

BEBIDAS

SIN ALCOHOL/SOFT DRINKS

Agua con o sin gas 500cc	€ 2.50
Refrescos 237cc	€ 2.90

VINOS TINTOS

Torrederos	€ 4.50	€ 23.00
Ribera Del Duero		
Oinoz Crianza	€ 4.50	€ 23.00
Rioja		
Encaste	€ 5.00	€ 24.00
Ronda, Malaga		
Ramon Bilbao Crianza	€ 25.00	
La Rioja		
Murua Reserva	€ 29.00	
La Rioja		
Matarromera	€ 32.00	
Ribera Del Duero		
El Enemigo - Malbec	€ 42.00	
Mendoza - Argentina		

VINOS BLANCOS & ROSADOS

Vr Verdejo	€ 4.50	€ 23.00
Rueda		
Valdelosfrailes Rose	€ 4.50	€ 23.00
Castilla y León		
Viña Caeira	€ 5.00	€ 24.00
Albariño De Rias Baixas		
Jose Pariente	€ 26.00	
Rueda		
Cloe Chardonnay	€ 26.00	
Ronda, Málaga.		

BRANDY, COGNAC & WHISKY

Carlos III	€ 6.00
Carlos I	€ 8.00
1866	€ 10.00
Johnnie Walker Red Label	€ 8.00
Johnnie Walker Black Label	€ 10.00
Jameson	€ 8.00
Jack Daniels	€ 9.00

CERVEZAS/BEERS

Caña Victoria	€ 2.50
Copa Victoria	€ 3.50
Pinta Victoria	€ 4.50
Voll-Damm	€ 4.00
Alhambra verde	€ 4.50
Victoria 0.0% tostada	€ 3.80

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	€ 17.00
Jarra de sangria de vino blanco	€ 18.00
Jarra de sangria de cava	€ 20.00

BARTENDER SELECTION



CAVAS & CHAMPAGNES

Idilicum Brut	€ 4.50	€ 23.00
Moet & Chandon Brut	€ 70.00	
Veuve Clicquot Brut	€ 76.00	



COCKTAILS

Negroni	€ 9.00
Aperol Spritz	€ 8.00
Campari Spritz	€ 8.00
Lemoncello Spritz	€ 8.00
Mimosa	€ 8.00
Mojito	€ 9.00
Caipirinha	€ 9.00

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

+ 1€ Hace tu cocktail Frozen

VODKA, GIN & RON

Absolut	€ 8.00
Grey Goose	€ 12.00
Barcelo Añejo	€ 8.00
Zacapa	€ 11.00
Larios	€ 8.00
Puerto De Indias Rosado	€ 8.00
Martin Miller	€ 11.00
Beefeater	€ 8.00
Tanqueray	€ 9.00
Bombay Sapphire	€ 10.00
Disaronno	€ 8.00

WHERE THE BELLS RING OUT

TATANEGRO

restaurante



Servicio de Pan por persona €1.- // Bread service Per Person €1.-

TAPAS & PICOTEO

	RACIÓN / TAPA	
PATATAS BRAVAS KIMCHI & ALIOLI <i>French fries with hot kimchi sauce and alioli.</i>	€10.00	€4.50
BERENJENAS CRUJIENTES <i>Con miel de caña, nuez tostada y perejil. With cane honey, toasted walnut, and parsley.</i>	€10.00	€4.50
PIMIENTOS DEL PADRON <i>Fritos con escamas de sal negra y limón. Fried padron peppers with black salt flakes and lemon.</i>	€10.00	€4.50
ENSALADILLA RUSA <i>Spanish potato salad.</i>	€12.00	€5.00
CROQUETAS DE JAMON IBERICO <i>Iberian Ham Croquettes.</i>	€13.00	€5.50
CROQUETAS DE BUEY A LA BRASA <i>Grilled Ox Croquettes.</i>	€14.00	€6.00
EMPANADA ARGENTINA <i>Argentinian beef empanada.</i>	€5.00	
GAMBAS AL PIL PIL <i>Our Garlic Prawns.</i>	€12.00	
LANGOSTINOS CROCANTES <i>En panko con salsa sweet chilli. Crunchy shrimps in panko with sweet chilli sauce.</i>	€15.00	

PAELLAS

	2 PERS. / 3 PERS.	
PAELLA DE MARISCOS <i>Seafood Paella.</i>	€32.00	€48.00
PAELLA MIXTA <i>Seafood and chicken Paella.</i>	€36.00	€54.00
PAELLA VEGETARIANA <i>Vegetarian Paella.</i>	€32.00	€48.00
PAELLA DE POLLO <i>Chicken Paella.</i>	€32.00	€48.00
PAELLA DE PULPO Y LANGOSTINOS <i>Octopus and shrimps Paella.</i>	€40.00	€60.00

NUESTROS ARROCES SON ELABORADOS EN EL MOMENTO, POR LO QUE EL TIEMPO DE PREPARACIÓN SE ESTIMA ENTRE 25 A 30 MINUTOS.
Our rice dishes are prepared upon ordering, so the estimated preparation time is between 25 to 30 minutes.

