DEUTSCHE SPEISEKARTE

SALADE

SALAT TABERNA:
Mischungen von Salatblättern, Tomaten/Paradeisern, Hähnchen/Erdäpfeln, Rulo de Cabra ,Honig-Senf-Sauce und Sonnenblumenkerne 7,90€

NACHOS

KLASSISCHEN
Frittierte Cornflakes, geschmolzener Cheddar-Käse, Hahn-Schnabel und Guacamole.
5,50€

TABERNA
Frittierte Cornflakes, Cheddar-Besteck, unsere hausgemachte Bolognese-Sauce und Hahnenschnabel, mit Sour Cream Sauce. 7,50€

NATURAL FRITES

Melo Frites: Natürliche Pommes mit Knoblauch und Petersilie. 4,50€

Taberna Frites: Fritten, Hausgemachte-Bolognese, Käse-Mix, Hähnchen Schnabel und Spiegelei. 7,50€

Turun Frites: Natürliche Kartoffeln mit einer Schicht zerkleinerter Hühnchen-Maische mit BBQ-Whiskey-Sauce, Cheddar-Sauce, roter Wurst, knusprige Zwiebeln und Zwiebeln. Flipas! 7,90€

IT'S NOT MAGIC IT'S VEGAN

Beyond burguer: Ein Gemüseburger mit Aussehen, Textur und Fleischgeschmack, aber 100 % Gemüse. Salat, Tomaten, Gurken, vegane Mayonnaise, karamellisierte Zwiebeln und veganer Cheddar. 11,40€

Veggy burguer: Panierter Veggie-Burger mit frischem Gemüse und knackigem Teig, Salat, Tomaten, veganem Käse und veganer Mayonnaise. 9,90€

LA TABERNA BURGERART

Wiwi: 180g Rindfleisch, Kernbrot, Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebel, Honig, Rucola und Tomaten. 6,90€

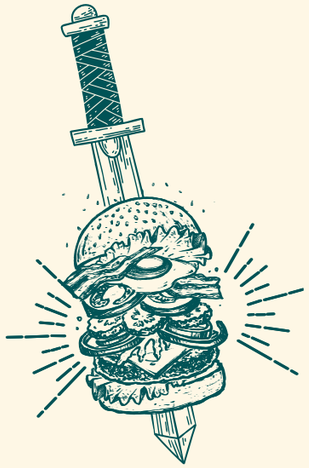
100% kanarisches schwarzes Schweinefleisch: Mit Salat, Tomaten, karamellisierter Zwiebel, gegrilltem Ziegenkäse und einem Hauch Mayonnaise. 10,90€

De corral: Aus Freilandhaltung, Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebel, Cheddar-Käse, Spiegelei und karamellisierte Zwiebelmayonnaise. 7,90€

Spicy Chicken: Hausgemachtes Kürbis- und Kurkumabrot, doppeltes Hühnchen paniert in knusprigen Haferflocken mit würzigem und aromatischem Geschmack, Salat, Tomate, Doppelkäse, karamellisierte Zwiebel und Mayonnaise. 12,90€

Donaburguer: Wir nehmen das Brot weg und machen zwei Donuts drauf! Cheddar, Bacon, Spiegelei und BBQ Sauce. 9,90€

CrossfitBurguer: Schwarzes handgemachtes Brot, ist mit Tintenfischtinte gefärbt, kein Geschmack davon), mit Salat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, 180g Rindfleisch, 180g gezogenem Schweinefleisch, BBQ-Sauce, Cheddar-Käse, Ei, Speck und Honig-Senfsauce und gehackten schwarzen Oliven gefärbt. Tödlich!. 12,90€



Taberna: Laitue, tomates, oignons caramélisés, bacon croustillant, sauce cheddar et œuf frit 6,50€

Gran Canaria: Wir ehren unsere Insel mit diesem Burger, Samen-Brot, 180g 100%igem Rindfleisch, Lollo, Tomaten, gebratenen Bananen, Mandel-Mojo und Räucherkäse aus La Palma. 8,90€

Amerikanisch: Brot, 180g Rindfleisch, Gurken, Salat, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln, knuspriger Speck, Spiegelei, Cheddar und BBQ-Sauce Die Liebste von allen!7,50€

