

TABANA

GRILL & NIGHTLIFE

BIENVENIDOS | WELCOME | WILLKOMMEN

TABANA

GRILL & NIGHTLIFE

ENTRANTES/ STARTERS/ VORSPEISEN	
PAN DE MASA MADRE, ALIOLI DE AJO ASADO, ACEITUNAS Y TOMATE PESTO ROSSO. SOURDOUGH BREAD, ROASTED GARLIC AIOLI, OLIVES AND RED PESTO TOMATO SAUERTEIGBROT, MIT GERÖSTETER KNOBLAUCH-AIOLI, OLIVEN UND ROTEM TOMATENPESTO	9,50
PAN SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE BREAD / GLUTENFREIES BROT	3,80
CARPACCIO DE TERNERA IMPERIAL / IMPERIAL BEEF CARPACCIO / IMPERIAL RINDER-CARPACCIO SOLOMILLO, RÚCULA, TOMATE CHERRY, PARMESANO, TRUFA FRESCA Y PERLAS DE BALSÁMICO BEEF TENDERLOIN, ARUGULA, CHERRY TOMATOES, PARMESAN, FRESH TRUFFLE AND BALSAMIC PEARLS RINDERFILET, RUCOLA, CHERRYTOMATEN, PARMESAN, FRISCHER TRÜFFEL UND BALSAMICO-PERLEN	28,00
CEVICHE DE SALMÓN Y MARACUYÁ / SALMON & PASSION FRUIT CEVICHE / LACHS- & MARACUJA-CEVICHE SALMÓN MARINADO, LECHE DE TIGRE CÍTRICA, AGUACATE, PURÉ DE BONIATO, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, CRUJIENTE DE MAÍZ, PLÁTANO MACHO, BROTES DE CILANTRO MARINATED SALMON, CITRUS LECHE DE TIGRE, AVOCADO, SWEET POTATO PURÉE, PICKLED RED ONION, CRISPY CORN, PLANTAIN AND CILANTRO SPROUTS MARINIERTER LACHS, ZITRUS-LECHE DE TIGRE, AVOCADO, SÜSSKARTOFFELPÜREE, EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN, KNUSPRIGER MAIS, KOCHBANANE UND KORIANDERSPROSSEN	26,00
STEAK TARTAR SOLOMILLO TERNERA, ALIÑO CLÁSICO, ENCURTIDOS FINOS, SALICORNIA FRESCA, MAYO DIJON, HUEVAS DE CAVIAR, PAN CARASAU CRUJIENTE. BEEF TENDERLOIN, CLASSIC SEASONING, FINE PICKLES, FRESH SAMPHIRE, DIJON MAYO, CAVIAR AND CRISPY CARASAU BREAD RINDERFILET, KLASSISCH GEWÜRZT, FEINE PICKLES, FRISCHER QUELLER, DIJON-MAYO, KAVIAR UND KNUSPRIGES CARASAU-BROT	35,00
BROCHETAS DE POLLO CON Salsa SATAY, SÉSAMO Y CACAHUETE CHICKEN SKEWERS WITH SATAY SAUCE, SESAME AND PEANUTS HÄHNCHENSPIESSE MIT SATAY-SAUCE, SESAM UND ERDNÜSSEN	21,00
LANGOSTINOS CRUJIENTES (6 UDS) / CRISPY PRAWNS (6 PCS) / KNUSPRIGE GARNELEN (6 STK)	21,00
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO / IBERIAN HAM CROQUETTES / IBERICO-SCHINKEN-KROKETTEN (4 PCS) ALIOLI SUAVE DE PIMIENTOS Y CRUJIENTE DE JAMÓN. SERVED WITH MILD PEPPER AIOLI AND CRISPY HAM. MIT MILDER PAPRIKA-AIOLI UND KNUSPRIGEM SCHINKEN	19,50
CROQUETAS DE SETAS Y CASTAÑAS / MUSHROOM & CHESTNUT CROQUETTES / PILZ- & KASTANIENKROKETTEN (4 PCS) MAYONESA DE TRUFA Y BROTES FRESCOS. (VEGETARIANO) TRUFFLE MAYO AND FRESH SPROUTS. (VEGETARIAN) MIT TRÜFFEL-MAYO UND FRISCHEN SPROSSEN. (VEGETARISCH)	16,00
CROQUETAS DE CHULETÓN ESTOFADO / SLOW-BRAISED RIBEYE CROQUETTES KROKETTEN VOM GESCHMORTEN RIBEYE (4 PCS) MAYONESA DE PIMIENTOS Y CEBOLLINO PEPPER MAYO AND CHIVES PAPRIKA-MAYO UND SCHNITTLAUCH	22,00

