

ENTRANTES

Carpaccio de pez espada con vinagreta thai	12€
Ensaladilla rusa con batata y huevos de codorniz	9,50€
Ensalada Tamarán	14€
Ensalada de burrata con tomates confitados y pesto de pistacho	14€
Jamón ibérico de bellota	18€
Tabla de quesos canarios	16€
Croquetas de codillo (por unidad)	2€
Papas arrugas con mojo y crema de queso de Valsequillo	9€
Gazpacho de millo	9€
Pollo frito al estilo hindú	10,50€

PRINCIPALES

Berenjenas al horno con parmesano	12€
Salmón con reducción de cítricos y parmentier	16,50€
Atún marinado sobre cebolla pochada	14,50€
Chuleta de vaca madurada	18€
Taco de cordero (3 uds)	12,50€
Garbanzada de pulpo	14,50€
Canelones rellenos de puerro y pistacho	12,50€
Magret de pato con foie y milhoja de papas	14,50€
Curry de verduras con arroz basmati	9€

TAMARÁN

Restaurant by Hotel Aloe Canteras

POSTRES

Tarta de queso herreño ahumado	6,50€
Coulant de chocolate	6,50€
Ganaché maracuyá mango y toffe salado	6,00€

IGIC INCLUIDO

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.

ALÉRGENOS:



TAMARÁN

Restaurant by Hotel Aloe Canteras

CAFETERÍA

Americano	2€
Bombón	2€
Café con hielo	1,50€
Café con leche	2€
Café con licores	3,50€
Capuccino	2,50€
Cortado	1,50€
Espresso	1,50€
Barraquito	4€
Leche y leche	2,50€

Infusiones	1,80€
Frutos del bosque	
Manzanilla	
Menta	
Rooibos Copacabana	
Rooibos Relax (naranja, limón, girasol, azahar, rosa y aciano)	
Té Negro Orange Pekoe	
Té Negro Pakistaní	
Té Rojo Cuerpo del deseo	
Té Verde Sencha con cerezas	

REFRESCOS Y ZUMOS

Agua con gas 33cl	2€
Agua sin gas 33cl	2€
7Up	2€
Appletiser	2,50€
Coca Cola	2€
Coca Cola Zero	2€

Ginger Ale	2,50€
Ginger Beer	3€
Limonada Natural	3€
Nestea Limón / Mango-Piña .	2€
Zumo de Naranja Natural	3€
Zumo de Melocotón	2€
Zumo de Piña	2€
Zumo de Tomate	2€

TÓNICAS

1724	3€
Fever-Tree Light	3€
Fever-Tree Indian	3€
Schweppes Clásica	2,50€
Schweppes Limón / Naranja ..	2,50€

TAMARÁN

Restaurant by Hotel Aloe Canteras

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€

VERMUTS

Petroni Blanco 3€
Petroni Rojo 3€
Pedro Ximenez 4€
Yzaguirre Reserva 4€
Carpano Punt & Mes 3,50€

Carpano Antica Formula 4€
Dos Deus rojo 4,50€
Martini Bianco 3€
Martini Extra Dry 3€

ESPUMOSOS

Baron Fuente Botella 40€
Godelia Brut reserva natural Botella 26€ - Copa 5€
Mum Brut Botella 55€

VINOS ROSADOS

Don Perdigon Brut Rose Ancestral Botella 28,50€
Charlatan Rosado Botella 18,50€

TAMARÁN

Restaurant by Hotel Aloe Canteras

VINOS BLANCOS

Azpilicueta **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 - 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 malvasía.

VINOS TINTOS

Abad Don Bueno **Botella 17€ - Copa 3,5€**

Bierzo. De buena intensidad, recuerda a guindas, moras, laurel y té verde.

Equilibrado con buena fuerza, y sabor de un vino joven vivaz, floreal y frutas rojas.

