



TABANA

GRILL & NIGHTLIFE

BIENVENIDOS | WELCOME | WILLKOMMEN

TABANA

GRILL & NIGHTLIFE

ENTRANTES/ STARTERS/ VORSPEISEN

PAN DE MASA DE MADRE, ALIOLI, ACEITUNAS Y TOMATE PESTO 9,50
SOURDOUGH BREAD, ALIOLI, OLIVES AND TOMATO PESTO
SAUERTEIGBROT, ALIOLI, OLIVEN UND TOMATENPESTO

PAN SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE BREAD / GLUTENFREIES BROT 3,80

TEMPURA DE VERDURAS/ VEGETABLE TEMPURA/ TEMPURA GEMÜSE 18,00
PIMIENTO ROJO Y VERDE, CEBOLLA, ESPÁRRAGOS VERDES, CALABACÍN, ACOMPAÑADO DE “SALSA BOOM” Y SWEET CHILLI
RED AND GREEN PEPPER, ONION, GREEN ASPARAGUS, ZUCCHINI, ACCOMPANIED BY “BOOM SAUCE” AND SWEET CHILLI
ROTE UND GRÜNE PAPRIKA, ZWIEBELN, GRÜNER SPARGEL, ZUCCHINI, DAZU “BOOMSAUCE” UND SÜSSE CHILI

CARPACCIO DE TERNERA / BEEF CARPACCIO / RINDERCARPACCIO 28,00
SOLOMILLO DE TERNERA AL PESTO, TRUFA, RÚCULA Y QUESO PARMESANO
BEEF TENDERLOIN WITH PESTO, TRUFFLE, ARUGULA, AND PARMESAN CHEESE
RINDERFILET MIT PESTO, TRÜFFEL, RUCOLA UND PARMESAN

CEVICHE DE SALMÓN Y MARACUYÁ / SALMON AND PASSION FRUIT CEVICHE / LACHS- UND PASSIONSFRUCHT-CEVICHE 26,00
CEVICHE DE SALMÓN LECHE DE TIGRE CÍTRICA, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, PURÉ DE BONIATO, AGUACATE, MARACUYÁ Y CORONADO CON CILANTRO
SALMON CEVICHE WITH CITRUS TIGER'S MILK, PICKLED RED ONION, SWEET POTATO PURÉE, AVOCADO, PASSION FRUIT, TOPPED WITH CILANTRO
LACHS-CEVICHE MIT ZITRUS-TIGERMILCH, EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN, SÜSSKARTOFFELPÜREE, AVOCADO UND PASSIONSFRUCHT, GARNIERT MIT KORIANDER

STEAK TARTAR 35,00
SOLOMILLO DE TERNERA CON MAYONESA DE DIJON, TOSTAS DE PAN CRUJIENTE Y HUEVAS DE CAVIAR
BEEF TENDERLOIN WITH DIJON MAYONNAISE, CRISPY BREAD TOASTS, AND CAVIAR PEARLS
RINDERFILET MIT DIJON-MAYONNAISE, GERÖSTETEM BROT UND KAVIARKUGELN

BROCHETAS DE POLLO CON SALSA DE CACAHUETE 21,00
CHICKEN SKEWERS WITH PEANUT SAUCE
HÜHNCHENSPIESSE MIT ERDNUSSSAUCE

LANGOSTINOS REBOZADOS/ BREADED PRAWNS/ PANIERTE LANGUSTE · 6 UNIDADES/ PIECES/ STÜCKE 21,00

CROQUETAS DE JAMÓN CASERAS/ HOMEMADE HAM CROQUETTES/ 19,50
HAUSGEMACHTE SCHINKEN KROKETTEN · 4 UNIDADES/ PIECES/ STÜCKE
CROQUETAS DE JAMÓN CON MAYONESA DE PIMIENTOS Y GERMINADOS
HAM CROQUETTES WITH PEPPER MAYONNAISE AND SPROUTS
SCHINKENKROKETTEN MIT PFEFFERMAYONNAISE UND SPROSSEN

