

Tafí[®]

PARRILLA ARGENTINA

Bienvenidos a Tafí Parrilla Argentina;

En el corazón de la Costa del Sol se erige Tafí Parrilla Argentina, un restaurante que combina perfectamente la tradición de las Carnes Argentinas a la Parrilla con la calidez y hospitalidad Andaluza.

El establecimiento surge de la asociación entre profesionales que cuentan con una destacable trayectoria personal y familiar en el sector hostelero perteneciendo a la 3ra generación que disfruta de servir bien de comer.

La selección de la mejor materia prima junto con un impecable servicio hace que Tafí pretenda ser reconocido internacionalmente y frecuentado por los paladares más exigentes.

Esta suma de elementos convierten a Tafí Parrilla Argentina en una cita obligada para aquellos que buscan disfrutar de un buen Asado Argentino en un sitio con un ambiente agradable y decoración única que sorprende en cada detalle pensado minuciosamente para que nuestros clientes los disfruten en compañía.

Welcome to Tafí Parrilla Argentina,

Nestled in the heart of the Costa del Sol you'll find the Tafí Parrilla Argentina restaurant which seamlessly merges the rich tradition of Argentine Grilled Meats with the warmth and hospitality of Andalusia.

This restaurant has been established through a collaboration among seasoned professionals with an outstanding personal and family legacy in the hospitality industry, who proudly represent the third generation dedicated to the art of serving delicious cuisine.

The commitment to excellence is evident in the meticulous selection of premium raw materials and impeccable service, ensuring that Tafí delivers on its aspiration to attain international acclaim and to become a favoured destination for the most discerning of palates.

Experience the essence of Tafí Parrilla Argentina, a culinary haven that beckons those in search of an authentic Argentine Asado. Our charming atmosphere, coupled with unique decor curated down to every thoughtful detail, invites you to savour the moments in delightful company.

ENTRANTES STARTERS

- Empanadas especialidad de la Casa** 5
Ternera cortada a cuchillo / Humita de Maíz y Queso / Espinacas y Mozzarella
House speciality Empanadas
Stuffed Pasties / Hand cut beef / Creamy corn and cheese / Spinach and Mozzarella
- Matambre Arrollado** 9
Receta casera de carne adobada, rellena de verduras y huevo duro
Homemade recipe Stuffed Flank Steak
Filled with vegetables and hardboiled eggs
- Berenjenas en Escabeche** 6
Receta tradicional de la Familia Mazzella d' Ischia
Pickled Aubergine
Traditional recipe from the Mazzella family from Ischia
- Carpaccio de Entrecot** 17
Con Rúcula, champignones, queso parmesano D.O. y salsa de trufas
Strip Steak Carpaccio
With Rocket, Mushrooms, Parmesan Cheese D.O. Truffle Sauce
- Croquetas de Asado Ahumado** 12
De ternera asada en nuestra parrilla (4 unidades)
Smoked roast beef meat Croquettes from our grill (4 croquettes)
- Cazuela de Humita Calchaquí** 8
Típica crema de maíz con queso cuartirolo
Humita Calchaquí Casserole
Typical corned cream casserole with cuartirolo cheese

ENSALADAS SALADS

- Gaucha** 8
Mixta de lechuga, tomates y cebolla
Gaucha
Mixed Lettuce, tomatoes, and onion
- Ensalada de Rúcula** 9
Rúcula salvaje con queso Parmesano D.O. y vinagreta balsámica
Rocket salad
Wild rocket with D.O. Parmesan cheese and balsamic vinaigrette
- Ensalada Tafí** 12
Tomates confitados y Pimientos Morrones asados.
Tafí Salad
Tomato confit and roasted red peppers

