



Bienvenido a Terraza Tamarán

Este menú busca ser una innovación dentro del mundo actual de la mezcla.

Queremos dar espacio a nuestra creatividad: desarrollando algunos estudios de mixología que estamos seguros de que despertarán su curiosidad.

Nuestras ideas están diseñadas de forma natural para crear propuestas diferentes. Todos los cócteles son de autor, creados exclusivamente para usted, dedicando el tiempo necesario al equilibrio y la particularidad de los distintos cócteles.

Nuestros bartenders podrán hacer la mayoría de los clásicos, desde los años 30 hasta la actualidad, centrándose, sin embargo, en la idea del "clásico original", sin buscar modificar las recetas históricas y originales.

Nuestra filosofía se centra en la calidad del producto, dando espacio a la creación de ingredientes caseros y la rápida producción de nuestros queridos cócteles.

Por esta razón, le pedimos disculpas de antemano si su preparación nos llevara algo más de tiempo. El objetivo final siempre será su máximo disfrute y la máxima atención.


Estamos a su disposición para escucharle y estaremos encantados de recomendarle la bebida más cercana a su paladar.

Todos los cítricos y diversos zumos se exprimen a diario y muchos de los ingredientes son producidos directamente por nosotros, centrándonos en ofrecer los productos más saludables y de mayor calidad.

Tengan en cuenta que tenemos servicio en la terraza inferior, pero tendrán que abonar su comanda en el momento de servirles. Rogamos su comprensión.

¡Le deseamos una buena degustación!

Riccardo Imperiale
Head Bartender





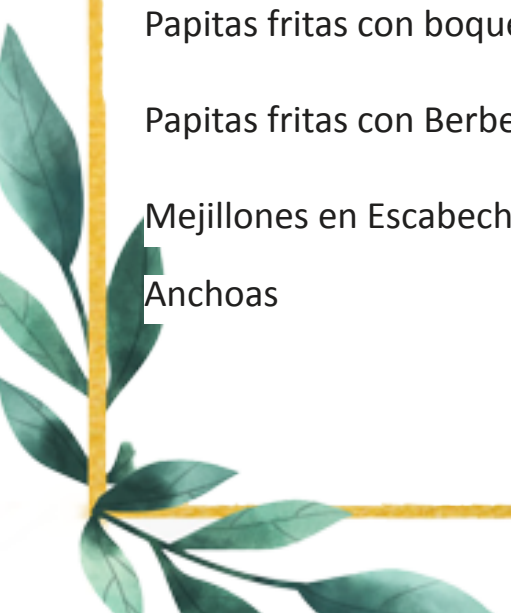
Enyesque

Aceitunas de la Abuela	1,80€
Frutos Secos	1,50€
Bolsa de Papas fritas <small>(Aceite de Oliva, Jamón Serrano o Trufa)</small>	1,80€
Nachos con Guacamole <small>(Salsa Cheddar, su pico de Gallo y jalapeños)</small>	6,50€
Hummus con papadums y crudités	6,50€

Embutidos y Quesos

Tabla de Quesos Canarios Bolaños	Ración - 12€ ½ - 8€
Tabla de embutidos Ibéricos <small>(Salchichón, chorizo, Lomo con sus regañás)</small>	Ración - 11,50€
Tabla Jamón Ibérico de Recebo	Ración - 14,90€
Tabla combinada a tu gusto	Ración - 13,90€
Tapita Ibérica <small>(Pide tu montadito: queso, salchichón, lomo, chorizo y sus regañás)</small>	2,00€

Conservas Gourmet



Papitas fritas con boquerones Ortiz	5,90 €
Papitas fritas con Berberechos	7,90 €
Mejillones en Escabeche	8,00 €
Anchoas	9,90€



COCKTAILS

The Tamarán Cup **9,50€**

Punch estudiado para transmitir pasión junto a la vista de nuestro amado océano. En este lugar tan precioso, les acompañarán unos sabores increíbles, frescos, herbales, cítricos, vinosos y al mismo tiempo llenos y con cuerpo. Únicos como la vista de nuestra terraza.

(Gin Hendrick's infusionado con tomillo fresco, jarabe de polen casero, manzanilla de flores, vino blanco Chardonnay, pepino y tomillo fresco).

