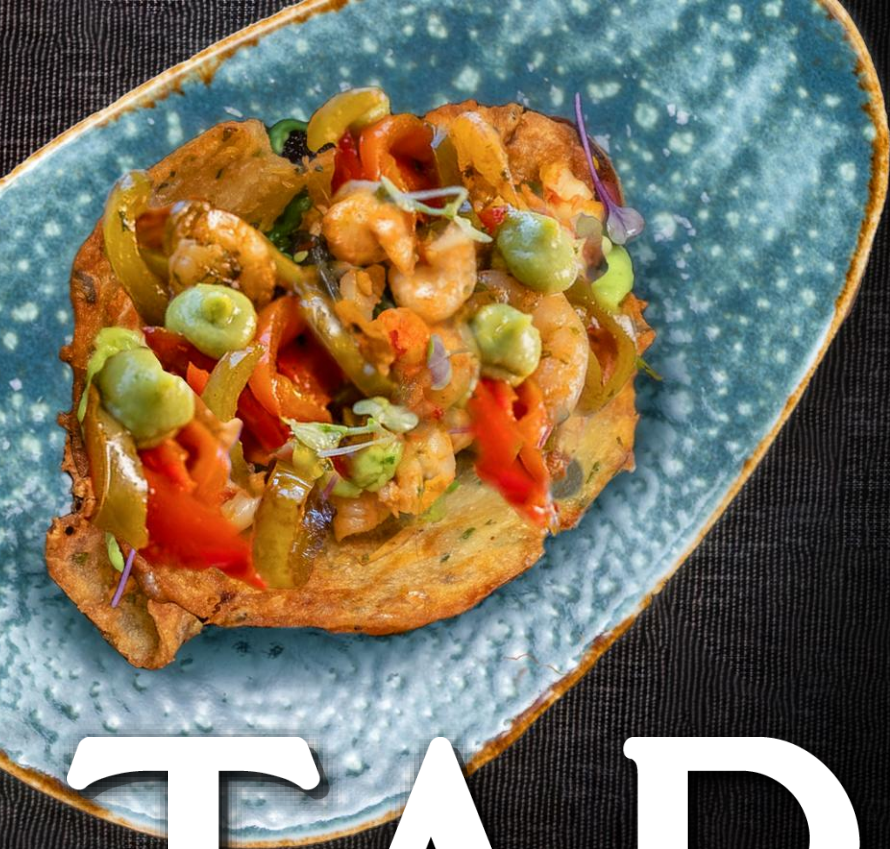
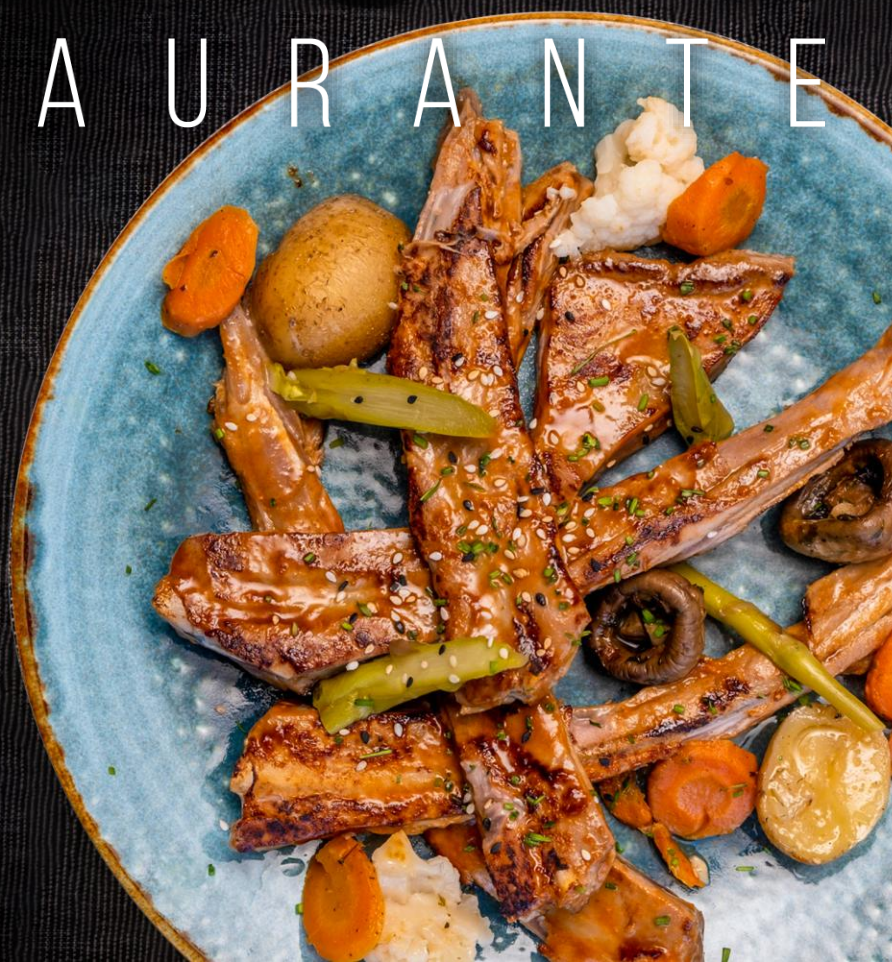




TARIK

R E S T A U R A N T E





HISTORIA / HISTORY / GESCHICHTE

Táriq ibn Ziyad fue un general que, junto a Tarif ibn Malik, dirigió la conquista musulmana de la península ibérica en el 711 a.c.