CROQUETAS DE ESPINACAS CASERAS / HOMEMADE SPINACH CROQUETTES 16,00
HAUSGEMACHTE SPINAT-KROKETTEN · 4 UNIDADES/ PIECES/ STÜCKE
ESPINACAS CON CEBOLLA DECORADA CON MAYONESA DE PIMIENTOS ASADOS Y GERMINADOS
SPINACH WITH ONION DECORATED WITH ROASTED PEPPER AND SPROUT MAYONNAISE
SPINAT MIT ZWIEBELN, DEKORIERT MIT GERÖSTETER PAPRIKA UND SPROSSENMAYONNAISE

ENTRANTES/ STARTERS/ VORSPEISEN

GYOSA CRIOLLA · 6 UNIDADES/ PIECES/ STÜCKE 19,00
GYOZA DE POLLO CON VERDURAS, SOFRITO Y SALSA “BOOM”
CHICKEN GYOZA WITH VEGETABLES, SOFRITO AND “BOOM” SAUCE
HÄHNCHEN-GYOZA MIT GEMÜSE, SOFRITO UND “BOOM“-SAUCE

GYOZA VERDURAS · 6 UNIDADES/ PIECES/ STÜCKE 16,00
GYOZA DE VERDURAS
VEGETABLE GYOZA
GEMÜSE-GYOZA

PARA COMPARTIR/ TO SHARE/ ZUM TEILEN

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO/ IBERIAN HAM PLATTE 35,00
IBERISCHE SCHINKEN PLATTE

TABLA DE QUESOS SURTIDOS / ASSORTED CHEESE PLATTER / KÄSEPLATTE 26,00
QUESO GORGONZOLA, QUESO BRIE, QUESO CABRA, QUESO GRUYERE Y QUESO MAHONÉS SEMICURADO
ACOMPÑADO DE MEMBRILLO, MERMELADA DE ALBARICOQUE, RÚCULA, PASAS Y FRUTOS SECOS
GORGONZOLA, BRIE, GOAT CHEESE, GRUYERE, AND SEMI-CURED MAHÓN CHEESE,
SERVED WITH QUINCE, APRICOT JAM, ARUGULA, RAISINS, AND NUTS
GORGONZOLA, BRIE, ZIEGENKÄSE, GRUYÈRE UND HALBGEREIFTER MAHÓN-KÄSE,
SERVIERT MIT QUITTE, APRIKOSENMARMELADE, RUCOLA, ROSINEN UND NÜSSEN

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO/ POTATOES WITH FRIED EGG 34,00
AND IBERICO HAM/ GEBACKENE KARTOFFELN MIT SPIEGELEI UND IBERICO SCHINKEN

HUEVOS ROTOS CON GAMBÓN Y SOFRITO / BROKEN EGGS WITH SHRIMP AND SOFRITO 34,00
GEBRATENE EIER MIT GARNELEN UND SOFRITO

ENSALADAS/ SALADS/ SALATE

VARIACIÓN DE TOMATES CON BURRATA Y KALAMATA / TOMATO VARIATION WITH BURRATA AND KALAMATA 26,00
TOMATENVARIATION MIT BURRATA UND KALAMATA-OLIVEN
TOMATE A RODAJAS, TOMATE CHERRY, PESTO, VINAGRE BALSÁMICO, RÚCULA, SEMILLAS DE GIRASOL Y BURRATA
SLICED TOMATO, CHERRY TOMATO, PESTO, BALSAMIC VINEGAR, ARUGULA, SUNFLOWER SEEDS, AND BURRATA
TOMATENSCHNITTEN, CHERRYTOMATEN, PESTO, BALSAMICO, RUCOLA, SONNENBLUMENKERNE UND BURRATA

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD / CAESAR SALAT 25,00
CLÁSICA ENSALADA CÉSAR CON POLLO AL GRILL Y SALSA CÉSAR CASERA.
CLASSIC CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN AND HOMEMADE CAESAR DRESSING.
KLASSISCHER CAESAR SALAT MIT GEGRILLTEM HÄHNCHEN UND HAUSGEMACHTEM CAESAR-DRESSING.

