



TARAMBANA

Tapas y buen ambiente.

**LA VIDA NO ES
PARA LLEVAR,
ES PARA COMER**

Aquí



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





ABRIENDO LA VEDA

	TAPA / PLATO	
JAMÓN IBÉRICO 'D.O. JABUGO' (35 GR./100 GR.)	5,90€	19,50€
TABLA DE QUESOS SURTIDOS CON MERMELADA CASERA (80 GR./100 GR.)	8,50€	14,50€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO OO SOBRE BASE DE SALMOREJO (2 UDS./4 UDS.)	4,90€	9,50€
SALMOREJO CORDOBÉS CON TAQUITOS DE JAMÓN IBÉRICO Y AOVE	5,50€	
ENSALADILLA 'CLÁSICA' DE LA CASA	5,50€	10,50€
RULO DE CABRA CARAMELIZADO A LA PLANCHA	4,90€	9,50€
COGOLLO DE LECHUGA AL ESTILO CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE		10,50€
ENSALADA TARAMBANA CON AGUACATE Y TARTAR DE SALMÓN		12,50€
ENSALADA DE BURRATA, TOMATE Y PESTO VERDE		11€
SALMÓN MARINADO CON CREMA DE QUESO TRUFADO (60 GR./110 GR.)	8,50€	14€

ENTRANDO EN ESCENA

	TAPA / PLATO	
PATATAS BRAVAS TARAMBANA	6,90€	
CROQUETAS CASERAS (3/6 UDS.)	4,90€	9,80€
DADOS DE QUESO BRIE FRITO Y CONFITURA DE FRUTOS ROJOS (3 UDS./6 UDS.)	4,90€	9,80€
GYOZAS DE POLLO CON SALSA AGRIDULCE (4 UDS./8 UDS.)	4,90€	9,80€
FINGERS DE POLLO CRUJIENTES CON SALSA MIEL Y MOSTAZA	8,50€	
QUESADILLA DE POLLO TINGA Y GUACAMOLE	7,50€	
ALCACHOFA BRASEADA CON SALSA DE BOLETUS Y TAQUITOS DE JAMÓN		11,50€
BERENJENA FRITA CON MIEL DE CAÑA	9€	
HUEVOS ROTOS CON TOMATE FRITO, CHORIZO PICANTE Y PADRÓN		12,50€
WOK DE VERDURAS CON POLLO Y SALSA ASIÁTICA	9€	



DEL MAR

	TAPA / PLATO	
CHOCOS FRITOS CON ALIOLI		11€
ADOBITO SEVILLANO FRITO		9€
BASTONES CRUJIENTES DE PEZ ESPADA AL LIMÓN	6,50€	11,50€
RISOTTO DE BACALAO Y SALSA VERDE	8,50€	
MINI TACOS DE GULAS Y LANGOSTINOS AL AJILLO (1 UD./2 UDS.)	5,50€	9,90€
TATAKI DE ATÚN ROJO SOBRE HUMMUS CON PIMENTÓN PICANTE	8,90€	16€
NOODLES SALTEADOS CON SALMÓN, ATÚN ROJO Y ESPINACAS	9,50€	
GAMBONES A LA CREMA DE BRANDY		14€
LOMO DE BACALAO GRATINADO CON ALIOLI DE PERA	7,90€	15,50€
CALAMAR DE POTERA A LA PLANCHA CON CHIMICHURRI VERDE (600 GR. APROX)		20€

DEL CAMPO

	TAPA / PLATO	
MUSLO DE POLLO CONFITADO Y ASADO AL ESTILO ARGENTINO		11€
BOMBA DE CARNE EN TEMPURA CON SALSA MOZÁRABE (3 UDS./6 UDS.)	5,90€	11,50€
HAMBURGUESA DE VACUNO CON SALSA BURGUER Y CEBOLLA CRISPY (220 GR.)		12,50€
POLLO Ó SOLOMILLO	{ SALSA WHISKY, JAMÓN Y QUESO SALSA DE CURRY CARMELIZADO SALSA BOLETUS SALSA MOJO PICÓN	5,50€ 4,90€ 4,90€ 4,90€ 11€ 9,80€ 9,80€ 9,80€
CARRILLADA IBÉRICA AL VINO TINTO	5,50€	14€
CAHOPA DE TERNERA ASTURIANA CON JAMÓN IBÉRICO Y QUESO DE TETILLA		16,50€
CHULETILLAS DE CORDERO AL AJILLO CON OLOROSO		18,50€
PRESA IBÉRICA CON MOJO PICÓN		19,50€
COSTILLAR DE CERDO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BBQ (1 KG APROX.)		24,50€



CERRANDO LA VEDA

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES	6,50€
TARTA DE QUESO CURADO CON MERMELADA DE FRESA	7,50€
TORRIJA DE PAN BRIOCHE	6,50€
COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA	6€
COULANT DE CHOCOLATE BLANCO Y HELADO DE CHOCOLATE	6€
BOMBONES HELADOS DE VAINILLA Y CHOCOLATE (10 UDS.)	5,50€
TRUFAS CON NATA (5 UDS.)	6,50€
COPA DE HELADO DE TRES SABORES	6,50€

bebidas

AGUA 500 ML.	2€
AGUA GAS 33 CL.	2,80€
REFRESCOS	2,50€
TINTO DE VERANO	2,50€
SANGRÍA	7€ / 16€
CERVEZA	1,80 / 3,40€
COPA DE RIOJA	3,60€
COPA DE RIBERA	3,60€
COPA DE VINO BLANCO	3,20€
COPA DE FRIZZANTE	3,50€
COPA DE GENEROSOS	3€
CAFÉ	1,60€
CAFÉ ESPECIAL	2,50€
CHUPITO	2,50€
CHUPITO PREMIUM	3,50€
COPA	7€
COPA PREMIUM	desde 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