Fue el subalterno de Musa ibn Nusair, que tras someter el Magreb durante su servicio, le nombró gobernador de Tánger. Desde allí fue enviado por Musa ibn Nusair -durante la campaña de expansión musulmana hacia la península ibérica- al encuentro del conde de Ceuta don Julián.

Para la península ibérica, la llegada de esta nueva cultura también supuso el aporte de nuevos conocimientos en: medicina, matemáticas, astronomía, alquimia y como no en gastronomía. Esta última es la que hoy nos trae aquí, a nuestro restaurante TARIK queriendo aportar a nuestros productos de la zona un toque de esa cultura de la que tenemos una gran influencia gastronómica.

Táriq ibn Ziyad was a general who, together with Tarif ibn Malik, led the Muslim conquest of the Iberian Peninsula in 711 BC.

He was the subordinate of Musa ibn Nusair, who after subduing the Maghreb during his service, appointed him governor of Tangier. From there he was sent by Musa ibn Nusair - during the Muslim expansion campaign towards the Iberian Peninsula - to meet the Count of Ceuta Don Julián.

For the Iberian Peninsula, the arrival of this new culture also meant the contribution of new knowledge in: medicine, mathematics, astronomy, alchemy and of course in gastronomy. The latter is what brings us here today, to our TARIK restaurant, wanting to provide our local products with a touch of that culture from which we have a great gastronomic influence.

Táriq ibn Ziyad war ein General, der zusammen mit Tarif ibn Malik 711 v. Chr. die muslimische Eroberung der Iberischen Halbinsel anführte.

Er war der Untergebene von Musa ibn Nusair, der ihn, nachdem er während seines Dienstes den Maghreb unterworfen hatte, zum Gouverneur von Tanger ernannte. Von dort aus wurde er von Musa ibn Nusair während der muslimischen Expansionskampagne in Richtung der Iberischen Halbinsel geschickt, um den Grafen von Ceuta, Don Julián, zu treffen.

Für die Iberische Halbinsel bedeutete die Ankunft dieser neuen Kultur auch den Beitrag neuer Erkenntnisse in den Bereichen Medizin, Mathematik, Astronomie, Alchemie und natürlich in der Gastronomie. Letzteres ist es, was uns heute hierher führt, in unser Restaurant TARIK, mit dem Wunsch, unseren lokalen Produkten einen Hauch jener Kultur zu verleihen, von der wir einen großen gastronomischen Einfluss haben.



ENSALADAS· SALATE· SALADS

Tomate azul con solomillo de atún y majao andalusí **14,00€**
 Blaue tomaten mit thunfischfilet und andalusischem majao
 Blue tomato with tuna fillet and majao andalusí

Surtidos de salazones (mechado, hueva cocida, mojama) **18,00€**
 Sortiment an gesalzenem Fisch (Mechado, gekochter Rogen, Mojama)
 Assortment of salted fish (mechado, cooked roe, mojama)

Ensalada Thai de pulpo y langostinos
 (fideos arroz, verduritas, salsa pesto verde, langostino y pulpo con
 picante tailandés) **18,00€**

Thailändischer Oktopus-Garnelen-Salat
 (Reisnudeln, Babygemüse, grüne Pesto-Sauce, Garnelen und Tintenfisch
 mit scharfer Thai-Sauce)
 Thai Octopus and Prawn Salad
 (rice noodles, vegetables, green pesto sauce, prawns and octopus with
 Thai spicy sauce)

Ensaladilla de gambón, wantón, huevo frito y tartar de atún **13,00€**
 Salat mit Garnelen, mutwillig, Spiegelei und tuna tartar
 Prawn, wanton, fried egg and tuna tartar salad

ALMADRABA· THUNFISCHFISCHEREI· ALMADRABA

Tosta de tartar y alioli trufado de ajos negros **15,00€**
 Fladenbrot-toast mit schwarzem knoblauch
 und soja-aioli sowie thunfisch-tartar
 Tartar toast and truffled black garlic aioli

Descargado crudo picante sobre cremoso de yogurt **24,00€**
 Rohe thunfischwürfel mit würzigem dressing
 auf einer cremigen joghurtsauce
 Spicy raw download on creamy yogurt

Tataki tempurizado de ventresca de atún **28,00€**
 Thunfischbauch Thunfisch-Tempura Tataki
 Tuna belly tuna tempura tataki