PARA COMPARTIR/ TO SHARE/ ZUM TEILEN

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A MANO / HAND-CARVED ACORN-FED IBERIAN HAM (BELLOTA) / HANDGESCHNITTENER IBÉRICO-SCHINKEN (BELLOTA)
ACOMPÑADO DE PAN CARASAU, AOVE Y ACEITUNAS.
SERVED WITH CARASAU BREAD, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND OLIVES.
SERVIERT MIT CARASAU-BROT, OLIVENÖL EXTRA UND OLIVEN

35,00

SELECCIÓN DE QUESOS / SELECTION OF CHEESES / AUSWAHL GEREIFTER KÄSESORTEN
CURADO DE OVEJA, SEMICURADO, COMTÉ, TALEGGIO, GORGONZOLA, MERMELADA DE HIGOS, TOSTAR CRUJIENTES, NUECES, DÁTILES
AGED SHEEP CHEESE, SEMI-CURED CHEESE, COMTÉ, TALEGGIO, GORGONZOLA, FIG JAM, CRISPY TOASTS, WALNUTS, DATES
GEREIFTER SCHAFSKÄSE, HALBGEREIFTER KÄSE, COMTÉ, TALEGGIO, GORGONZOLA, FEIGENMARMELADE, KNUSPRIGE TOASTS, WALNÜSSE, DATTELN

26,00

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO / BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM / GEBROCHENE EIER MIT IBERICO-SCHINKEN
PATATA PAJA CRUJIENTE, MAYONESA DE PIMIENTOS, CEBOLLINO Y BROTES FRESCOS
CRISPY SHOESTRING POTATOES, PEPPER MAYO, CHIVES AND FRESH SPROUTS
KNUSPRIGE KARTOFFELSTREIFEN, PAPRIKA-MAYO, SCHNITTLAUCH UND FRISCHE SPROSSEN

35,00

MEJILLONES EN COCO Y JENGIBRE / MUSSELS WITH COCONUT & GINGER / MIESMUSCHELN MIT KOKOS & INGWER
LECHE DE COCO, CITRONELA, LIMA, CILANDRO, LIGUERO TOQUE PICANTE,HIERBAS FRESCAS
COCONUT MILK, LEMONGRASS, LIME, CILANTRO, A LIGHT SPICY KICK AND FRESH HERBS
KOKOSMILCH, ZITRONENGRAS, LIMETTE, KORIANDER, EINE LEICHTE SCHÄRFE UND FRISCHE KRÄUTER

28,00

OSTRAS GILLARDEU · ESENCIA DEL MAR / GILLARDEU OYSTERS · ESSENCE OF THE SEA / GILLARDEU-AUSTERN · ESSENZ DES MEERES

ABIERTAS AL MOMENTO · 3 · 5 · 9 (UDS)

AL NATURAL O ACEVICHADAS (LIMA & SALICORNIA)



3 X 27,00

5X 45,00

9 X 76,50

FRESHLY OPENED · 3 · 5 · 9 (PCS)
NATURAL OR CEVICHE-STYLE (LIME & SAMPHIRE)

FRISCH GEÖFFNET · 3 · 5 · 9 (STK)
NATUR ODER ALS CEVICHE (LIMETTE & QUELLER)

ENSALADAS/ SALADS/ SALATE

TOMATES DE TEMPORADA CON STRACCIATELLA DE BURRATA Y PESTO
SEASONAL TOMATOES WITH BURRATA STRACCIATELLA & PESTO
SAISONALE TOMATEN MIT BURRATA-STRACCIATELLA & PESTO
PESTO, PIÑONES TOSTADOS, CAVIAR BALSÁMICO, CRUJIENTE DE PARMESANO, ALBAHACA FRESCA, BROTES
PESTO, PINE NUTS, BALSAMIC CAVIAR, CRISPY PARMESAN, FRESH BASIL, SPROUTS
PESTO, PINIENKERNE, BALSAMICO-PERLEN, KNUSPRIGER PARMESAN, FRISCHES BASILIKUM, SPROSSENN

26,00

ENSALADA CÉSAR DE POLLO BRASEADO
GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD
CAESAR SALAD MIT GEGRILLTEM HÄHNCHEN
LECHUGA ROMANA, PECHUGA DE POLLO, PARMESANO, PICATOSTES,SALSA CÉSAR,CHERRYS CONFITADOS
ROMAINE LETTUCE, CHICKEN BREAST, PARMESAN, CROUTONS, CAESAR DRESSING AND CONFIT CHERRY TOMATOES
ROMANASALAT, HÄHNCHENBRUST, PARMESAN, CROUTONS, CAESAR-DRESSING UND CONFIERTE CHERRYTOMATEN

