

Tamarindos Carta

wo kochen mit Liebe ein
heiliges Ritual ist

TAPAS

- 1 Eintopf des Tages – 7.00
Eintopf, Brühe oder Löffelgericht des Tages (vegane oder vegetarische Option)
- 2 Frittierter Käse – 8.00
Frittierter Frischkäse aus Montaña Blanca, dazu hausgemachte Marmelade
- 3 Pommes frites- 5.50
Pommes frites mit Sauce
- 4 Papas Arrugadas- 5.00
Kanarische Kartoffeln mit rotem und grünem Mojo
- 5 Hausgemachte Hähnchenkroketten-5.00
Freilandhuhn, hausgemachte Béchamelsauce
- 6 Hausgemachte vegetarische Kroketten-5.50
Bitte den Chef nach der verfügbaren Option fragen
- 7 Mariniertes Schweinefleisch (Adobo)-10.00
marinierte Schweinefleischwürfel, dazu landestypische Pommes frites
- 8 Tintenfisch- & Garnelenpfanne-14.00
Oktopus und Garnelen im Tontopf mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch und Chili
- 9 Garnelen in Knoblauchöl-10.00
Garnelen im Tontopf mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch und Chili



Brot mit Aufstrichen-1.50

VERDE VITAL – VEGAN & VEGETARISCH

- 10 Quinoa-Taboulé-7.50
Bio-Quinoa, Rote Bete, Gurke, Insel-Tomate, Petersilie, Minze
- 11 „Falscher Thunfisch“-Tatar -10.00
marinierte Wassermelone, Avocado, Zitrusfrüchte aus Lanzarote, Nori-Alge und frische Sprossen
- 12 Gemischter Salat -6.00
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel
- 13 Lauwarmer Babaganoush -13.00
Auberginenpüree, rote und grüne Paprika, Tomate – alles geröstet und mit Tahini und Gewürzen emulgiert, dazu Sauerteigbrot
- 14 Kichererbsen-&Karotten-Variation -12.00
Kichererbsen-Hummus, mit Gewürzen geröstete Karotte und knusprige Kichererbsen
- 15 Vegane Bällchen
vegane Bällchen in Tomatensauce mit Basilikum
- 16 Vegane Moussaka
Schichten aus Aubergine, Ofenkartoffeln, Gemüse und gratinierter Béchamelsauce

AUS DEM MEER

- 17 Frischer Fisch des Tages – je nach Wind und Gezeiten – T/P
Bitte beim Chef nach unserer aktuellen Option fragen
- 18 gegrillter Oktopus-19.00
- 19 Asiatischer Wok mit Garnelen -15.00
Wok-Gemüse mit Nudeln, Garnelen, Sojasauce und Sesam



AUS DER REGION

- 20 Cachopo (für 2 Personen)
Kalbfleisch, gefüllt mit Schinken und Käse, paniert und knusprig frittiert
schön saftig, dazu Pommes frites
- 21 Kanarischer Ziegenkäseintopf-16.00
Ziegenkäseintopf nach kanarischer Art
- 22 Griechische Moussaka 11.90
Schichten aus Aubergine, würzigem Hackfleisch und Béchamel, im Ofen goldbraun überbacken

HAUSGEMACHTE DESSERTS

- 23 Wie bei Oma-5.50
Lauwarmer Apfel-Crumble mit Zimtduft und Vanilleeis
- 24 Maisflan-6.00
Zarter Maisflan mit cremiger Konsistenz und typisch kanarisch-süßem Geschmack
- 25 Käsekuchen-6.00
Hausgemachter Käsekuchen mit Waldfruchtmarmelade
- 26 Mango-Sorbet-6.00
Glas mit frischem Mango-Sorbet (vegane Option)
- 27 Joghurt- oder Kefir-Ritual-7.50
Bowl mit Joghurt oder Kefir, Obst, Erdnusscreme und Granola



ERFRISCHENDE, HANDGEMACHTE UND BESONDERE GETRÄNKE

Hausgemachtes Gurkenwasser-3.00

Erfrischendes Gurkenwasser mit Osmosewasser und frischer Gurke

Wasser mit Elektrolyten -3.50

Mineralisiertes Osmosewasser für eine tiefgehende Hydratation

Kombucha Mun - 4.30

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

Hausgemachte Limonade- 4.50

Bitte fragen Sie nach unserer erfrischenden Limonade des Tages

Orangensaft -4.50



KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser (K)-2.50

Nestea -3.50

Mineralwasser (G)-3.80

Zumos -3.00

Sprudelwasser (K)-2.80

Fritz Kola -4.80

Sprudelwasser(G)-4.00

Coca Cola -3.00

Tónica -4.50

Fanta -3.00

Spezialitätenkaffee & Aufgüsse (unser Kaffee ist ein ökologischer Spezialitätenkaffee)

Espresso-2.00

Flat White-3.80

Cortado corto-2.30

Capuchino M-3.50

Cortado largo -2.50

Chai Latte - 4.50

Americano M-2.50

Matcha Latte - 4.50

Latte M-3.00

Tee & Kräuteraufgüsse- 1.80



Extra-Espresso-Shot-0.80

Aufpreis für pflanzliche Milch-0.40

WEINKARTE

Weißweine

Bodegas 35 glasweise 4.50

Trockener Weißwein aus Teneriffa mit fruchtigen Noten

Montaña Blanca Malvasía-25.00 glasweise -6.00

Trockener Weißwein, 100 % biologisch, aus der Region

Montaña Blanca Moscatel-35.00 glasweise...6.50

Weißwein aus Moscatel-Trauben, 100 % biologisch, aus der Region

Bermejós Diego-36.00

Trockener Weißwein, 100 % biologisch – vulkanische Reinheit aus Lanzarote

Bermejós Semidulce-35.00 glasweise-6.50

Weißwein aus Malvasía- und Moscatel-Trauben, frisch und weich

Libalis Fritz-20.00 glasweise-4.00

Leicht und spritzig mit jugendlicher Seele

Libalis Semidulce-20.00 glasweise-4.00

Leicht, süß und frisch mit jugendlicher Seele

Bardos-23.00

Direkter und eleganter Weißwein aus Rueda



Rose

Aroa Rosado-23.00 glasweise-4.50

Frischer Garnacha-Rosé, biologisch und vegan

Arzuaga Rosae-38.00 glasweise-6.00

D.O. Ribera del Duero – biologischer Tempranillo

Bermejos Brut-36.00

Feiner Schaumwein aus Listán Negro, nach traditioneller Methode aus Lanzarote



Rotwein

Bodegas 35 glasweise-4.50

Junger Rotwein aus Teneriffa mit fruchtigen Noten

Montaña Blanca -30.00 glasweise-6.50

Besonderer Rotwein aus der Region mit verschiedenen Rebsorten

Bermejos Tinto Barrica.-40.00 glasweise-7.50

Listán Negro, im Eichenfass gereift – seidig und ausgewogen

El pacto-30.00 glasweise-6.00

D.O. Rioja – biologischer Tempranillo, tiefgründig mit lebendigen Aromen

Bardos-25.00 glasweise-6.00

D.O. Ribera del Duero aus Höhenlagen – intensiv und charaktervoll