Ricky's Basil Daiquiri **7€**

Un twist del clásico Daiquiri, notas más refrescantes gracias a hojas frescas de albahaca, en un equilibrio perfecto entre acidez y frescura con toques herbales, el dulzor del ron y azúcar de caña. Este Daiquiri lleva una ratio único entre los ingredientes (7:6:5).

(Bacardi carta blanca ron, zumo de lima, sirope simple y albahaca).

Grape Escape #2 **9,50€**


Este cóctel es muy particular: notas vegetales como apio, cachaza y uva ofrecen características frescas y vitamínicas. Equilibran la mezcla la leche condensada y las notas cítricas de la lima.

(Uva Blanca, Cachaza Capuana, zumo de lima, simple sirup, leche condensada, hojas de apio).

Agave Translation **9€**

Trago fuerte para personas que van buscando una experiencia firme, con estructura imponente, pero con una nota romántica...

(Calle 23 tequila reposado, Sherry Oloroso, Orange bitter, sirope tiki casero).



Peas & Love
9,50€

Sabores únicos y representativos gracias al zumo de Aloe Vera que deja una sensación especial y vegetal en este estudio de mixología.

(Brotos de guisantes, Pisco joven, Sauvignon blanc, zumo de limón, sirope de azúcar y zumo de Aloe Vera).

Lock and Scotch
9€

Ahumado e intenso, no para todo el mundo...

(Whisky Talisker 10y., Fernet Branca, Bitter de pomelo, sirope de tonka casero).

Our Bloody Mary
9€

El mejor Bloody Mary de la ciudad, con nuestra salsa especial, es una elección infalible, tanto en versión Vodka, Mezcal o Whisky.

Vodka o Mezcal o Whisky, Salsa bloody secreta casera, acompañada de zumo de limón y una pasión extraordinaria por el Bloody Mary.

Bio Frozen
8€

Granizado único en su género: refrescante e inimitable. Si hace calor o tiene sed, esta mezcla única resulta excelente.

(Flores de manzanilla, canela en polvo, Vida Mezcal, Zumo de Aloe Vera 100%, zumo de lima, sirope de azúcar).

Elaboramos también cualquier cocktail clásico

Mojito receta clásica cubana **7,00€**

Havana 3 años, zumo natural de limón, azúcar, hierbabuena y cubitos de hielo.

*Si quiere personalizar su mojito a su gusto, solo tiene que solicitarlo: hielo picado, azucarado...

Piña colada **7,00€**

Violet Blues

9€

Variante clásica del Whiskey Sour, las notas florales de la violeta le dan un sabor que nunca olvidará, especialmente estudiado para los paladares más dulces.

(Woodford Reserve Bourbon whiskey, zumo de limón, sirope sencillo, licor de violeta, clara de huevo).

Wood-oh!

10€

Cierre los ojos y déjese llevar por sus sentidos... Déjese llevar a un bosque tropical, donde una mezcla perfecta entre sabores totalmente diferentes le dejará sin palabras.

(Ron Sailor Jerry Spiced, cachaza Capucana, zumo de lima, sirope de azúcar, jengibre, canela en polvo y aceite esencial de sándalo).

White Rabbit

10€

El conejo blanco nos lleva a su mundo. Parece oscuro y desconocido al principio, pero en el momento que caemos en su agujero... un mundo fantástico se abre a nuestro paladar.

(Carpano Antica Formula Vermouth, Lagavulin Scotch whisky, jarabe de azúcar de caña moreno y vainilla, bitter de haba de cacao, clara de huevo, nuez moscada rallada).

Matador Sirup

9€

Este estudio de mixología lleva notas picantes y estructuradas dejándose tomar como algo fresco ¡Les sorprenderá el regusto!

(Mezcal Elote, Maraschino Luxardo, zumo de manzana clarificado, jarabe de pimienta de cayenna, sirope sencillo).

MOCKTAILS

(sin alcohol)

La Isla Bonita **7€**

Cóctel sin alcohol, donde los sabores ayudan a refrescar pero con notas dulces y redondas, algo tropical donde vainilla, azúcar moscovado, piña y canela se combinan muy bien.

(Zumo de piña, jarabe casero de azúcar moscovado y vainilla, zumo de lima, canela) .

