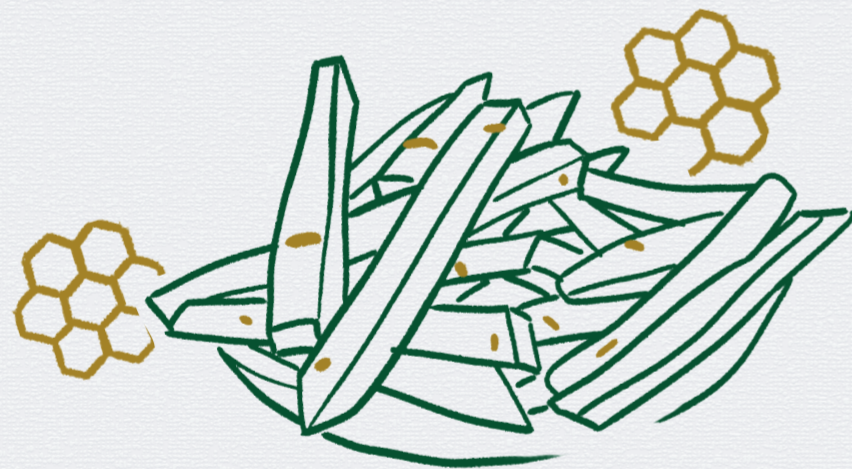


TAPAS & PICOTEO

	TAPA	RACIÓN
PATATAS BRAVAS KIMCHI & ALIOLI French fries with hot kimchi sauce and alioli.	€ 4.50	€ 10.00
BERENJENAS CRUJIENTES Con miel de caña, nuez tostada y perejil. Fried Aubergine with cane honey.	€ 4.50	€ 10.00
PIMIENTOS DEL PADRON Fritos con escamas de sal negra y lima. Fried padrón peppers with black salt flakes and lime zest.	€ 4.50	€ 10.00
ENSALADILLA RUSA Spanish potato salad.	€ 5.00	€ 12.00
CROQUETAS DE PUERRO CONFITADO Confit Leek croquettes.	€ 5.50	€ 13.00
CROQUETAS DE BUEY A LA BRASA Grilled Beef Croquettes.	€ 6.00	€ 14.00
EMPANADA ARGENTINA Argentine beef empanada.	€ 5.00	
NUESTRAS GAMBAS AL PIL PIL Our Garlic shrimps.	€ 12.00	
LANGOSTINOS CROCANTES En panko con salsa sweet chilli. Crispy prawns in panko with sweet chili sauce.	€ 15.00	
HUEVOS ROTOS Y JAMON IBERICO Fried eggs with Iberian ham.	€ 13.00	
PROVOLONE ASADO Y PERAS Caramelizadas, con nueces tostadas Baked provolone cheese and caramelized pears with crushed toasted walnuts.	€ 13.00	
CALAMARES A LA ANDALUZA Con ralladura de limón, alioli casero y paprika. Roman-style calamari rings with lemon zest, homemade alioli and paprika.	€ 13.00	
ENSALADA CESAR CON POLLO CRISPY Crispy Chicken Caesar Salad.	€ 14.00	



POSTRES

BROWNIE TIBIO CON HELADO Warm brownie with ice cream.	€ 8.00
TARTA DE QUESO Cheesecake.	€ 7.00
CREME BRULEE	€ 6.00



COCINA
NON-STOP

www.eatologygroup.com
hola@eatologygroup.com
+34 95112 02 04
@tatanegromalaga

TATANEGR0

restaurante

WHERE THE
BELLS RING OUT

NUESTRAS PAELLAS

PAELLA DE MARISCOS Seafood Paella.	2 PERS. € 34.00	3 PERS. € 51.00
PAELLA MIXTA Seafood and chicken Paella.	€ 38.00	€ 57.00
PAELLA DE PULPO Y LANGOSTINOS Octopus and shrimps Paella.	€ 44.00	€ 66.00
PAELLA DE POLLO Chicken Paella.	€ 32.00	€ 48.00
PAELLA VEGETARIANA Vegetarian Paella.	€ 32.00	€ 48.00