Brioche de "papas con parpatana" **13,00€**
 Oregano-apostelkuchen mit gebratener parpatana,
 kartoffelstroh, knusprigen zwiebeln und sriracha-mayonnaise
 (lokale version des gelben kartoffeleintopfs mit thunfisch).
 "Red tuna with potatoes" brioche (roasted red tuna,
 brioche with oregano and yellow coloring, sriracha mayonnaise,
 straw potatoes and crispy onion)

Facera de atún a baja temperatura y terminada en parrilla **23,00€**
 Thunfischsteak bei niedriger Temperatur gegart und auf dem Grill zubereitet
 Tuna steak cooked at low temperature and finished on grill



ALMADRABA · THUNFISCHFISCHEREI · ALMADRABA

Chuletas de parpatana de atún a la parrilla

20,00€

Gegrillte Thunfisch-Parpatana-Koteletts

Grilled tuna parpatana chops

MÁS DEL ESTRECHO · MEHR VON MEERES · MORE FROM THE STRAIT

Taco de tortilla de camarones relleno de verduras wok y gambones

10,00€

Krabben-Omelett-Taco gefüllt mit Wok-Gemüse und Krabben

Shrimp tortilla taco stuffed with wok vegetables and shrimps

Mollete de pringá de atún

6,00€

Mollete de pringá de atún (Thunfisch-Pringá-Brot)

Mollete de pringá of tuna fish

Pavía de lubina con ponzu de amontillado

16,00€

Pavia vom Wolfsbarsch mit Amontillado-Ponzu

Pavia of sea bass with amontillado ponzu

Lubina o dorada frita presentada en su espina

22,00€

Gebratener Wolfsbarsch oder Seebrasse am Rückgrat präsentiert

Fried sea bass or sea bream presented on its backbone

Gambas al ajillo

29,00€

(gambas peladas con cabeza y colas crudas, bañadas con el ajillo caliente)

Knoblauch-Garnelen

(geschälte Garnelen mit rohem Kopf und Schwanz, eingetaucht in scharfen Knoblauch)

Garlic shrimp

(peeled shrimp with head and raw tails, bathed in hot garlic)

CARNES AUTOCTONAS · EINHEIMISCHE FLEISCHSORTEN · LOCAL MEATS

Steak tartar de presa ibérica asada y tomate rosa

18,00€

(aliño tradicional)

Tatar von gebratenem iberischen Schweinefleisch und rosa Tomate

(traditionelles Dressing)

Steak tartar of roasted Iberian pork and pink tomato (traditional dressing)

Costillar de ternera a baja temperatura en su jugo

25,00€

Bei niedriger Temperatur im eigenen Saft geschmorter Kalbsrücken

Veal ribs at low temperature in its own juices

Flor crujiente de carrillada ibérica al oloroso

8,00€

Knusprige Blume aus iberischen Schweinebäckchen in Oloroso-Sauce

Crunchy flower of Iberian cheeks in oloroso sauce



CARNES AUTOCTONAS · EINHEIMISCHE FLEISCHSORTEN · LOCAL MEATS

Solomillo de retinto con salsa mozárabe **25,00€**
Lendensteak mit mozarabischer Sauce
Pork tenderloin with mozárabe sauce

Smash burguer con crema de payoyo **18,00€**
Smash-Burger mit Payoyo-Creme
Smash burger with payoyo cream

PARA UN DULCE FINAL · FÜR EINEN SÜßEN ABSCHLUSS · FOR A SWEET ENDING

Torrija con helado de hierbabuena **7,00€**
Turmspitze mit minzeeis
Torrija with peppermint ice cream

Tarta de queso con núcleo crujiente de pistacho y compota de frutos rojos **7,50€**
Chesse-Kuchen mit knusprigem Pistazienkern und rotem Beerenkompott
Chesse cake with crunchy pistachio kernel and red fruit compote

Vaina de cacao al caramelo **7,50€**
Kakaoschote mit karamell
Cocoa pod with caramel

Dolce & Babana (destello de mousse de plátano caramelizado con bizcocho de plátano y caramelo salado) **7,50€**
Dolce & Babana (karamellisierte Bananenmousse mit Bananenbiskuit und gesalzenem Karamell)
Dolce & Babana (caramelized banana mousse flash with banana sponge cake and salted caramel)



**PAN Y PICOS / SPANICHES BROT UND GEBAC
/ BREAD AND BREADSTICK**

1,50€

FUERA DE CARTA KM 0.0

(precio variable consulte a nuestro personal nuestras tarifas)

(variabler Preis bitte fragen Sie unser Personal nach unseren Preisen)

(variable price ask our staff the for our rates)

Gamba blanca

White shrimp

Alistados

Enlisted

Langostinos

Prawns

Pescado del día al AOVE

Fish of the day with AOVE

Tarantelo de atún

Tuna Tarantelo

Ventresca de atún

Tuna belly

Abanico ibérico

Iberian fan

Lomo bajo de retinto

Pork tenderloin

T- Bone de retinto

T- Bone de retinto

Chuletón de retinto

Pork T-bone steak

