

TAMANACO

Restaurante

grupocamuri.com

SUSHI

SASHIMI MIXTO 20€

Salmón Y Atún

Salmon & Tuna

NIGIRI (precio por 2 und)

Salmón (5€) // Gambas (5€) // Atún (7€)

Salmon (5€) // Shrimps (5€) // Tuna (7€)

SUSHI MIXTO (14 unts) 31€

6 Nigiris (2 Salmón, 2 Gambas Y 2 Atún), 4 Salmon Maki, 4 California

6 Nigiris (2 Salmon, 2 Shrimp & 2 Tuna), 4 Salmon Maki, 4 California

TAMANACO MIXTO 41€

½ Sashimi (Atún Y Salmón), 4 Salmón Maki, 6 Nigiri (2 Atún, 2 Salmón, 2 Gambas), 4 King Maki

½ Sashimi (Tuna & Salmon), 4 Salmon Maki, 6 Nigiri (2 Tuna, 2 Salmon, 2 Shrimp), 4 King Maki

- ROLLOS - ROLLS - (8 und.)

CALIFORNIA MAKI 13,70€

Surimi, pepino, aguacate, queso cremoso

Surimi, cucumber, avocado, cream cheese

VEGETAL / VEGETABLE MAKI 16€

Aguacate, Zanahoria, Espárragos, Hojas Baby, Vinagreta De Mostaza Y Miel Con Zumo De Yuzu

Avocado, Carrot, Asparagus, Baby Leaves, Honey Mustard Vinaigrette With Yuzu Juice

SALMON MAKI 18€

Salmón, Cangrejo, Aguacate, Pepino Y Salsa Teriyaki

Salmon, Crab, Avocado, Cucumber & Teriyaki Sauce

TROPICAL MAKI 19€

Tempura De Gambas Y Plátano Con Mayonesa Japonesa En Hoja De Soja Rosa

Shrimps & Banana Tempura With Japanese Mayonnaise In Pink Soybean Sheet

AGE SALMON MAKI 20€

Rollo De Salmón Frito, Mango Y Tobiko Naranja

Fried Salmon Roll, Mango & Orange Tobiko

PICANTE MAKI 22€

Atún, Aguacate Y Salsa Kimuchi (Picante)

Tuna, Avocado & Kimuchi Sauce (Spicy)

TAMANACO MAKI 25€

Cangrejo Real, Mango, Tobiko Rojo, Espárragos Verdes Y Aguacate Con Salsa De Mango

King Crab, Fresh Mango, Green Asparagus, Red Tobiko, Avocado With Mango Sauce

KING MAKI 25€

Cangrejo Real, Salmón, Atún, Aguacate Con Hierba Furikake Y Mayonesa Yuzu

King Crab, Salmon, Tuna, Avocado With Furikake Herbs & Yuzu Mayonnaise

ENTRADAS FRÍAS

- Vaso de gazpacho andaluz (Temporada) **7€**
Andalusian glass of gazpacho (Seasonal)
- Tartar De Salmón Y Aguacate Con Vinagreta De Miso **16€**
Salmon Tartar With Avocado & Miso Vinaigrette
- Carpaccio De Ternera Con Aceite Trufado, Rúcula Y Escamas De Parmesano **17€**
Beef Carpaccio With Truffle Oil, Rocket & Shaved Parmesan
- Tartar De Atún, Aguacate, Ponzu Y Salsa De Mango Picante **20€**
Tuna Tartar, Avocado, Ponzu & Spicy Mango Sauce
- Steak Tartar **20€**
Steak Tartare
- Tataki De Atún Sobre Micro Verdura A La Soja **21€**
Tuna Tataki Over Micro Vegetables With Soy

ENTRADAS FRITAS

- Croquetas de atún rojo **10,50€**
Red tuna croquettes
- Rollito De Gambas Con Salsa Chilli Dulce **11€**
Shrimps Rolls With Sweet Chilli Sauce
- Croquetas Caseras De Jamón Ibérico **11€**
Home-Made Iberian Ham Croquettes
- “Tequeños” Rollo Frito Relleno De Queso **11,50€**
“Tequeños” Cheese Fried Rolls
- Rollitos De Pato Y Verduras Con Salsa Agridulce **12,50€**
Duck & Vegetables Fried Rolls With Sweet & Sour Sauce
- Langostinos Rebozados En Coco Rallado **14€**
Shredded Coconut Prawns
- Boquerones Al Limón **15€**
Anchovies Marinated in Lemon
- Calamares Fritos Con Salsa Tártara **16€**
Fried Squids With Tartar Sauce

ENTRADAS CALIENTES

Sopa De Pescado Y Mariscos **13,20€**

Fish & Seafood Soup

Mejillones Al Vapor **16,80€**

Steamed Mussels

Pulpo En Salsa Verde Con Cremoso De Patata **16,80€**

Octopus In Green Sauce With Creamy Potato

Gambas Pil-Pil **16,80€**

“Pil – Pil” Shrimps

Almejas De Carril En Vino Blanco **18,90€**

Carril Clams In White Wine

ENSALADAS

De Tomate Y Cebolla (Suplemento de Bonito 4€) **12,60€**

Blue Tomato & Onion (Tuna supplement 4€)