Azpilicueta **Botella 15€ - Copa 3,5€**

Rioja - Muy fresco y agradable, de paso suave y sedoso.

Bravucón **Botella 20,90€**

Castilla y León. Rojo 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 **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 purpura, aroma intenso con fruta en sazón. Aromas

florales rojos y violetas con un toque de balsámico. En boca fresco, amplio y carnoso.

TAMARÁN

Restaurant by Hotel Aloe Canteras

VINOS TINTOS

Almirane Oloroso **Copa 4,5€**

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.

LICORES

Amaretto Disaronno **3,50€**

Aperol **4€**

Baileys **3,50€**

Drambuie **3€**

Campari Bitter **4€**

Cointreau **3€**

Crema Ruavieja **3€**

Fernet Branca **3€**

Frangelico **3€**

Jagermeister **3€**

Licor 43 **3€**

Limoncello Villa Masa **3€**

Orujo Licor Hierbas **3€**

Ricard **3€**

Ron Miel **3€**

Tía María **3€**

VODKA

Absolut **5€**

Blat **6,50€**

Grey Goose **6,50€**

TAMARAN

Restaurant by Hotel Aloe Canteras

WHISKY Y BOURBON

Ballantines	4,50€
Ballantines Light	4,50€
Bowmore 12	7€
Chivas 12	6€
Chivas 15	8€
Chivas 18	8,50€
Chivas Mizunara	8,50€
Coal Ila	8,50€
Glendfiddich 12	7,50€
J&B	4,50€
Jack Daniels	5€

Jameson	5€
Jhonny Walker Black Label .	6€
Jhonny Walker Red Label ...	5€
John Haig	4,50€
Lagavulin 16	8€
Laphroaig 10	8€
Macallan 12	8€
Oban 14	9€
Talisker 10	7€
The Busker Single Malt ..	6,50€
The Busker Triple Cask	6€

GINEBRA

Beefeater	5€
Beefeater 24	5,50€
Beefeater Light	5€
Beefeater Pink	5,50€
Bombay Sapphire	5€
Brockmans	6,50€
Carmela	5€
Citadelle	6€

G'Vine Floraison	6€
Gin Mare	6,50€
Gordon's	5€
Hendrick's	6€
Martin Millers	6€
Monkey 47	8€
Seagrams	5€
Tanqueray 10	7€
Tanqueray Dry	5€



TAMARÁN

Restaurant by Hotel Aloe Canteras

RON

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

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€

Refresco +1€ adicional

TAMARÁN

Restaurant by Hotel Aloe Canteras

MOCKTAILS

(Cócteles sin alcohol)

Shelvi **5,50€**
melocotón, Orgeat, lima y
ginger Ale

Lloret **5,50€**
melón, sandía, naranja, limón
y soda

Afternoon Tea **6€**
Tanqueray 0,0, limón, pepino y
sencha

CÓCTELES DE AUTOR

Cozumel **8€**
Tequila, pomelo, agave, tagine,
soda

GIN BASIL SMASH **8€**
Ginebra, albahaca, limón, s. syrup,
s. salina, tonic

Mai Chai **8€**
Ron especiado, ron blanco, triple
sec, piña, orgeat, lima, té chai

CÓCTELES CLÁSICOS

Negroni **7€**
Ginebra, Campari, vermut rojo

Aperol spritz **7€**
Aperol, vino espumoso, soda

Hugo **7€**
flor de saúco, vino espumoso,
hierbabuena, soda

Espresso Martini **7€**
licor de café, vodka, café
espresso

Caipiroska de Maracuyá **7€**
Vodka, lima, azúcar moreno,
maracuyá

Garibaldi **7€**
Campari, zumo de naranja natural

French 75 **7€**
Ginebra, lemon, s.syrup, vino
espumoso

Hemingway breakfast **8€**
Ron blanco, fallernum, lima,
mermelada de naranja amarga,
angostura



TAMARÁN

Restaurant by Hotel Aloe Canteras