

Tamarindos Carta

donde cocinar con amor es un
ritual sagrado

TAPAS

- 1 Potaje del día - 7.00
potaje, caldo o cucharo del día (opción vegana o vegetariana)
- 2 Queso frito - 8.00
queso fresco de Montaña Blanca frito, con mermelada casera
- 3 Papas fritas- 5.50
papas fritas con salsa
- 4 Papas Arrugadas- 5.00
papas al estilo canario con mojo rojo y verde
- 5 Croquetas caseras de pollo-5.00
pollo de corral, bechamel casera
- 6 Croquetas caseras vegetarianas-5.50
preguntar al chef por la opción disponible
- 7 Cochino en adobo-10.00
carne de cochino en tacos, en adobo, con papas fritas de la tierra
- 8 Cazuela de Pulpo y Gambas-14.00
pulpo y gambas en cazuela con aceite de oliva virgen extra, ajo y guindilla
- 9 Gambas al ajillo-10.00
gambas en cazuela con aceite de oliva virgen extra, ajo y guindilla



servicio de pan con
mantequilla o salsa -1.50

VERDE VITAL- VEGANO VEGETARIANO

- 10 Tabulé de quinoa-7.50
quinoa eco, remolacha, pepino, tomate de la isla, perejil, yerba huerto
- 11 Tartar de falso atun -10.00
sandía marinada, aguacate, cítricos de lanzarote, alga nuri y brotes frescos
- 12 Ensalada mixta -6.00
lechuga, tomate, pepino, cebolla
- 13 Babaganush templado-13.00
puré de berenjenas, pimientos rojos y verdes, tomate, todo asado y emulsionado con tahini y especias, servido con pan de masa madre
- 14 Textura de garbanzo y zanahoria-12.00
humus de garbanzo, zanahoria asada con especias y crocante de garbanzo
- 15 Albondigas Veganas-13.00
albondigas en salsa de tomate casera con aroma a albahaca
- Musaka Vegana-10.00
- 16 capas de berengena, papas asadas, vegetales y bechamel gratinada

DEL MAR

- 17 pescado fresco del día según viento y marea-s/p
preguntar al chef nuestra opción disponible
- 18 Pulpo a la plancha-19.00
- 19 pulpo a la plancha con guarnición de vegetales
- Wook asiático con gambas -15.00
- verduras salteadas en wok con noodles, gambas, salsa soja y sesamo



DE LA TIERRA

- 20 Cachopo 2pax - 25.00
ternera rellena de jamon y queso empanado y frito
crujiente y jugoso con papas fritas
- 21 Estofado de cabra-16.00
estofado de cabra al estilo canario
- 22 Mousaka Griega 11.90
Capas de berenjena, carne especiada y bechamel gratinado al horno

POSTRES CASEROS

- 23 El de la abuela-5.50
crumble tibio de manzana con aroma de canela y helado de vainilla
- 24 Flan de Millo-6.00
flan suave de millo con textura cremosa y sabor dulce tradicional canario
- 25 Tarta de queso-6.00
tarta de queso casera con mermelada de frutos rojos
- 26 Sorbete de mango-6.00
copa de sorbete de mango fresco (opción vegana)
- 27 Ritual de yogurt o kéfir-7.50
bowl con yogurt o kéfir, frutas, crema de maní y granola



BEBIDAS REFRESCANTES ARTESANALES Y DIFERENTES

Agua casera de pepino -3.00

agua refrescante de pepino, con agua de ósmosis y pepino fresco

Agua con electrolitos -3.50

agua de ósmosis mineralizada para una hidratación profunda

Kombucha Mun 4.30

kombucha de jengibre o frutos rojos ecológica (probiótica con gas natural)

Limonada casera- 4.50

preguntar por las opción del día de nuestra limonada refrescante

zumo de naranja -4.50



BEBIDAS FRÍAS

Agua mineral (P)-2.50

Nestea -3.50

Agua mineral (G)-3.80

zumos -3.00

Agua con gas (P)-2.80

Fritz Kola -4.80
con menos azúcar

Agua con gas (G)-4.00

Tónica -4.50

Coca Cola -3.00

Fanta -3.00

Café de Especialidad e Infusiones (nuestro café es de especialidad ecológico)

Espresso-2.00

Flat White-3.80

Cortado corto-2.30

Capuchino M-3.50

Americano M-2.50

Chai Latte - 4.50

Latte M-3.00

Matcha Latte - 4.50

infusiones - 1.80



extra shot de café-0.80

suplemento de leche vegetal-0.40

CARTA DE VINOS

Blancos

Bodegas 35 por copa-4.50

vino blanco seco de tenerife con notas afrutadas

Montaña Blanca Malvasía-25.00 por copa-6.00

vino blanco seco 100% ecológico, de la tierra

Montaña Blanca Moscatel-35.00 por copa...6.50

vino blanco de uva moscatel 100% ecológico, de la tierra

Bermejos Diego-36.00

vino blanco seco 100% ecológico, pureza volcánica de Lanzarote

Bermejos Semidulce-35.00 por copa-6.50

vino blanco de uva malvasía y uva moscatel, fresco y suave

Libalis Fritz-20.00 por copa-4.00

ligero, chispeante con alma joven

Libalis Semidulce-20.00 por copa-4.00

ligero, dulce y fresco con alma joven

Bardos-23.00

vino blanco de rueda directo y elegante



Rosados

Aroa Rosado-23.00 por copa-4.50

ecológico y vegano rosado fresco de Garnacha

Arzuaga Rosae-38.00 por copa-6.00

D.O Ribera del Duero, ecológico de Tempranillo

Bermejos Brut-36.00

delicado espumoso de Listán Negro, método tradicional de Lanzarote



Tintos

Bodegas 35 por copa-4.50

vino tinto joven de Tenerife con notas afrutadas

Montaña Blanca -30.00 por copa-6.50

tinto diferente de la tierra con una variedad de uvas

Bermejos Tinto Barrica-40.00 por copa-7.50

Listán Negro envejecido en barrica de roble, sedoso y equilibrado

El Pacto-30.00 por copa-6.00

D.O Rioja tinto Tempranillo ecológico, capa intensa aromas vibrantes

Bardos-25.00 por copa-6.00

D.O Ribera del Duero de altura intenso y con carácter