25,00

PASTA

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CARBONARA TRUFADA
TRUFFLE CARBONARA SPAGHETTI ALLA CHITARRA
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CARBONARA MIT TRÜFFEL
YEMA CURADA, PECORINO ROMANO, GUANCIALE CRUJIENTE, PIMIENTA NEGRA
CURED EGG YOLK, PECORINO ROMANO, CRISPY GUANCIALE, BLACK PEPPER
GEPÖKELTES EIGELB, PECORINO ROMANO, KNUSPRIGER GUANCIALE, SCHWARZER PFEFFER

38,00

PACCHERI AL PESTO GENOVESE
PACCHERI WITH GENOVESE PESTO
PACCHERI MIT GENOVESE-PESTO
TOMATE CHERRY CONFITADO, PIÑONES TOSTADOS, ALBAHACA FRESCA, TEJA DE PARMESANO, BROTES
CONFIT CHERRY TOMATOES, TOASTED PINE NUTS, FRESH BASIL, PARMESAN CRISP, SPROUTS.
CONFIERTE CHERRYTOMATEN, GERÖSTETE PINIENKERNE, FRISCHES BASILIKUM, PARMESAN-CHIP, SPROSSEN

32,00

TIAGLIATELLE CON FRUTOS DEL MAR
SEAFOOD TAGLIATELLE
TAGLIATELLE MIT MEERESFRÜCHTEN
MEJILLONES, LANGOSTINO BLACK TIGER Y KALE FRITO
MUSSELS, BLACK TIGER PRAWNS AND CRISPY KALE
MIESMUSCHELN, BLACK-TIGER-GARNELEN UND KNUSPRIGEM GRÜNKOHL

38,00

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

LUBINA PARRILLA SOBRE PURÉ CREMOSO DE MAÍZ	40,00
GRILLED SEA BASS ON CREAMY CORN PUREE	
GRILLED SEA BASS AUF CREMIGEM MAISPÜREE	
JUDÍAS TIERNAS, CHALOTAS Y ESPUMA LIGERA DE PESCADO Y LIMÓN	
GREEN BEANS, SHALLOTS AND A LIGHT FISH & LEMON FOAM	
MIT GRÜNEN BOHNEN, SCHALOTTEN UND LEICHTER FISCH-ZITRONEN-ESPUMA	

SALMÓN AL MISO BLANCO Y CREMA DE APIONABO	39,00
WHITE MISO SALMON WITH CELERIAC CREAM	
LACHS MIT WEISSEM MISO & SELLERIECREME GEBRATENER WOLFSBARSCH AUF CREMIGEM MAISPÜREE	
RABANITOS, SÉSAMO TOSTADO, TIRABEQUES, CRUJIENTE FINO DE ARROZ, ACEITE GUISANTE Y BROTES FRESCOS	
RADISHES, TOASTED SESAME, SNOW PEAS, CRISPY RICE, PEA OIL AND FRESH SPROUTS	
RADIESCHEN, GERÖSTETER SESAM, ZUCKERSCHOTEN, KNUSPRIGER REIS, ERBSENÖL UND FRISCHE SPROSSSEN	

SUPREMA DE POLLO DE CORRAL	32,00
FREE-RANGE CHICKEN SUPREME	
MAISPOULARDENBRUST	
PURE DE PATATA, JUGO DE MOSTAZA ANTIGUA Y MIEL, ESPÁRRAGOS VERDES	
MASHED POTATOES, HONEY & WHOLEGRAIN MUSTARD JUS AND GREEN ASPARAGUS	
KARTOFFELPÜREE, HONIG-SENF-JUS UND GRÜNER SPARGEL	

BERENJENA GLASEADA CON MIEL Y SOJA, ROMESCO LIGERO Y CREMA DE QUESO FETA	33,00
GLAZED EGGPLANT WITH HONEY & SOY, LIGHT ROMESCO & FETA CREAM	
GLASIERTE AUBERGINE MIT HONIG & SOJA, LEICHTEM ROMESCO & FETA-CREME	
GRANADA Y BROTES FRESCOS. (VEGETARIANO)	
POMEGRANATE AND FRESH SPROUTS. (VEGETARIAN)	
GRANATAPFEL UND FRISCHE SPROSSEN. (VEGETARISCH)	