CARNES

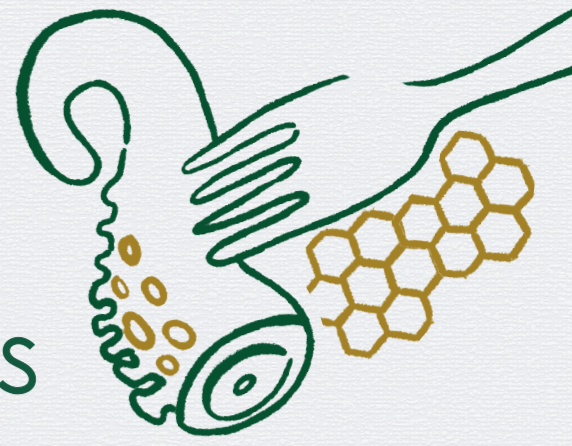
TATASMASHED BURGER (Dry Aged) Doble smashed burger de Vaca Madurada en pan brioche, doble queso americano, crispy bacon, cebolla a la plancha y salsa de la casa. Double smashed dry aged burger in brioche bread, double american cheese, crispy bacon, grilled onion and house sauce.	€ 17.00
SIGNATURE BURGER (Dry Aged) Doble smashed burger de Vaca Madurada en pan brioche, doble queso americano, pepinillos, lechuga, tomate, bacon, mayonesa de ajo y sweet chilli. Double smashed dry-aged beef burger in a brioche bun, double American cheese, pickles, lettuce, tomato, bacon, garlic mayo, and sweet chilli.	€ 18.00
CHEESE VEGGIE BURGER Burger a base de plantas, en pan brioche con doble queso americano, lechuga, tomate, alioli y salsa criolla. Plant-based burger on brioche bun with double American cheese, lettuce, tomato, aioli, and criolla sauce (onion and tomato relish).	€ 16.00
BROCHETAS DE POLLO Con patatas fritas caseras especiadas. Chicken skewers with homemade spiced fries.	€ 18.00
SECRETO IBERICO (280 Gr.) Con puré de boniato. Iberian secret sweet potato pureé.	€ 23.00
SOLOMILLO DE VACA (250 Gr. Maduración 35 días) Con patatas baby tostadas en mantequilla de romero. Beef tenderloin (250 Gr. 35-day aging) with baby potatoes roasted in rosemary butter.	€ 31.00
ENTRECOT DE VACA (400 Gr. Maduración 35 días) Con patatas fritas especiadas y pimientos del padron Sirloin steak (400 Gr. 35-day aging) with seasoned fries and padron peppers.	€ 34.00

OPCIÓN
VEGETARIANA
DISPONIBLE

Vegetarian
option available



PESCADOS & MARISCOS



DORADA Filete con vegetales salteados y patatas baby asadas. Sea bream fillet with wok-fried vegetables and grilled baby potatoes.	€ 23.00
BACALAO CONFITADO Con salteado de patatas baby, tomates cherry, setas, espárragos y cebolla morada. Cod confit with sautéed baby potatoes, cherry tomatoes, mushrooms, asparagus, and red onion.	€ 24.00
PATAS DE PULPO SALVAJE Sobre patatas baby smashed en mantequilla y aliño de salsa criolla. Grilled octopus served over smashed baby potatoes with rosemary butter.	€ 28.00

BEBIDAS

COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 8.00
Crodino Spritz (Sin Alcohol)	€ 5.50
Campari Spritz	€ 9.00
Sarti Spritz (Floral)	€ 8.00
Hugo Spritz	€ 9.00

BARTENDER SELECTION

Piña Colada	€ 10.00
Daiquiri / Frozen	€ 10.00
Manhattan	€ 10.00
Long Island	€ 10.00
Dry Martini	€ 10.00
Old Fashioned	€ 10.00
Expresso Martini	€ 10.00
Margarita	€ 10.00

CERVEZAS/BEERS

Caña o Clara Victoria	€ 2.50
Copa o Clara Victoria	€ 3.80
Pinta o Clara Victoria	€ 4.50
Caña o Clara Victoria Diez	€ 2.80
Copa o Clara Victoria Diez	€ 4.00
Pinta o Clara Victoria Diez	€ 5.00
Victoria 0.0% tostada	€ 2.90
Daura Damm - Sin Gluten	€ 3.30
Alhambra verde	€ 4.50

CLASICOS DE ESPAÑA / SPANISH CLASSICS

Tinto de verano	€ 4.50
Vermuth	€ 4.50
Vaso de sangria tinto	€ 5.00
Vaso de sangria blanco	€ 6.00
Vaso de sangria cava	€ 6.50
Jarra de tinto de verano	€ 17.00
Jarra de sangria	€ 18.00
Jarra de sangria de vino blanco	€ 20.00
Jarra de sangria de cava	€ 22.00

Nos interesa tu opinión



Tripadvisor



Google

PUERTO CRISTAL

níccia

urtelia

by EATOLOGY
GROUP