PASTA / PASTA / PASTA

LINGUINI FRUTOS DEL MAR / SEAFOOD LINGUINI / MEERESFRÜCHTE-LINGUINI 38,00

PACCHERI AL PESTO, TOMATE CHERRY Y PIÑONES / PACCHERI WITH PESTO, CHERRY TOMATOES AND PINE NUTS 31,00
PACCHERI MIT PESTO, KIRSCHTOMATEN UND PINIENKERNEN

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

LUBINA AL HORNO / BAKED SEA BASS / GEBACKENER WOLFSBARSCH 40,00
LUBINA AL HORNO CON ESPÁRRAGOS Y CEBOLLA FRITA MORADA, CORONADA CON GERMINADOS
BAKED SEA BASS WITH ASPARAGUS AND FRIED RED ONION, TOPPED WITH SPROUTS
GEBACKENER WOLFSBARSCH MIT SPARGEL, FRITTIERTER Roter ZWIEBEL UND SPROSSEN

SALMÓN TERIYAKI / TERIYAKI SALMON / TERIYAKI-LACHS 39,00
TABBOULEH DE COUSCOUS / COUSCOUS TABBOULEH / COUSCOUS TABOULÉI
TOMATE CHERRY / CHERRY TOMATO / KIRSCHTOMATE

HEURA 33,00
HEURA A LA PLANCHA CON VERDURAS AL GRILL, ACEITE DE AJO-PEREJIL Y PURÉ BONIATO CON GERMINADOS
GRILLED HEURA WITH GRILLED VEGETABLES, GARLIC-PARSLEY OIL, SWEET POTATO PURÉE, AND SPROUTS
GEGRILLTER HEURA MIT GRILLGEMÜSE, KNOBLAUCH-PETERSILIEN-ÖL, SÜSSKARTOFFELPÜREE UND SPROSSEN





TABANA
GRILL & NIGHTLIFE

CARNES / MEATS / FLEISCH

RIB-EYE STEAK BLACK ANGUS 400GR	58,00
SOLOMILLO DE TERNERA / BEEF TENDERLOIN / RINDERFILET 250GR	46,00
ENTRECOTE 300GR	45,00
PICAÑA / PICANHA 300GR	48,00
TOMAHAWK 1.2KG	210,00
POLLO CAMPERO / FREE-RANGE CHICKEN / FREILANDHÄHNCHEN	28,00

∴TABANA GOLDEN∴

TOMAHAWK ORO 1,2 KG / GOLD TOMAHAWK 1,2 KG / GOLDENES TOMAHAWK 1,2 KG 299,00

GUARNICIONES / SIDE DISHES/ BEILAGEN

PURÉ DE PATATAS CLÁSICO (DECORADO CON CEBOLLINO) / CLASSIC MASHED POTATOES (TOPPED WITH CHIVES) KLASSISCHES KARTOFFELPÜREE (MIT SCHNITTLAUCH GARNIERT)	7,00
PURÉ DE PATATAS CON TRUFA (DECORADO CON CEBOLLINO) / TRUFFLE MASHED POTATOES (TOPPED WITH CHIVES) TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE (MIT SCHNITTLAUCH GARNIERT)	8,50
PATATAS FRITAS CASERAS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN Y AJO FRITO HOMEMADE FRIES WITH PADRÓN PEPPERS AND FRIED GARLIC HAUSGEMACHTE POMMES MIT PADRÓN-PAPRIKA UND GEBRATENEM KNOBLAUCH	7,50
BONIATO FRITO / FRIED SWEET POTATO / SÜßKARTOFFELPOMMES	11,00
PARRILLADA DE VERDURAS / GRILLED VEGETABLES / GEGRILLTES GEMÜSE TOMATE, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO Y VERDES, ESPÁRRAGOS VERDES, CHAMPIÑONES Y VINAGRETA DE ALBAHACA TOMATO, ONION, RED AND GREEN PEPPER, GREEN ASPARAGUS, MUSHROOMS, AND BASIL VINAIGRETTE TOMATE, ZWIEBEL, ROTE UND GRÜNE PAPRIKA, GRÜNER SPARGEL, PILZE, BASILIKUM-VINAIGRETTE	11,00

