





TAMARÁN

Restaurant by Hotel Aloe Canteras

Entrantes




Anchoas del cantábrico con aceite picual, perlas de tomate y brotes de mostaza - 11€



Carpaccio de calabacín con spaguetti de pepino y crema suave de ajo - 8€  

Carpaccio de pez espada con vinagreta thai - 12€

Carpaccio de solomillo con rúcula, parmesano y champiñones - 14€

Ensaladilla con gambas acompañada de tostones de plátano canario y un toque de mayonesa al Kimchi - 9€



Ensalada de mezcla de lechugas con tomates cherry cocinados a baja temperatura, cebolla roja y burrata con pesto - 12€ 

Ensalada Tamarán con variedad de lechugas, aguacate, cebolla roja, tomate, fruta de temporada, nueces y vinagreta Tamarán - 14€  

Jamón Ibérico de bellota - 18€

Selección de quesos variados en distintas texturas con agridulce de tomate - 16€

Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico y brotes de ajo tierno - 6,50€

Tartar de aguacate, tomate y fresas con algas wakame - 12,50€  



Tartar de atún con mango y cilantro - 13,50€

Croquetas caseras Tamarán - 10€

Cherne con lima y pimentón de la vera

Jamón Ibérico


Morcilla dulce con queso de cabra.

Falafel de garbanzos especiados acompañado de guacamole - 9,50€  

Papas arrugadas Tamarán con mojo rojo picón- 6,50€

Principales

Musaka de verduras - 12€ 

Risotto de boletus al aroma de romero - 12,50€  

Del mar a la mesa

Langostinos al curry verde, con leche de coco y citronela acompañado de arroz basmati - 15,50€

Lomo de bacalao cocinado a baja temperatura acompañado de pisto de verduras y puré de batata - 16€

Lomo de cherne fresco a la plancha, ahumado con madera de olivo - 18€

Tataki de atún sobre cebolla roja caramelizada y reducción de soja - 14,50€

Del monte a la mesa

Bife ancho con pimientos asados y papas - 18€

Canelones de carne de cabra, gratinados con queso canario - 16€

Pechuga de pollo de corral cocinada a baja temperatura con salsa teriyaki y arroz basmati - 14€

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de trufas - 22€

Postres

Confitura de mango con espuma de yogurt griego - 4€

Coulant de chocolate al Baileys con helado de vainilla de Madagascar - 5,50€

Fruta natural con escarchado de mango - 4€  

Crujiente de manzana con helado de vainilla - 4,50€

Tiramisú - 4,50€

Precios IGIC incluido. Solicitar carta de alérgenos al camarero
Reservas a restaurantetamaran@aloecanteras.com



Información Alérgenos



Los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20°C en la totalidad del producto, durante un periodo mínimo de 24 horas para la prevención del Anisakis.

Cocteles de Autor

Bee's Knees

Mezcal Vida, Zumo de limón, Pasion Fruit, Agave Sirup Picante 8,50€

Isla Bonita

Zumo de lima, Zumo de piña, Simple Syrup vainilla, Canella 7€

TAMARÁN

Ginmare Capri, Petroni Blanco, Cava, Elder Flower 7€

Cocteles Clásicos

Bloody Mary

Absolut Vodka, Zumo de tomate, Limón, Tabasco, Worchester Sauce 7,50€

Daiquiri Clásico

Bacardi carta blanca, Azúcar, Limón 6,50€

Dry Martini

Gin, Vermouth 7€

Espesso Martini

vodka, Licor café, Simple Sirup, Espresso 6,50€

Hugo

Sant Germain, Cava 7,50€

Irish Coffe

The Busker Single Malt, Café nata, Azúcar 6,50€

Margaritas Clásica

Tequila, Triple Sec, Limón 6,50€

Mojito Clásico Cubano

Havana 3, Lima, Azúcar, Soda hierba buena 6,50€

Moscow Mule

Absolut Vodka, lima, Ginger Beer 7€

Negroni

Campari, Gin, Antica Formula Vermouth 7,50€

Old Fashioned

Cocktail Clásico con variante: Whisky, Bourbon, Ron o Mezcal 7€

Spritz

Aperol, Cava, Soda 6,50€

Tónicas



1724 (<i>Burbujas finas, notas de naranja, Quirino casi dulce</i>)	3€
Fever-Tree Indian	3€
Fever-Tree Light	3€
Schweppes Clásica	2,50€
Schweppes Limón / Naranja	2,50€

