FRENCH MENU

SALADE

SALADE TABERNA:
Mesclun de laitue assaisonnée, tomate cerise, poulet croustillant, roulés de chèvre ,sauce au miel et moutarde et graines de tournesol 7,90€

NACHOS

CLASSIC
Omelettes de maïs frites, fromage cheddar fondu, bec de coq et guacamole. 5,50€

TABERNA
Omelettes de maïs frites, recouvertes de fromage cheddar, notre sauce bolognaise maison et pic de coq, accompagné de sauce Soeur Cream.7,50€

NATURAL FRITES

Melo Frites: Frites naturelles avec de l'ail et du persil. 4,50€

Taberna Frites: Frites, accompagnées de bolognaise maison, mélange de fromage, bec de coq et œuf frit. 7,50€

Turun Frites: Avec une couche de poulet émietté macéré avec sauce BBQ au Whisky, sauce Cheddar, saucisse rouge, oignon croustillant et ciboulette. Flipas ! 7,90€

IT'S NOT MAGIC IT'S VEGAN

Beyond burguer: Burger végétal, avec apparence, texture et saveur de viande, mais 100% végétal. Laitue, tomates, cornichons, mayonnaise végétalienne, oignons caramélisés et cheddar végétalien. 11,40€

Veggy burguer: Burger végétal pané de légumes frais avec panure croustillante, laitue, tomate, fromage végétalien et mayonnaise végétalienne. 9,90€

LA TABERNA
BURGERART

Wiwi: 180g de veau, pain aux graines, rouleau de chèvre, oignon caramélisé, miel, roquette, et tomate. 6,90€

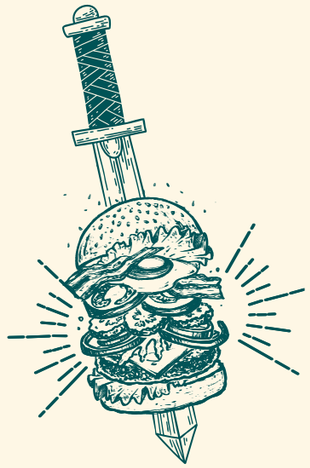
100% Canarian Black Pork: with lettuce, tomato, caramelised onion, grilled goat's roll cheese and a touch of mayonnaise 10,90€

De corral: Hamburger de poulet de basse-cour, laitue, tomate, oignon caramélisé , fromage cheddar, oeuf frit et mayonnaise à l'oignon caramélisé. 7,90€

Spicy Chicken: Pain artisanal à la citrouille et au curcuma, double poulet pané dans des flocons d'avoine croustillants et avec un goût épicé et aromatique, laitue, tomate, double fromage, oignon caramélisé et mayonnaise.. 12,90€

Donaburguer: On enlève le pain et on met deux donuts ! Cheddar, bacon, œuf frit et sauce BBQ. 9,90€

CrossfitBurguer: Pain noir artisanal (couleur à l'encre de calmar, sans saveur), avec laitue, tomate, oignon caramélisé, 180 g. de veau, 180 g. de porc effiloché, sauce BBQ, cheddar, oeuf, bacon et miel et moutarde et olives noires coupées en morceaux. De mort !. 12,90€



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

Gran Canaria: Nous honorons notre île avec ce burger, pain aux graines, 180 g de veau bovin 100%, Lollo, tomate, banane frite, mojo canarien d'amandes et fromage fumé de La Palma. 8,90€

Américaine: Pain de graines, 180 G de bœuf, cornichon, laitue, tomate, oignon caramélisé, bacon croustillant, œuf frit, fromage cheddar et sauce BBQ. Voici la préférée de tous! 7,50€

PullPork: Porc effiloché, avec salade de chou, sauce BBQ et rondelles d'oignon. 8,40€

GuacaBurger: Laitue, tomates, oignons caramélisés, cheddar, avocat et guacamole 10,90€

Demonio: Jalapeños, œuf frit, sauce très épicée, sauce cheddar, laitue et tomate. Vous osez ? 6,90€

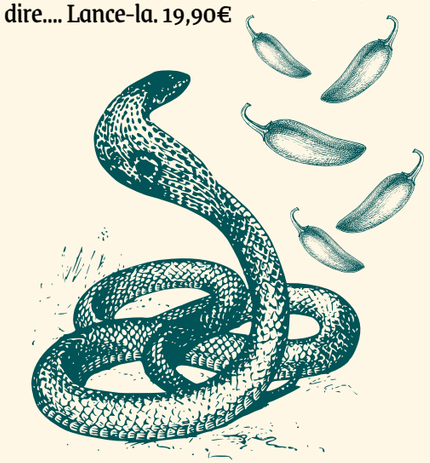
Black Angus: Si vous aimez le goût de la viande c'est votre burger, 185g d'Angus, avec brioche, laitue, tomate, oignon naturel, double fromage Gouda et une mayonnaise au basilic maison. 14,90€

TekeShow: Et si au lieu de pain, on mettait des tequeños fourrées au fromage ? Eh bien nous le faisons, et nous l'accompagnons de bacon, oignon caramélisé, oeuf frit et confiture de tomate. ! C'est un p$o Show! 15,90€

15K special: Nous sommes déjà 15 mille followers sur Instagram, pour célébrer nous avons sorti ce burger spécial. 180 g de veau avec de la laitue, tomate, bacon, double fromage camembert frit et bienmesabe. Vous nous suivez déjà sur instagram? . 15,90€

TokioBurger: Wagyu est une race de viande élevée au Japon et c'est la même race qui produit la précieuse viande de Kobe. Ce burger est servi avec 200 g de Wagyu, brioche au beurre, Lollo, tomate, bacon, oignon naturel, fromage cheddar en tranches et une sauce aigre-épicée ou mayonnaise au basilic. Choisissez le vôtre. (Exclusif dans notre local de Playa del Inglés) 18,90€

Big Mamma: Brioche pain, double viande d'Angus (370 g) fromage frit camembert, fromage Havarti, oignon naturel, oignon caramélisé, laitue, tomate et notre mayonnaise maison de basilic. Je peux juste te le dire.... Lance-la. 19,90€



TO SHARE
or not to share

Jalapenos verts fourrés au fromage:
A la crème ou cheddar ,moitiés au jalapeños verts épicés farcis de fromage authentique. 7,90€

Croquettes artisanales: de poulet faites maison, jamón serrano, pain de viande. Accompagnée de mayonnaise au basilic. 6,90€

Poulet croustillant: Bandes de poulet panées croustillantes de la maison, accompagnées de miel et de moutarde. 7,90€

Poulet Ailes: Ailes de poulet marinées à la sauce BBQ 6,90€

Sliced aubergine: Aubergines lighbtly battered, fried and seasoned with palm honey. 6,90€

Cheddar Nuggets: Pépites de cheddar et chips de jalapeño, avec une sauce épicée. 5,50€

Onion rings: Rondelles d'oignon croquantes servies avec sauce barbecue et sauce épicée. 6,90€

BBQ Côtes: Côtes au four avec une sauce maison de BBQ, accompagnée de rondelles d'oignon et de frites naturelles. (Poids env. 400g). 14,90

Tequeños: Sont un plat typique du Venezuela. Fromage, paillettes ou fromage et goyave. Laquelle voulez-vous? 6,90€

Tortilla Canaria: Une délicieuse omelette aux pommes de terre, avec un soupçon d'oignon caramélisé, couronnée de sauce canarienne "mojo palmero" et saupoudrée de farine de maïs, typiquement canarienne "gofio de millo".. 8,50€