SALSAS / SAUCES / SAUCEN

CHIMICHURRI	3,90
BBQ JACK DANIEL'S	3,90
SALSA PIMIENTA / PEPPER SAUCE / PFEFFERSAUCE	3,90
CHAMPIÑONES / MUSHROOM SAUCE / PILZSAUCE	3,90

TARTAR

TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTARE / LACHS-TARTAR 26,00

SALMÓN, AGUACATE, MANGO, VINAGRETA PONZU, TOBIKO CAVIAR, Y CORONADO CON CEBOLLA MORADA FRITA Y ALGA NORI CRUJIENTE.

SALMON, AVOCADO, MANGO, PONZU VINAIGRETTE, TOBIKO CAVIAR, TOPPED WITH FRIED RED ONION AND CRISPY NORI.

LACHS, AVOCADO, MANGO, PONZU-VINAIGRETTE, TOBIKO-KAVIAR, FRITTIERTE ROTE ZWIEBEL UND KNUSPRIGES NORI.

TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTARE / THUNFISCH-TARTAR 28,00

ATÚN, AGUACATE, PEPINO, MAYONESA PICANTE, HUEVAS TOBYKO, QUINOA Y CORONADO CON COL Y ALGA NORI CRUJIENTE.

TUNA, AVOCADO, CUCUMBER, SPICY MAYO, TOBIKO, QUINOA, TOPPED WITH CABBAGE AND CRISPY NORI.

THUNFISCH, AVOCADO, GURKE, WÜRZIGE MAYONNAISE, TOBIKO, QUINOA, GARNIERT MIT KOHL UND KNUSPRIGEM NORI.