CARNES / MEATS / FLEISCH

RIB-EYE STEAK (ARGENTINA) 400GR	58,00
SOLOMILLO DE TERNERA / BEEF TENDERLOIN / RINDERFILET 250GR	48,00
ENTRECOT / ENTRECÔTE (ARGENTINA) 300GR	46,00
PICAÑA USA / Picanha USA 300GR	48,00
TOMAHAWK 1.2KG	210,00

ELEVA TU CORTE / UPGRADE YOUR CUT / UPGRADE FÜR DEIN STEAK
TRUFA FRESCA RALLADA / FRESH GRATED TRUFFLE / FRISCH GEHOBELTER TRÜFFEL
LANGOSTINO BLACK TIGER XL (SURF & TURF) / XL BLACK TIGER PRAWN (SURF & TURF) / XL BLACK-TIGER-GARNELE (SURF & TURF)

:::TABANA GOLDEN:::

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

GUARNICIONES / SIDE DISHES/ BEILAGEN

PATATAS FRITAS CON PIMIENTOS DE PADRÓN Y AJO FRITO / FRENCH FRIES WITH PADRÓN PEPPERS & CRISPY GARLIC POMMES MIT PADRÓN-PAPRIKA UND KNUSPRIGEM KNOBLAUCH	7,50
PURÉ CREMOSO DE PATATA / CREAMY MASHED POTATOES / CREMIGES KARTOFFELPÜREE DECORADO CON CEBOLLINO. / FINISHED WITH CHIVES. / MIT SCHNITTLAUCH VERFEINERT	7,00
PATATÓ MALLORQUÍN AL ROMERO / MALLORCAN BABY POTATOES WITH ROSEMARY / MALLORQUINISCHE KARTOFFELN MIT ROSMARIN CON MANTEQUILLA DE AJO Y MAYONESA DE MOJO VERDE / GARLIC BUTTER AND MOJO VERDE MAYO. / MIT KNOBLAUCHBUTTER UND MOJO-VERDE-MAYO	8,00
VERDURAS DE TEMPORADA AL GRILL / GRILLED SEASONAL VEGETABLES / GEGRILLTES SAISON-GEMÜSE	11,00
ENSALADA VERDE CON VINAGRETA DE CÍTRICOS / GREEN SALAD WITH CITRUS VINAIGRETTE GRÜNER SALAT MIT ZITRUS-VINAIGRETTE	7,50

SALSAS / SAUCES / SAUCEN

CHIMICHURRI VERDE / GREEN CHIMICHURRI / GRÜNES CHIMICHURRI	3,90
SALSA DE PIMIENTAS / PEPPERCORN SAUCE / PFEFFERSAUCE	3,90
SALSA DE SETAS / MUSHROOM SAUCE / PILZSAUCE	3,90
MANTEQUILLA DE AJO Y HIERBAS / GARLIC & HERB BUTTER / KNOBLAUCH-KRÄUTER-BUTTER	3,90
MAYONESA DE TRUFA / TRUFFLE MAYO / TRÜFFEL-MAYO	3,90
BBQ AHUMADA AL JACK DANIEL'S / SMOKY JACK DANIEL'S BBQ / RAUCHIGE JACK-DANIEL'S-BBQ	3,90

TARTAR

TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTARE / LACHS-TATAR	28,00
ALIÑO ESTILO JAPONÉS, SÉSAMO TOSTADO Y PANIPURI CRUJIENTE	
JAPANESE-STYLE SEASONING, TOASTED SESAME AND CRISPY PANI PURI	
JAPANISCHES DRESSING, GERÖSTETER SESAM UND KNUSPRIGES PANI PURI	

TARTAR DE ATÚN ROJO / BLUEFIN TUNA TARTARE / BLUEFIN-THUNFISCH-TATAR	29,00
SOJA LIGERA, ACEITE DE SÉSAMO, PAN DE GAMBA Y SHISO	
LIGHT SOY, SESAME OIL, PRAWN CRACKER AND SHISO	
LEICHTE SOJASAUCE, SESAMÖL, GARNELENCRACKER UND SHISO	

NIGIRI 2PCS

SALMÓN / SALMON / LACHS	10,00
ATÚN / TUNA / THUNFISCH	11,00

GYOZAS

GYOZAS DE CARNEY VERDURA	19,00
MEAT AND VEGETABLE GYOZAS	
GYOZAS MIT FLEISCH UND GEMÜSE	
SALSA HOISAN DE NARANJA SANGUÍNEA, SÉSAMO Y CEBOLLETA	
BLOOD ORANGE HOISIN SAUCE, SESAME AND SPRING ONION.	
HOISIN-SAUCE MIT BLUTORANGE, SESAM UND FRÜHLINGSZWIEBELN	
GYOZAS DE VERDURAS/ VEGETABLE GYOZAS / GEMÜSE-GYOZA	16,00