PullPork: Getrocknetes Schweinefleisch mit Krautsalat, BBQ Sauce und Zwiebelringen. 8,40€

GuacaBurger: Salat, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln, Cheddar, Avocado und Guacamole 10,90€

Demonio: Jalapeños, Spiegelei, sehr scharfe Soße, Cheddar-Sauce, Salat und Tomate, nicht wahr? 6,90€

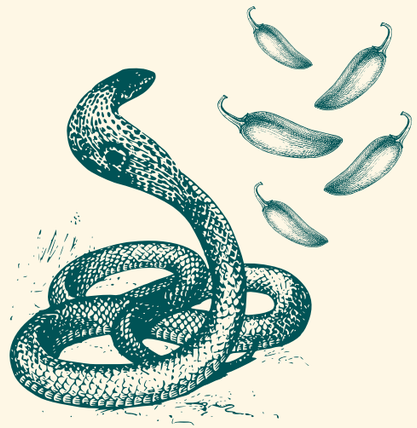
Black Angus: Wenn Sie das echte Fleisch wirklich lieben, ist dies Ihr Burger. 185g Angus Hamburguer, mit Briochebrot, Salat, Tomaten, natürlichen Zwiebeln, zweimal Gouda-Käse und einer hausgemachten Basilikum-Mayonnaise. 14,90€

TekeShow: Wie wäre es, wenn wir statt Brot Tequilas mit Käse drauf tun? Also tun wir das, und wir servieren es mit Speck, Karamell-Zwiebeln, Spiegelei und Tomaten-Marmelade! Das ist ein P-Dollar-Stück oder Show! 15,90€

15K special: Wir haben bereits 15.000 Instagram-Follower. Um das zu feiern, haben wir diesen speziellen Burger. 180 g Rindfleisch mit Salat, Tomaten, Speck, Double Camembert Cheese und Bienmesabe (Mandel-Sahne). Schon auf Instagram? . 15,90€

TokioBurger: Wagyu ist eine in Japan gezüchtete Fleischrasse, und es ist dieselbe Rasse, die das kostbare Fleisch von Kobe produziert. Diesen Burger servieren wir mit 200g Wagyu, Butterbrötchen, Lollo, Tomaten, Speck, natürlichen Zwiebeln, Käse in Scheiben und einer sauren oder Mayonnaise aus Basilikum. Wählen Sie Ihren. (Exklusiv in unserem English Beach Lokal) 18,90€

Big Mamma: Brot Brioche, doppeltes Angus-Rindfleisch (370g), mit gebratener Camembert-Käse, Havarti Käse-, natürliche Zwiebeln, Karamellzwiebeln, Salat, Tomaten und unsere hausgemachte Basilikum-Mayonnaise. Ich kann nur sagen 19,90€



TO SHARE
or not to share

Mit Käse gefüllte grüne Jalapeños. Die mit Frischkäse oder Cheddar gefüllten grünen Jalapeños sind mit echtem Käse gefüllt. 7,90€

Croquettes artisanales: hausgemachtes huhn, serrano schinken, hackbraten, begleitet von basilikum-mayonnaise. 6,90€

Knusprige Hühnchen: Im Haus mit Honig und Senf. 7,90€

Poulet Ailes: Hühnerflügel mariniert mit barbecuesauce. 6,90€

Sliced aubergine: Auberginen leicht teipig, gebraten und wurzige sauce 6,90€

Cheddar Nuggets: Nuggets aus cheddar und jalapeño chips mit schlucksauce. 5,50€

Onion rings: Crunchy onion rings served with bbq sauce and spicy sauce. 6,90€

BBQ Côtes: Gegrillte Rippchen mit selbstgemachter BBQ-Sauce, mit Zwiebelringen und natürlichen Pommes. (Gewicht: aprox,400g). 14,90

Tequeños: Tequeños ist ein typisches venezolanisches Gericht. Käse, “chistorra” oder Käse und Guave. Welchen willst du? 6,90€

Tortilla Canaria: Ein exquisites Kartoffel-Omelett mit einem Hauch karamellisierter Zwiebeln, gekrönt mit einem Palmen-Mojo und Mille-Gummi. 8,50€