Refrescos y Zumos

Agua con gas 33cl	2€	Ginger Beer	3€
Agua sin gas 33cl	2€	Limonada Natural	3€
7Up	2€	Nestea Limón / Mango-Piña ..	2€
Appletiser	2,50€	Zumo de Naranja Natural	3€
Coca Cola	2€	Zumo de Melocotón	2€
Coca Cola Zero	2€	Zumo de Piña	2€
Ginger Ale	2,50€	Zumo de Tomate	2€

Whisky y Bourbon

Ballantines	4,50€	Jameson	5€
Ballantines Light	4,50€	Jhonny Walker Black Label ..	6€
Bowmore 12	7€	Jhonny Walker Red Label	5€
Chivas 12	6€	John Haig	4,50€
Chivas 15	8€	Lagavulin 16	8€
Chivas 18	8,50€	Laphroaig 10	8€
Chivas Mizunara	8,50€	Macallan 12	8€
Coal Ila	8,50€	Oban 14	9€
Glendfiddich 12	7,50€	Talisker 10	7€
J&B	4,50€	The Busker Single Malt	6,50€
Jack Daniels	5€	The Busker Triple Cask	6€

Cognac - Brandy Armagnac - Pisco

Armagnac Cles de Ducs VSP	7€
Camus Vsop	6€
Carlos I	5€
Carlos III	4€
Courvoisier Vsop	6€
Remy Martin Vsop	6,50€

si desea combinar los refreos con 1 combinado, el precio será 1€ adicional

Cafeteria

Americano	2€	Manzanilla	1,80€
Bombón	2€	Menta	1,80€
Café con hielo	1,50€	Rooibos Copacabana	1,80€
Café con leche	2€	Rooibox Relax (Naranja; Limón; Girasol; Azahar; Rosa y Aciano)	1,80€
Café con licores	3,50€	Tè Negro Orange Pekoe	1,80€
Capuccino	2,50€	Tè Negro Pakistani	1,80€
Cortado	1,50€	Tè Rojo cuerpo del deseo ...	1,80€
Espresso	1,50€	Tè Verde Sencha con cerezas	1,80€
Barraquito	4€		
Frutos del Bosque	1,80€		
Infusiones	1,80€		
Leche y leche	2,50€		

Cervezas

1906	3€
Alhambra 1925	3€
Alhambra Roja Reserva	3€
Corona	3€
Dorada sin alcohol	2€
Franziskaner Weiss 0,50 cl	4€
Tropical 1924	3€
Tropical limón	2€
Dorada sin Gluten	2,50€

Espumosos



Baron Fuente Botella 40€

Godelia Brut reserva natural Botella 26€ - Copa 5€
Notas de flores blancas y cítricos, aromas a bollería y frutos secos.

Mum Brut Botella 55€
Champagne con un sutil equilibrio entre frescor e intensidad, frutas frescas y carnosas y con notas exóticas.

Vino Blanco

Azpilicuet Botella 15€ - Copa 3,5€
Rioja - Seco.

Jacobs Creek Botella 18€
Australia. Chardonnay con notas afrutadas y notas tostadas, la madera bien integrada y redondo.

Kenwood Chardonnay Botella 21€
California. Exhiben la fruta vibrante y la complejidades equilibradas de notas vegetales.

La Quinta Marchamalo Botella 18€
Monterrey. Fresco, elegante, con punto goloso aromático y complejo al paladar.

Abad Don Bueno Botella 16€ - Copa 3.5€
Bierzo - Vino seco. Equilibrado, con buena acidez que le aporta frescura. Paso fácil con final limpio y largo.

Latido Botella 18€ - Copa 4€
Navarra - Seco. Intenso, sabroso y refrescante con bueno equilibrio entre la fruta y la acidez.

Shaya Botella 21€
Rueda. Vino de múltiples aromas, minerales y acidez equilibrada.

Domaine Danjou-Banessy Botella 30€
Francés - Seco. Vino natural delicioso, elegante y de textura suave. 12 meses en barrica vieja.

Soco Botella 22€
Lanzarote - Seco. Equilibrado, toques minerales y volcánicos de la malvasía.



Vino Tinto

Abad Don Bueno Botella 17€ - Copa 3,5€
Bierzo. De buena intensidad, amplia vía nasal recuerda guindas, moras, laurel y te verde. Equilibrado con buena fuerza, y sabor de un vino joven vivaz, floreal y frutas rojas.

Azpilicuet Tinto Botella 15€ - Copa 3,5€
Rioja - Muy fresco y agradable, de paso suave y sedoso.

