


Bebidas




Tasealaska  
BISTROBAR




## Ensaladas

Ensalada de gambas con mango, aguacate y salsa brava	15
Burrata con tomates locales, aceite de albahaca fresca y nueces 	14

## Sopas

Salmorejo con huevo, bacalao ahumado y jamón serrano	10
Sopa de alubias pintas con chorizo y salsa de trufa	12
Crema de calabaza con champiñones portobello 	9


## Tradicional para compartir

Plato de Jamón	16
Ensaladilla de patatas con langostinos	7 / 12
Carpaccio de gambones	12
Fideuá tostada con langostinos y tinta de calamar	11
Croquetas de rabo de toro	15
Croquetas de calamar en su tinta <b>NOVEDAD</b>	15
Gyozas (gambas/pollo/vegetariana  )	13
Queso frito con mayonesa tártara  	14

Bebidas


**Tasealaska**  
 BISTROBAR

## Arroces

Arroz de verdura 	13 / por persona (min. 2 personas)
Arroz de pollo	16 / por persona (min. 2 personas)
Arroz de ibéricos	19 / por persona (min. 2 personas)
Arroz de costillas glaseadas con shitake <b>SUGERENCIA DEL MES</b>	21 / por persona (min. 2 personas)
Arroz mixto	17 / por persona (min. 2 personas)
Arroz de mariscos	18 / por persona (min. 2 personas)
Arroz negro	19 / por persona (min. 2 personas)
Arroz con pulpo y gambas peladas	21 / por persona (min. 2 personas)
* Cada arroz viene con alioli	
Arroz meloso de bogavante con pulpo y langostinos <b>NOVEDAD</b>	60 / para 2 personas

## Carnes

Codillo asado con patatas baby	19
Secreto ibérico con patatas fritas y pimientos asados	17
Pechuga de pollo con coleslaw	14
Magret de pato con puré de coliflor y salsa teriyaki	15
Entraña a la plancha con chimichuri	18

## De nuestros mares

Salmón a la plancha con verdura de temporada	17
Pulpo flor a la plancha	18
Buchones de rosada con papas fritas	12
Lubina a la plancha	17



Precios en €, IVA incluido. El pan tiene un coste adicional de 1,5 €, aceitunas 0,5 €.  
 Si posee algún tipo de alergia alimenticia o intolerancia, pregunte a nuestro personal.

Bebidas



Tasealaska  
BISTROBAR

## Tapas

Tiradito de salmón con salsa teriyaki	9.5
Tosta de sardina ahumada con mermelada de tomates	5
Gambas al pil pil	10.5
Pipirrana de pulpo	5.5
Gilda de anchoas, aceitunas y piparras	5 / 2 uds.
Salmorejo con huevo de codorniz, bacalao ahumado y jamón serrano	6.5
Ensaladilla de patatas con langostinos	5.5
Fideuá tostada con langostinos y tinta de calamar	5.5
Brioche con champiñones portobello salteados al ajillo 	5.5
Patata brava rellena de kefta de ternera	5.5
Croquetas de rabo de toro	6
Croquetas de calamar en su tinta	6
Crujiente de chivo malagueño	5.5
Brioche de presa ibérica, shiitake y salsa de trufa ¡TAPA GANADORA!	11 / 2 uds.
Mini hamburguesa con salsa de mango	5.5
Flor de alcachofa con jamón <sup>NOVEDAD</sup>	7
Torreznos con alioli <sup>NOVEDAD</sup>	5.5
Pimientos fritos <sup>NOVEDAD</sup> 	5.5

## Nuestros postres

Tarta Pavlova / Tarta de chocolate / Tarta de queso / Tiramisú

6

Precios en €, IVA incluido. El pan tiene un coste adicional de 1,5 €, aceitunas 0,5 €.

Si posee algún tipo de alergia alimenticia o intolerancia, pregunte a nuestro personal.