Menús

TARÓ

RESTAURANTE

Menu Terral / 49€ p.p.

Para abrir boca, compartiendo (4 pax)

Tartar de salchichón de Málaga con pasas y miel de caña
Ensaladilla rusa de melva y gambas de Málaga
Surtido de nuestras croquetas
Fideos tostados con chipirones y alioli de pimientos a la leña

Principal

Meloso de ternera, patatas panaderas con hierbas mediterráneas y picada de frutos secos

Postre

Coulant de chocolate, interior de chocolate blanco y helado de crema tostada

Bebidas y bodega

Cerveza de barril - Estrella Galicia, refrescos y agua
Vino blanco - Mágnum Sotavento / Verdejo 2022 - DO Rueda
Vino tinto - Mágnum Coto Mayor / Crianza 2018 - Rioja DOC

TARÓ
RESTAURANTE

Menú Boria / 56€ p.p.

Para abrir boca, compartiendo (4 pax)

Surtido de embutidos: morcilla de Ronda en manteca,
butifarra de Benaoján y panceta rellena de morcón de chorizo
Tartar de salchichón de Málaga con pasas y miel de caña
Fritura de pulpo a baja temperatura con mayonesa de humo y puré de boniato
Guiso de atún en tomate de la casa al Oloroso

Principal (a elegir)

Lomo de corvina a la brasa con verduras
Pluma ibérica macerada, papas con piel horneadas y pesto rojo

Postre

Tarta de queso Payoyo con crema de membrillo

Bebidas y bodega

Cerveza de barril - Estrella Galicia, refrescos y agua
Vino blanco - Mágnum Sotavento / Verdejo 2022 - DO Rueda
Vino tinto - Mágnum Coto Mayor / Crianza 2018 - Rioja DOC

TARÓ

RESTAURANTE

Menu Taró / 65€ p.p.

Para abrir boca, compartiendo (4 pax)

Surtido de quesos con membrillo y frutos secos
Tartar de atún con nuestro toque Japo-Mediterráneo
Alcachofas confitadas con taquitos de ibéricos

Principal (individual)

Nuestro gazpachuelo de rape, gamba blanca y almejas

Segundo (a elegir)

Ventresca de atún con cebolla al Oloroso y puerro frito
Rulo de chivo malagueño en su jugo y papas morunas

Postre

Torrija con helado de turrón

Bebidas y bodega

Cerveza de barril - Estrella Galicia, refrescos y agua
Vino blanco - Mágnum Sotavento / Verdejo 2022 - DO Rueda
Vino tinto - Mágnum Coto Mayor / Crianza 2018 - Rioja DOC

TARÓ
RESTAURANTE

CONDICIONES GENERALES MENÚ

Para garantizarles el mejor de los servicios, las reservas estarán supeditadas a los siguientes requisitos:

- Los menús se servirán siempre a mesa completa y se notificará a Taró el menú seleccionado con al menos una semana de antelación.

- Las alergias e intolerancias alimenticias se notificarán con un mínimo de 48h de antelación.

- El número definitivo de comensales se confirmará con 24 horas de antelación.

- El servicio de bebidas incluidas en el precio del menú se iniciará cuando estén sentados todos los comensales y finalizará una vez servido el postre.

- Todas las consumiciones anteriores o posteriores se cobrarán en el momento según precios de carta del restaurante.

- Los menús no incluyen servicio de café, ni destilados. Existe la posibilidad de incluir servicio de café por 1,80€, copa por 7€ y copa Premium por 10€ por comensal en la reserva.

- En las reservas contratadas a mediodía, la sala deberá quedar liberada a las 18:30 h para facilitar el montaje del servicio de noche. Y en el caso de las reservas para cenas, la hora de cierre del local está estipulada a la 1:00 h

- Para confirmar la reserva, se realizará un pago por adelantado del 30%, el cual se descontará de la factura final el día de dicha reserva. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizar la disponibilidad hasta ese momento.

- La anulación de la reserva con 7 días de preaviso o más, supondrá la devolución del 50% de la reserva. La anulación de la reserva con menos de 7 días de preaviso, supondrá el reembolso del 20% del adelanto que garantizaba la reserva.

TARÓ

RESTAURANTE

Restaurante Taró

Av. Tomas Echevarría, 15
29002 Málaga

Tel. 952 06 69 12

www.tarorestaurante.es

TARÓ

RESTAURANTE