



**TAMARINDOS**

# GUANTANAMO

Bienvenidos a Tamarindos !!!

Uno de los principales elementos diferenciadores que presenta este singular lugar es la combinación de una amplia variedad de temáticas cuyas variaciones de menú sorprenderán semana a semana; Brasas y Carbón, Italiano, Mexicano, Japones, Mediterráneo y Cubano.

GUANTANAMO , es como en Tamarindos se denomina a la propuesta gastronómica donde esta semana las Brasas y el Carbón serán los protagonistas, siendo exquisita la selección, elaboración y presentación de carnes y pescados.

GUANTANAMO " quedaras preso de nuestras hamburguesas "

## La huerta.

Ensalada mixta. Lechuga iceberg, zanahoria, pepino, huevo, ceboll morada, tomate, atún y maíz.	12.50€
Ensalada de burrata. Ensalada con burrata italiana, cherry, rúcula, ciruelas y frutos secos con pesto rosso sobre una focaccia.	14.50€
Ensalada de tomate. Tomates de temporada de la zona con base de rúcula acompañado de encurtidos y ahumados del mediterraneo.	15.50€
Aguacates a la brasa. Aguacate cortado a la mitad hecho a la brasa acompañado de una salsa tzatziki.	14.50€

## El coral.

Alitas de pollo a la brasa.	12.50€/6u.
Alitas de polo con salsa bbq y crumble de pistacho. (Soja, frutos cáscara, sulfito, sésamo)	12.50€/6u.
Alitas de pollo con salsa teriyaki. (Soja, sulfito, sésamo)	12.50€/6u.
Alitas de pollo con miel mostaza. (Mostaza)	12.50€/6u.

## El mar.

Gamba roja a la brasa. Seleccionamos las mejores gambas, las pinchamos en una brocheta y las ponemos al fuego de las brasas.	18.50€/180gr.
Calamar. (Molusco, gluten) Nuestro calamar es un calamar de tamaño aproximado 26cm que puedes elegir su elaboración tanto a las brasas o también como opción cortado y rebozado en harina de garbanzo también conocido como "A la andaluza".	19.50€
Salmón. (Pescado) Salmón a la plancha acompañado de verduras a la brasa.	18.50€
Bacalao gratinado con muselina de frutos secos y pimientos asados. (Pescado, huevo, frutos secos, altramuces, cacahuetes)	21.50€

## PRINCIPALES

A elegir entre las diferentes opciones de guarnición:

Patata asada, Patatas fritas, Mazorca de maíz, ensalada o verduras a la brasa.

### La tierra.

Entrecot Angus. 300g de ternera Angus acompañada con ajos tiernos y padrones fritos.	23.00€
Solomillo de ternera nacional. 180g de solomilo de ternera con foie y salsa px (Pedro Ximenez) acompañado con unas patatas baby.	23.50€
Presa ibérica. 300g de presa de cerdo ibérico a la brasa.	18.00€
Entraña de Angus. 400g de entraña de Angus a la brasa.	19.00€
Churrasco de ternera. 600g de churrasco a la brasa con padrones fritos.	16.50€
Txuleton de vaca sashi +40 días de maduración. La vaca sashi, tiene el premio a la mejor carne de vacuno del mundo en el año 2018.	80.00€/Kg
Txuleton de vaca Frisona Holandesa +40 días de maduración. La vaca Holstein procediente de la región Friso Sajona, tiene mas de 40 días de maduración, lo que hace que obtenga un sabor especial.	90.00€/Kg
Pollo picantón. Pollo picantón entero abierto hecho al horno de brasas.	16.90€
Secreto de Angus. 180gr de secreto de Angus a las brasas con pimientos de padrón fritos.	21.00€
Picaña a la espada. Espada de picaña con piña asada y ciruelas hecha a las brasas.	24.00€

## HAMBURGUESAS

<b>Bronx.</b> (Gluten, lácteo, sulfito, huevo) Pan brioche, doble smash burger 90gr, crema de queso cheddar, bacon crujiente, mayonesa de trufa	14.90€
<b>American.</b> (Gluten, lácteo, sulfito,) Pan brioche, doble smash burger 90gr, queso cheddar, bacon crujiente, salsa bbq, aros de cebolla rebozados.	15.50€
<b>Alcapone.</b> (Gluten, lácteo, sulfito,) Pan brioche, doble smash burger 90gr, queso burrata, vinagre balsámico de higo, berenjena.	14.50€
<b>Queen.</b> (Gluten, lácteo, sulfito,) Pan brioche, carne Angus 200gr, lechuga, tomate, queso mozzarella, mayonesa y pepinilo.	13.90€
<b>Double cheese.</b> (Gluten, lácteo, sulfito,) Pan brioche, carne Angus 200gr, queso provolone queso rulo de cabra, confitura de tomate y frutos rojos.	13.50€
<b>Hot flames.</b> (Gluten, lácteo, sulfito, huevo) Pan brioche, carne Angus 200gr, jalapeños, mayonesa con sriracha, crema de queso cheddar, salsa brava.	14.00€