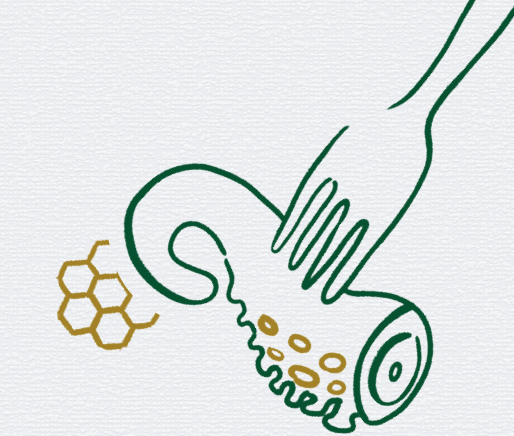


HUEVOS ROTOS Y JAMON IBERICO <i>Con jamón ibérico, pimientos del padrón y parmesano. Broken eggs and iberian ham with padron peppers and parmesan cheese.</i>	€13.00
PROVOLONE ASADO Y PERAS <i>Caramelizadas, con nueces tostadas partidas. Baked provolone cheese and caramelized pears with crushed toasted walnuts.</i>	€12.00
CALAMARES A LA ANDALUZA <i>Con ralladura de limón, alioli casero y paprika. Roman-style calamari rings with lemon zest, home-made alioli and paprika.</i>	€13.00
TOMATE PICA0 <i>Tomato with garlic and olive oil.</i>	€12.00
ENSALADA CESAR CON POLLO CRISPY <i>Crispy Chicken Caesar Salad</i>	€14.00



LOS ARROCES SE ELABORAN PARA UN MINIMO DE 2 PERSONAS.
Rice dishes are prepared for a minimum of 2 people.

Servicio de Pan por persona €1.- // Bread service Per Person €1.-



CARNES

TATASMASHED BURGER (Dry Aged) <i>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 bun, double american cheese, crispy bacon, grilled onion and house sauce.</i>	€16.00
SIGNATURE BURGER (Dry Aged) <i>Doble smashed burger de Vaca Madurada en pan brioche, doble queso americano, pepinillos, lechuga, tomate, bacon, mayonesa de ajo y sweet chilli. Double smashed aged beef burger on brioche bun, double American cheese, pickles, lettuce, tomato, bacon, garlic mayo, and sweet chilli.</i>	€17.00
CHEESE VEGGIE BURGER <i>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.</i>	€16.00
BROCHETAS DE POLLO Y VEGETALES <i>Con patatas fritas caseras especiadas . Chicken skewers with homemade seasoned fries.</i>	€17.00
SECRETO IBERICO (280 Gr.) <i>Con puré de boniato. Iberian secret with sweet potato pureé</i>	€23.00
SOLOMILLO DE VACA (250 Gr.Maduración 35 días) <i>Con patatas baby tostadas en mantequilla de romero. BEEF TENDERLOIN (250g – Aged 35 days) Served with baby potatoes toasted in rosemary butter.</i>	€30.00
ENTRECOT DE VACA (420 Gr. Maduración 35 días) <i>Con patatas fritas especiadas y pimientos del padron SIRLOIN STEAK (420g – Aged 35 days) Served with spiced fries and Padrón peppers.</i>	€34.00



Servicio de Pan por persona €1.- // Bread service Per Person €1.-

PESCADOS & MARISCOS

DORADA <i>Filete con vegetales salteados y patatas baby asadas. Sea bream fillet with vegetables wok and grilled baby potatoes.</i>	€23.00
BACALAO CONFITADO <i>Con salteado de patatas baby, tomates cherry, setas, espárragos y cebolla morada. Confit cod with sautéed baby potatoes, cherry tomatoes, mushrooms, asparagus, and red onion.</i>	€24.00
LANGOSTINOS PATAGÓNICOS <i>A la plancha con ajo y perejil Grilled patagonian prawns with garlic and parsley.</i>	€21.00
PATAS DE PULPO SALVAJE <i>Sobre patatas baby smashed en mantequilla y aliño de salsa criolla. Octopus legs over baby smashed potatoes in butter and criolla sauce.</i>	€28.00



POSTRES

BROWNIE TIBIO CON HELADO Y NUECES <i>Warm brownie with ice cream and walnuts.</i>	€8.00
TARTA DE QUESO <i>Cheesecake.</i>	€7.00
CREPE DE DULCE DE LECHE <i>Sweet caramel crepe.</i>	€7.00