Aloe Slings **7€**

Los Slings representan una categoría de cócteles muy frescos... con esta variación casera dejamos protagonistas todas las propiedades de el zumo de Aloe Vera, combinadas con un toque de almendras, agave y limón.

(Aloe Vera zumo 100%, zumo de limón, orgeat, clara de huevos, soda) .

Barbell Protein **Milkshake € 8**

Batido proteico para deportistas que no pueden tomar alcohol y que necesitan "nutrirse" con un batido hipocalórico.

Esta comida liquida es ideal para un post-entreno o como alternativa a una comida llevando bien 40 gr. de proteínas y pocas calorías.

(40 gr. Iso Whey Protein, cacao amargo polvo, Agave sirope con bajo indice glicemico, leche desnatada)

Spring Detox **7€**

'Estudio detox' que nos ayuda a quitar toxinas gracias a las propiedades de sus ingredientes. Es saludable, con toque de jengibre.

Revitaliza, quita inflamación, diurético y nos llena de vitaminas y sales minerales.

(Pepino fresco, jengibre en polvo, Aloe Vera zumo 100%, Agave sirope, Cerveza de jengibre)

VERTICAL DE CATA DESTILADOS

Disfrute de una exclusiva cata de 5 degustaciones de 3 cl.
Con diferentes intensidades.

25€

MEZCAL

Tour Suave

7 Misterios Doba-yej
Alipus San Andrés
Picaflor
Vida
Bruxo No. 2

Tour Azteco

Picaflor
Alipus San Andrés
El Rey Zapoteco
Vida
Montelobos

TEQUILA

Tour Jalisco

8 blanco
Calle 23 blanco
8 reposado
Calle 23 reposado
Curado Espadín

RON-RHUM-RUM

Tour Extremo

Paranubes Aguardiente
Trivieres Agrícola
Blanco
Aldea Caña Pura
Clement Vsop Agricole
Plantation Overproof

Tour Caribe

Chairman's Reserve
Bacardi 8
Abuelo 12
Havana Selección de
Maestros
Matusalem 23

Tour Spiced

Sailor Jerry
Lamb's Navy
El Dorado 8
Kraken
Plantation Overproof

WHISKY/WHISKEY

Tour Scotch #1

Highland Park 12
Dalmore 12
Glendfiddich 12
McCallan 12
Cardhu 12

Tour Scotch #2

Lapraigh Px casks
Talisker Storm
Talisker 10
Lagavulin 16
Caol Ila Distillers Edition

Tour Irish

Bushmill
Bushmill Black Bush
Tullamore Dew
Jameson
Jameson Casksmate

Tour Bourbon/Rye

Maker's Mark
Bulleit Bourbon
Woodford Reserve
Canadian Club
Bulleit Rye

DESTILADOS

Los precios indicados son por servicio, los combinados con refrescos cuentan con un recargo de 1€

Ginebras (6 cl.)

Para su combinado puede mezclar las tónicas que prefiera entre nuestras referencias, las encontrará en "refrescos".

Precio

Beefeater	6€
Beefeater 24	7€
Tanqueray	6€
Tranqueray Ten	8€
Tanqueray Rangpur	7€
Tanqueray Sevilla	7€
Gordon's	6€
Gin Mare	8€
London n.1	7€
Monkey 47	9€
Nordes	7€
Seagrams	6€
Bombay Sapphire	6€
Bombay dry 1761	6€
G'Vine Noison	8€
G'Vine Floraison	7€
Ginraw	8€
Komasa Hojicha	9€
Martín Millers	7€
Hendrick's	7€
Macaronesian White	6€
Bulldog	7€
Plymouth	8€
Plymouth navy strength	9€
Citadelle	7€
Sipsmith	7€
Puerto de Indias fresa	6€
Carmela	6€
Mombasa	7€
Oxley	9€
Filliers 28	8€
Fifty pounds	8€
Gin MG	6€



Rones y destilados de caña (6 cl.)