Bravucón Botella 20,90€
Castilla y León. Rojo con cereza, intenso en nariz. Buen equilibrio entre fruta y madera donde se funden con los tonos a frutos negros y rojos, con aromas tostado y vainilla.

Clos María Botella 26€
Montsant. Presenta frutas maduras y notas de hierba seca. También notas marcadas de tabaco y madera ahumada que se combinan con los aromas de pasas y mermelada de ciruela, con final mineral.

El Holgazán Botella 18,90€
Ribera del Duero. Rojo brillante, de intensidad aromática a frutos rojos, cítricos, notas minerales y a regaliz. Estructura media en la boca con taninos amables, dulce y persistentes.

Jacobs Creek Tinto Botella 22,50€
Australia. Aroma frutal de cereza, notas especiadas, madera de roble y madera de cedro. Afrutado con taninos suaves final largo.

Kenwood cabernet Botella 22,50€

Lava Botella 22,50€
Gran Canaria. Toques a fruta roja y mineralidad, con predominio de aroma varietales propia de listan negro, suave a la boca, tintos tradicionales canarios.

Ostatu Reserva Botella 37€
Intensa picota con reflejos púrpura, aroma intenso con fruta en sazón. Aromas florales rojos y violetas con un toque de balsámico. En boca fresco, amplio y carnoso.

Señorío Lanciego Botella 19€
Rioja. Fresco en nariz, aroma afrutado con notas de madera, especias y frutos secos que le aportan complejidad.

Quite Botella 26€
Bierzo. En nariz ahumado, vestido de matorrales, ceniza, flores azules y deliciosa frutas de bosque maduras, fresco a la boca y seductor a la nariz.

Tierra Botella 19,90€
Rioja Alavesa. Picota granada de notable intensidad, aroma de arándanos, moras, cacao y caramelo rojo. Bien estructurado equilibrado sensaciones vegetal y frutas del bosque con un final tostado de canela y café.



Vino Rosado

Don Perdigon Brut Rose Ancestral Botella 28.50€

Espumoso rosado elaborado por el método ancestral con pinot noir y garnacha tintorera. Frescor de fruta y en boca interesante gracias a su crianza de 12 meses en botella.

Charlatan Rosado Botella 18.50€

Garnacha de color piel de cebolla, nariz flores blancas y notas frutales. Frescor en boca seco de buena acidez, refrescante y muy agradable. Un rosado con alma de blanco.

Vermouth

Carpano Antica Formula	4€
Carpano Punt & Mes	3,50€
Dos Deus rojo	4.50€
Martini Bianco	3€
Martini Extra Dry	3€
Petroni Blanco	3€
Petroni Rojo	3€
Pedro Ximenez	4€
Yzaguirre Reserva	4€



Ginebra

Beefeater	5€	G'Vine Floraison	6€
Beefeater 24	5,50€	Gin Mare	6,50€
Beefeater Light	5€	Gordon's	5€
Beefeater Pink	5,50€	Hendrick's	6€
Bombay Sapphire	5€	Martin Millers	6€
Brockmans		Monkey 47	8€
(Frutos Rojos)	6,50€	Seagrams	5€
Carmela	5€	Tanqueray 10	7€
Citadelle	6€	Tanqueray Dry	5€

Vodka

Absolut	5€
Blat	6,50€
Grey Goose	6,50€

Licores



Amaretto Disaronno	3,50€	Frangelico	3€
Aperol	4€	Jagermeister	3€
Baileys	3,50€	Licor 43	3€
Drambuie	3€	Limoncello Villa Masa	3€
Campari Bitter	4€	Orujo Licor Hierba	3€
Cointreau	3€	Ricard	3€
Crema de Ruavieja	3€	Ron Miel	3€
Fernet Branca	3€	Tía María	3€

Ron

Aldea Blanco	4,5€
Aldea Familia	6€
Aldea Maestro	6,50€
Arehucas 12	6€
Arehucas 18	7€
Arehucas Carta Blanca	4,50€
Arehucas Carta Oro	4,50€
Bacardi 8	6€
Barcelo Añejo	5€
Brugal Añejo	5€
Cacique 500	6€
Flor de caña 12	7€
Havana 3 años	5€
Havana Club 7 años	5,50€
Havana Club Selección Maestro	8€
Matusalem 7	5€
Matusalem 15	7€
Santa Teresa 1796	7€
Santa Teresa Añejo	5€
Zacapa 23	7€

Reservas a restaurantetamaran@aloecanteras.com