
PORC NOIR ESPAGNOL AVEC SAUCE MOJO PICÓN	19,50€
CÔTES DE PORC RÔTIS À BASSE TEMPÉRATURE AVEC SAUCE BBQ (1 KG ENV.)	24,50€

TAPA / PLAT



FERMETURE DU VÉDA

BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOIX	6,50€
CHEESECAKE MAISON AVEC CONFITURE DE FRAISE	7,50€
TORRIJA EN PAIN BRIOCHE	6,50€
COULANT DE CHOCOLAT À LA GLACE À LA VAINILLE	6€
COULANT AU CHOCOLAT BLANC AVEC GLACE AU CHOCOLAT	6€
CHOCOLATS GLACÉS À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT (10 UNITÉS)	5,50€
TRUFFES AU CHOCOLAT À LA CRÈME (5 UNITÉS)	6,50€
COUPE À GLACE TROIS SAVEURS	6,50€

BOISSONS

EAU MINÉRALE 500 ML.	2€
EAU GAZEUSE 33 CL.	2,80€
BOISSONS	2,50€
TINTO DE VERANO	2,50€
SANGRIA	7€ / 16€
BIÈRE	1,80 / 3,40€
VERRE DE VIN RIBERA	3,60€
VERRE DE VIN RIOJA	3,60€
VERRE DE VIN BLANC	3,20€
VERRE DE FRIZZANTE	3,50€
VERRE DE VIN GÉNÉRÉUX	3€
CAFÉ	1,60€
CAFÉ SPÉCIAL	2,50€
SHOT	2,50€
PREMIUM SHOT	3,50€
BOISSON SPIRITUEUSES	7€
BOISSON SPIRITUEUSES PREMIUM	dès 8€





TARAMBANA

COCKTAILS

8€

REFRESCANTES

MOJITO

Ron blanco, lima, hierbabuena, azúcar y soda.
White rum, lime, mint, sugar and soda.



CAIPIRÍA

Cachaça, lima y azúcar moreno.
Cachaça, lime and brown sugar.

CAIPIRÍSSIMA

Ron miel, lima y azúcar moreno .
Honey rum, lime and brown sugar.

CAIPIROSKA

Vodka, lima y azúcar moreno.
Vodka, lime and brown sugar.



DAIQUIRI

Ron blanco, lima y azúcar moreno.
White rum, lime and brown sugar.

MARGARITA

Tequila, triple seco, zumo de lima y sal.
Tequila, triple sec, lime juice and salt.

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, lima y hierbabuena.
Vodka, ginger beer, lime and mint.

APEROL SPRITZ

Aperol, cava y soda.
Aperol, cava and soda.

SOURS

WHISKY SOUR

Whisky, azúcar, lima y clara de huevo.
Whiskey, sugar, lime and egg white.



TEQUILA SOUR

Tequila, azúcar, lima y clara de huevo.
Tequila, sugar, lime and egg white.

GIN SOUR

Ginebra, azúcar, lima y clara de huevo.
Gin, sugar, lime and egg white.

FRUTALES



PIÑA COLADA

Ron blanco, batida de coco, Malibú y zumo de piña.
White rum, coconut cream, Malibú and pineapple juice.

SEX ON THE BEACH

Vodka, zumo de melocotón, zumo de naranja y granadina.
Vodka, peach juice, orange juice and grenadine.

SANGRÍA

Vino tinto, ponche Caballero, macedonia de frutas y
zumo de melocotón.
Red wine, punch, fruit salad and peach juice.

LOS INOLVIDABLES

ESPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café y espresso.
Vodka, coffee liqueur and espresso.



LONG ISLAND

Ron, vodka, tequila, ginebra, triple seco, lima, azúcar
y Coca-Cola.
*Rum, vodka, tequila, gin, triple sec, lime, sugar and
Coca-Cola.*

NEGRONI

Vermut rojo, ginebra y Campari.
Red vermouth, gin and Campari.



VIRGIN (SIN ALCOHOL)

VIRGIN MOJITO

Lima, azúcar, soda y hierbabuena.
Lime, sugar, soda and mint.

VIRGIN COLADA

Zumo de piña y leche de coco.
Pineapple juice and coconut milk.

SAN FRANCISCO

Zumo de melocotón, naranja y piña, y granadina.
Peach, orange and pineapple juice, and grenadine.



¿Aún no nos sigues en nuestras redes sociales?

TARAMBANA_SEVILLA

TARAMBANA