Capucana Cachaça	8€
Bacardí Carta Blanca	6€
Bacardí 8	7€
Sailor Jerry Spiced	6€
Arehucas Carta Blanca	5,50€
Arehucas Carta Oro	5,50€
Arehucas 12	7€
Arehucas 18	8€
Captain Morgan Spiced	6€
Aldea Blanco	6€
Aldea Caña Pura	7€
Aldea Maestro	7€
Aldea Familia	8€
Kraken Spiced	7€
Havana Club 3	6€
Havana Club 7	7€
Havana Club Selección de Maestros	9€
Zacapa 23	9€
Cacique 500	7€
Barceló Añejo	6€
Santa Teresa añejo	6€
Santa Teresa1796	8€
Matusalem 7	7€
Matusalem 15	9€
Matusalem 23	11€
Brugal añejo	6€
Brugal Extra Viejo	7€
Flor de Caña 5	6€
Flor de Caña 7	7€
Flor de Caña 12	9€
Lamb Navy rum	6€
Clement Agricole VSOP	9€
Trivieres Agricole White	6€
Barbancourt	7€
Chairman's Reserve	8€
Dictator 12	8€
El Dorado 8	8€
Plantation Overproof	7€
Paranubes Aguardiente Oaxaca	8€
Abuelo 12	7€



Whisky (6 cl.)

Precio

Johnnie Walker Red Label	6€
Johnnie Walker Black Label	7€
J&B	6€
100 Pipers	6€
Jack Daniel's	6€
Jack Daniel's Gentleman Jack	8€
Cardhu 12	7€
Glendfiddich 12	8€
John Haigh Gold Label	6€
McCallan 12 Doublecask	8€
Lagavulin 16y.	10€
Talisker 10 y.	8€
Talisker Storm	8€
Highland Park 12	8€
Maker's Mark	7€
Woodford Reserve	8€
Canadian Club	6€
Buillet Bourbon	6€
Buillet Rye	7€
Bushmills Black Bush	7€
Jameson Casks	8€
Chivas 12	7€
Nikka Blended from the Barrel	7€
Nikke Puré Malt red Label	9€
Nikka Coffey Grain	9€
Ballantines	6€
Laproaigh Quarter PX Cask	8€
Dalmore 12	9€
Tullamore Dew	6€
Caol Ila Distiller Edition	10€
Évade	8€
Évade Peated	9€




Cognac / Brandy / Pisco / Armagnac
(6 cl.)

	Precio
Pisco Barsol Torontel	7€
Carlos I	7€
Osborne Veterano	6€
Courvoisier VSOP	7€
Remy Martin VSOP	8€
Armagnac Cles de Duacs	8€
Lepanto I	9€
Camus VSOP	9€

Vodka
(6 cl.)

Stolichnaya	6€
Stolichnaya Elite	9€
Absolut	6€
Absolut Elyx	10€
Absolut Mandrin	6€
Absolut Ruby Red	6€
Blat	8€
Grey Goose	8€
Ketel One	7€
Koskenkorva 38%	6€
Imperial	7€
Belvedere	8€
Ciroc	8€
Zubrowka	6€
Finlandia	7€
Fiar Quinoa	7€





Tequila / Mezcal (6 cl.)

	Precio
Calle 23 Blanco	7€
Calle 23 Reposado	8€
Calle 23 Añejo	9€
Don Julio Reposado	9€
8 Tequila Reposado	8€
8 Tequila Blanco	6€
Herradura Blanco	7€
Curado espadín reposado	8€
Montelobos Mezcal	8€
Alipus San André Mezcal	10€
Del Maguey Vida Mezcal	8€
Bruxo n.2 Mezcal	10€
Siete Misterios Doba Yej Mezcal	9€
Picaflor	8€
Rey Zapoteco	9€

Vermouth

Osborne Rojo	5€
Carpano Punt&Mes	4€
Carpano Antica formula	6€
Martini Extra Dry	4€
Martini Bianco	4€
Cocchi Amaro rosso	6€
Dolin rojo	5€
Dolin Blanco	5€


Vinos licorosos

Sherry Oloroso	5€
Lillet Rouge	5€
Lillet Blanc	5€
Pedro Ximenez	5€
Porto rojo	5€

Bitters


Campari	5€
Aperol	5€





Licores/ Liqueurs (6 cl.)