FUTO MAKI

FUTO MAKI PHILADELPHIA / PHILADELPHIA FUTOMAKI (6 PCS)	20,50
SALMÓN, QUESO CREMA Y AGUACATE	
SALMON, CREAM CHEESE AND AVOCADO	
LACHS, FRISCHKÄSE UND AVOCADO	

FUTO MAKI

SPICY TUNA / SPICY TUNA ROLL (6 PCS)	28,50
ATÚN LIGERAMENTE PICANTE CON MAYONESA JAPONESA	
LIGHTLY SPICY TUNA WITH JAPANESE MAYO	
LEICHT SCHARFER THUNFISCH MIT JAPANISCHER MAYO	

URAMAKI 8PCS

CALIFORNIA ROLL	22,00
SÉSAMO BLANCO Y NEGRO, SALMÓN, AGUACATE Y QUESO CREMA	
WHITE & BLACK SESAME, SALMON, AVOCADO AND CREAM CHEESE	
WEISSER UND SCHWARZER SESAM, LACHS, AVOCADO UND FRISCHKÄSE	

VOLCANO TUNA ROLL	22,00
ATÚN, AGUACATE, MAYONESA PICANTE, SHISHIMI TOGARACHI Y CEBOLLETA	
WHITE & BLACK SESAME, SALMON, AVOCADO AND CREAM CHEESE	
THUNFISCH, AVOCADO, SCHARFE MAYO, SHICHIMI TOGARASHI UND FRÜHLINGSZWIEBELN	

BULL DOG ROLL	30,00
SALMÓN, LANGOSTINO REBOZADO, AGUACATE, TOBYKO, QUESO PHILADELPHIA, SALSA DE MANGO	
SALMON, TEMPURA PRAWN, AVOCADO, TOBIKO, PHILADELPHIA CHEESE AND MANGO SAUCE	
LACHS, TEMPURA-GARNELE, AVOCADO, TOBIKO, FRISCHKÄSE UND MANGOSAUCE	

VEGGI TROPICAL ROLL	29,00
AGUACATE, MANGO, SETAS SHIMEJIS, ALGA NORI, QUESO CREMA, SÉSAMO NEGRO, Y SALSA TROPICAL	
AVOCADO, MANGO, SHIMEJI MUSHROOMS, NORI, CREAM CHEESE, BLACK SESAME AND TROPICAL SAUCE	
AVOCADO, MANGO, SHIMEJI-PILZE, NORI-ALGEN, FRISCHKÄSE, SCHWARZER SESAM UND TROPISCHE SAUCE	

POSTRES / DESSERTS / NACHSPEISEN

CARPACCIO DE PIÑA / PINEAPPLE CARPACCIO / ANANAS-CARPACCIO

PIÑA ESPECIADA CON HELADO DE COCO Y JENGIBRE

SPICED PINEAPPLE WITH COCONUT & GINGER ICE CREAM

GEWÜRZTE ANANAS MIT KOKOS-INGWER-EIS

14,00

COULANT DE CHOCOLATE / CHOCOLATE COULANT / SCHOKOLADEN-COULANT

BIZCOCHO TIBIO CON CORAZÓN FUNDENTE

WARM CHOCOLATE CAKE WITH A MOLTEN CENTER

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

14,00

FONDANT TIBIO DE PISTACHO TOSTADO / WARM ROASTED PISTACHIO FONDANT / WARMER PISTAZIEN-FONDANT

CON HELADO DE PISTACHO

SERVED WITH PISTACHIO ICE CREAM

MIT PISTAZIENEIS

14,00

TARTA DE QUESO / CLASSIC CHEESECAKE / MIT PISTAZIENEIS

INTERIOR CREMOSO AL ESTILO TRADICIONAL

CREAMY TRADITIONAL STYLE

CREMIGER KUCHEN NACH TRADITIONELLER ART

14,00

TRUFAS DE TIRAMISÚ / TIRAMISU TRUFFLES / TIRAMISU-TRÜFFEL

BOCADOS CREMOSOS CON CACAO Y CAFÉ

CREAMY BITES WITH COCOA AND COFFEE

CREMIGE HÄPPCHEN MIT KAKAO UND KAFFEE

14,00

CRÈME BRÛLÉE DE FRUTA LA PASIÓN / PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE / CRÈME BRÛLÉE MIT MARACUJA

CREMA SUAVE CON COSTRA CARAMELIZADA

SILKY CUSTARD WITH A CARAMELIZED CRUST

ZARTE CREME MIT KARAMELLISierter KRUSTE

14,00

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