César Con Lechuga Romana, Pollo Crujiente, Crutones Y Parmesano **16,80€**

Caesar With Romaine Lettuce, Crispy Chicken, Croutons & Parmesan Cheese

EXÓTICA: Gambas, Palmito, Manzana, Aguacate, Semillas De Granada

Sobre Hojas De Lechuga Y Salsa Semi Picante **16,80€**

EXOTIC: Chunks, Prawns, Hearts Of Palm, Apple, Avocado, Pomegranate Seeds

On Lettuce Leaves & Semi Hot Sauce

De Aguacate, Palmito, Mango Y Gambas Con Vinagreta De Yogur y Menta Con Tobiko **16,80€**

Avocado, Palm Heart, Mango & Shrimps With Yogurt & Mint Vinaigrette & Tobiko

De Queso De Cabra Con Mezclum De Lechugas, Manzanas Confitadas, Piña

Y Vinagreta De Mostaza Y Miel **17,90€**

Goat Cheese Salad With Baby Leaves, Candied Apple, Pineapple & Honey Mustard Vinaigrette

De Bogavante Con Mango Y Pomelo Rosa Con Salsa De Mostaza **31€**

Lobster Served With Mango & Pink Grapefruit And Mustard Sauce

POKE

Poke De Salmón, Aguacate, Mango, Ensalada Wakame, Edamame, Pepino Holandés, Sésamo Ume **16€**

Salmon Poke, Avocado, Mango, Wakame Salad, Edamame, Dutch Cucumber, Ume Sesame

Poke De Atún, Aguacate, Tomate Cherry, Pepino Holandés, Ensalada Wakame, Edamame, Sésamo Wasabi **19€**

Tuna Poke, Avocado, Cherry Tomato, Dutch Cucumber, Wakame Salad, Edamame, Wasabi Sesame

ARROCES

Min 2 pax (p/p)

- De Pollo Y Pescado **20€**
Mixed With Fish & Chicken
- Negro Con Calamares **20€**
Black With Squids Ink
- De Verduras De Temporada **20€**
Seasonal Vegetables
- De Mariscos **26€**
Seafood
- Caldoso De Bogavante **36€**
Rice Soup of Lobster

PASTAS

- Penne Bolognesa **16€**
Bolognesa Penne
- Chow Mein De Pollo Y Gambas (Fideos Indonesios) **18€**
Chicken & Shrimps Chow Mein (Indonesian Noodles)
- Raviollachi De Ricotta Y Espinacas En Salsa De Tomate Y Albahaca **18€**
Ricotta & Spinach Raviollachi In Tomato Sauce & Basil
- Tagliatelle De Gambones Pelados En Salsa De Tomate y Espárragos **19€**
King Prawn Tagliatelle In Tomato Sauce & Asparagus
- Spaguetti Scoglio: Mejillones, Almejas, Gambas Y Cilantro **19€**
Scoglio Spaguetti: Mussels, Clams, Prawns & Coriander
- Tagliatelle De Salmón Ahumado A La Crema de pimienta y vodka **19€**
Smoked Salmon Tagliatelle In A Pepper & Vodka Cream Sauce
- Spaguetti De Gambas Al Pil-Pil **19€**
Pil-Pil Shrimps Spaguettis

MARISCOS

- Gambones A La Plancha **19€**
Freshly Grilled King Prawns
- Bogavante Plancha **41€**
Grilled Lobster
- Parrillada De Mariscos (min 2 pax) (p/p) **54€**
Seafood Grill (min 2 pax) (p/p)

PESCADOS

Calamar A La Plancha Con Salsa De Ajo Y Guindilla **20,50€**

Grilled Squid With Garlic Sauce & Chili Pepper

Taco De Salmón Con Salsa Tártara **20€**

Salmon In Tartara Sauce

Filete De Lubina A La Plancha **25,20€**

Grilled Sea Bass

Rodaballo A La Marinera Con Almejas **24,20€**

Turbot In Marinera Style With Clams

CARNES

Nuestra Hamburguesa **19€**

Our Burger

Pluma Ibérica **20,50€**

Iberian Pork "Pluma"

Pechuga De Pollo Hoisin En Salsa De Cacahuetes **18€**

Hoisin Chicken Breast in Peanut Sauce

Solomillo De Ternera **27€**

Fillet Steak

Entrecot **32€**

Entrecotte

POSTRES

Copa De Helado De 3 Sabores **8€**

3 Flavors Ice Cream Cup

Crepes De Chocolate O Dulce De Leche Con Helado De Vainilla **8€**

Chocolate Or Sweet Cream Crepes With Vanilla Ice Cream

Tiramisú Acompañado De Frutos Rojos De Estación **8€**

Tiramisu Served With Seasonal Berries

Brownie Con Helado De Vainilla Y Salsa De Chocolate **8€**

Brownie With Vanilla Ice Cream & Chocolate Sauce

Pastel De Zanahoria Con Mousse De Mango Y Salsa De Chocolate Blanco **8€**

Carrot Cake With Mango Mousse & White Chocolate Sauce

Hojaldre De Manzana Y Dulce De Leche **8€**

Apple & Sweet Cream Puff Pastry

GRUPO
CAMURÍ

www.grupocamuri.com