	Precio
Fernet Branca	4€
Licor de Violeta	6€
Maraschino Luxardo	5€
Frangelico	5€
Licor 43	5€
Chartreuse Amarillo	5€
Chartreuse Verde	7€
Bayles	4€
Amaretto Disaronno	4€
Drambuie	5€
Benedictine	4€
Tia Maria	4€
Cointreau	4€
Ruavieja licor de hierbas	4€
Saint Germain	7€
Limoncello Villa Massa	5€
Jägermeister	4€
Absinthe bohemo	10€
Pernod/Ricard	5€
Galliano L'Autentico	5€
Kahlua	5€
Anchos Reyes verde jalapeños	9€
Braulio	4€
Mozart White Chocolate	9€
Mozart Dark Chocolate	9€



Cervezas

Grifo

	Precio
Tropical caña	2€
Tropical jarra	4€
Dorada Especial caña	2,50€
Dorada Especial jarra	4,50€

Botellas (33 cl.)

Alhambra 1925	4,50€
Alhambra roja reserva	4,50€
Corona	3,50€
Dorada sin alcohol	2,50€
Dorada Especial Esencia Negra	3€
Mahou	3€
Mahou radler	3€
Leffe Blonde	4,50€
Franziskaner Weiss 0,50 cl.	5€

Refrescos / Zumos

Si quiere combinar los refrescos con un destilado, el precio será el destilado más 1€

Agua sin gas 33 cl.	2€
Agua con gas 33 cl.	2€
Ginger Ale	3€
Ginger Beer	3,50€
Limón	3€
Naranja	3€
Red Bull	3,50€
Red Bull Light	3,50€
Coca Cola	3€
Coca Cola Zero	3€
Aquarius Limón/Naranja	3€
Appletiser	3€
7 Up	3€
Nestea Limón/Mango-Piña	3€
Piña	3€
Pera	3€
Melocotón	3€
Manzana	3€

Tónicas

	Precio
Schweppes (Classic)	3€
Fever tree (Organic Indian)	3,50€
Fever tree light (Sin azúcar)	3,50€
Fever tree Mediterranea (Más suave)	3,50€
Fentimans (Herbal y lemon grass)	3,50€
1724 (Burbujas finas, notas de naranja, quinino casi dulce)	3,50€
Tribute Classic	3,50€

Cafetería

Espresso	1,50€
Americano	2,20€
Cortado	1,80€
Café con leche	2,20€
Leche y leche	2,50€
Café con licores	4€
Irish Coffee	6€

(Whiskey Irlandés, azúcar, café, nata, nuez moscada)

Espresso Martini	6€
------------------	----

(Vodka, café, Tía María, sirope de azúcar)

Té Matcha	3,20€
Golden Milk	3,00€
Infusiones	2,20€

Té Negro Orange Pekoe, Té Negro Pakistání, Té Verde Sencha con cerezas, Manzanilla, Frutos del Bosque, Menta, Rooibos Copacabana, Rooibos Relax (Rooibos, Naranja, Limón, Girasol, Azahar, Rosa y Aciano) y Té Rojo cuerpo del deseo.

- Pida su café Gama fuerte o ligero con leche de avena o de soja, si lo desea.

VINOS

Nuestra filosofía es poder sorprenderle, por lo que nuestra carta de vinos irá cambiando, ofreciéndole así diferentes opciones para su disfrute.

Tintos

Agala - Listán Negro y Tintilla - Canario

Un vino con entrada potente, algo untuoso, con tanino maduro, con un paso de boca medio, acidez integrada con ligera permanencia.

Copa	3,80€
Botella	18,00€

Larán Larán - 100% tempranillo

Envolvente y fresco con un paso frutal y elegante. Intenso y limpio en nariz. Destacan los recuerdos a frutos rojos, fresa, frambuesa, junto a un toque de maceración carbónica.

Copa	3,50€
Botella	15,00€

Blancos

Castillo Miraflores - Verdejo - Semidulce

Vino equilibrado, redondo y con matices de una fruta de hueso, golosa, pero sin caer en el empalagamiento. Muy equilibrado, redondo y con matices.

Copa	3,80€
Botella	18,00€

Ostatu - Viura y Malvasía - Seco

Envolvente y sedoso, con una acidez intensa que incrementa el retrogusto. Muy equilibrado, fresco, goloso y con cierta untuosidad.

Copa	3,50€
Botella	15,00€

Espumosos

Codorníu 1551 Brut Botellín 20 Cl	4,50€
Mumm Le Rosé Champagne	55,00€
Godelia Brut Reserva Nature	
Copa	5,00€
Botella	26,00€