SASHIMI

SASHIMI DE SALMÓN / SALMON / LACHS 19,00

SASHIMI DE ATÚN / TUNA / THUNFISCH 20,00

NIGIRI 2PCS

SALMÓN / SALMON / LACHS 10,00

ATÚN / TUNA / THUNFISCH 11,00

ABURI DE SALMÓN FLAMBEADO / FLAMED SALMON ABURI / FLAMBIERTER LACHS ABURI 13,50

ABURI DE ATÚN / ABURI OF TUNA / ABURI VON THUNFISCH 14,50



FUTO MAKI 6PCS

PHILADELPHIA ROLL 20,50

SALMÓN, AGUACATE, QUESO PHILADELPHIA

SALMON, AVOCADO, PHILADELPHIA CHEESE

LACHS, AVOCADO, PHILADELPHIA-KÄSE

SPICY TUNA 28,50

ATÚN, AGUACATE, SCHICHIMI TOGARASHI, SALSA SRIRACHA

TUNA, AVOCADO, SCHICHIMI TOGARASHI, SRIRACHA SAUCE

THUNFISCH, AVOCADO, SCHICHIMI TOGARASHI, SRIRACHA-SAUCE

VEGGIE TEMPURA 20,00

ZANAHORIA, CEBOLLA FRITA, SALTEADO DE SETAS SHITAKE Y SALSA TERIYAKI + SÉSAMO

CARROT, FRIED ONION, SAUTÉED SHIITAKE, TERIYAKI SAUCE, SESAME

KAROTTE, FRITTIERTE ZWIEBEL, SAUTIERTE SHIITAKE, TERIYAKI-SAUCE, SESAM

URAMAKI 8PCS

CALIFORNIA ROLL 22,00

SÉSAMO BLANCO Y NEGRO, SALMÓN, AGUACATE Y QUESO PHILADELPHIA

BLACK AND WHITE SESAME, SALMON, AVOCADO, PHILADELPHIA CHEESE

SESAM, LACHS, AVOCADO, PHILADELPHIA-KÄSE

VOLCANO TUNA 22,00

ATÚN, AGUACATE, MAYONESA PICANTE, SCHISHIMI TOGARASHI Y CEBOLLETA

TUNA, AVOCADO, SPICY MAYO, SCHICHIMI TOGARASHI, SCALLIONS

THUNFISCH, AVOCADO, WÜRZIGE MAYONNAISE, SCHICHIMI TOGARASHI, FRÜHLINGSZWIEBELN

SALMÓN SHRIMP 28,50

GAMBA FRITA, SALMÓN, AGUACATE, MANGO, TOBYKO, QUESO PHILADELPHIA, SALSA DE MANGO

FRIED SHRIMP, SALMÓN, AVOCADO, MANGO, TOBIKO, PHILADELPHIA CHEESE, MANGO SAUCE

FRITTIERTE GARNELE, LACHS, AVOCADO, MANGO, TOBIKO, PHILADELPHIA-KÄSE, MANGOSAUCE

BULL DOG ROLL 30,00

SALMÓN, LANGOSTINO EN TEMPURA, AGUACATE, MAYONESA PICANTE, SALSA BULL DOG, SALSA TERIYAKI,

SALSA DE MANGO, SÉSAMO, CEBOLLA CRUJIENTE, CEBOLLA TIERNA

SALMÓN, TEMPURA SHRIMP, AVOCADO, SPICY MAYO, BULL DOG SAUCE, TERIYAKI SAUCE,

MANGO SUCE, SESAME, CRISPY ONION, YOUNG ONION

LACHS, TEMPURA-GARNELEN, AVOCADO, SCHARFE MAYONNAISE, BULL DOG SAUCE, TERIYAKI SAUCE,

MANGO SAUCE, SESAM, KNUSPRIGE ZWIEBELN, JUNGE ZWIEBELN

CALIFORNIA SHRIMP TEMPURA 29,00

AGUACATE, MAYONESA PICANTE, TEMPURA DE LANGOSTINO

AVOCADO,SPICY MAYO, SHRIMP TEMPURA

AVOCADO, SCHARFE MAYONNAISE, GARNELENTEMPURA

POSTRES / DESSERTS / NACHSPEISEN

FONDANT DE PISTACHO CON HELADO DE PISTACHO
PISTACHIO FONDANT WITH PISTACHIO ICE CREAM
PISTAZIENFONDANT MIT PISTAZIENEIS

12,00

CHEESECAKE CON FRUTOS DEL BOSQUE Y CULÍS DE FRUTA DE LA PASIÓN
CHEESECAKE WITH BERRIES AND PASSION FRUIT COULIS
KÄSEKUCHEN MIT BEEREN UND PASSIONSFRUCHT-COULIS

12,00

COULAND DE CHOCOLATE
CHOCOLATE COULANT
SCHOKOLADEN-COULANT

12,00

CRÈME BRÛLÉE CLÁSICA
CLASSIC CRÈME BRÛLÉE
KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE

12,00

TIRAMISÚ
TIRAMISU
TIRAMISU

12,00

TARTA VEGANA DE TOFU Y CHOCOLATE CON FRAMBUESAS Y CRUMBLE DE NUECES
VEGAN TOFU AND CHOCOLATE CAKE WITH RASPBERRIES AND WALNUT CRUMBLE
VEGANER SCHOKO-TOFU KUCHEN MIT HIMBEEREN UND NUSS-STREUSELN

12,00



EN CASO DE ALERGIA POR FAVOR PREGUNTA AL CAMARERO
IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK THE WAITER
IM FALLE EINER ALLERGIE WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER PERSONAL

TABANA
GRILL & NIGHTLIFE



TABANA
GRILL & NIGHTLIFE