ENTRANTES A LA PARRILLA **GRILLED STARTERS**

Chorizo Criollo

100% de cortes nobles de carne y especias

Criollo Sausage

100% prime cuts of meat and spices

5

Morcilla de Cebolla

Receta artesanal con sabor intenso

Blood Sausage with Onion

Artisanal recipe with an intense flavour

4

Mollejas de Angus

Doradas lentamente al carbón con limón y sal maldon

Grilled Veal Sweetbread

Slowly browned over charcoal with lemon juice and Maldon Salt

15

Provoleta Tafi

Queso Provolone fundido a las brasas con tomate y pimientos rojos

Provoleta Tafi

Grilled melted Provolone cheese with tomato and red peppers

15

Flor de Alcachofa

Alcachofas premium confitadas con salsa Bearnesa

Artichoke Flower

Premium Artichokes confit with Bearnaise sauce

19

Aguacate Ahumado a la brasa

Con salsa criolla y queso de oveja

Grilled smoked Avocado

With creole sauce and sheep's cheese

14

Pimientos Rojos

Asados al estilo campo

Red Peppers

Grilled country style

6

CARNE ARGENTINA ANGUS ARGENTINE ANGUS BEEF

Considerada por los expertos como la carne más sabrosa del mundo. Aberdeen Angus es la raza líder de la ganadería Argentina. Proviene de animales criados en libertad y alimentados de forma natural con las excelentes pasturas de las pampas Argentinas.

Argentine Angus Beef. Considered by experts as the tastiest beef in the world. Aberdeen Angus is the leading breed of Argentinean cattle. The animals are free-ranging and fed naturally on the excellent pastures of the Argentinean grassland 'pampas'.

CARNES A LA PARRILLA GRILLED MEATS

Asado de Tira Costillas de Black Angus, corte banderita <i>Strip roast</i> <i>Black Angus ribs, flag cut</i>	19
Medialuna de Vacío Corte lleno de sabor y textura suave, muy apreciado en Argentina <i>Flap Steak</i> <i>A wonderful meaty flavour and fine texture cut, highly prized in Argentina</i>	21
Entraña Premium Corte de Black Angus Argentino de intenso sabor y jugosidad <i>Premium Entraña</i> <i>Cut of Argentine Black Angus with intense flavour and succulence</i>	23
Entrecot - Lomo Bajo 300gr. El famoso Bife de Chorizo, corte magro cubierto de una fina capa de grasa <i>Entrecot Steak</i> <i>The famous Entrecote is a lean cut topped with a thin layer of fat on the edge</i>	24
Ojo de Bife - Lomo Alto 300gr. Angus Argentino, muy sabroso y jugoso, rico en grasa infiltrada <i>Ribeye Steak</i> <i>Argentine Angus, very tasty and tender, a beautifully marbled meat</i>	28
Solomillo - Medallón de Lomo 250 gr. Angus Argentino del corte más tierno de la res <i>Beef Medallion Tenderloin</i> <i>The most tender cut of beef</i>	34

SALSAS PARA ACOMPAÑAR LA CARNE

A la Pimienta / Bearnesa / Criolla / de Champiñones

Sauces to accompany meats:

Pepper / Béarnaise / Creole / Mushroom

4

CORTES ESPECIALES SPECIAL CUTS

Costilla Ancha de Ternera Hereford 42
Asado de campo de cocción lenta, servido con papas a la provenzal y salsa criolla
Hereford Beef Wide Rib
Slow-cooked field roast, served with Provençal potatoes and Creole sauce

Tomahawk (por kilo) 65
De ternera joven asada a la parrilla, servido con boniato a las brasas y papas fritas
Tomahawk
Young beef from the grill, served with grilled sweet potato and French fries

NUESTRAS GUARNICIONES 5

Patatas Fritas / Patatas a la Provenzal
Puré de Calabaza / Papas a la Crema
Boniato Asado a las Brasas / Cazuela de Espinacas a la Crema

OUR SIDES

Fried Potatoes / Provençal Potatoes / Pumpkin Puree / Creamed Potatoes / Grilled Sweet Potato / Creamed Spinach Casserole

OTRAS CARNES A LA PARRILLA OTHER GRILLED MEATS

Pollo de Corral deshuesado a la brasa 17
Con limón acompañado de papas a la provenzal
Grilled Boneless Free-Range Chicken
With lemon accompanied by Provençal potatoes

Matambrito de Cerdo Ibérico 19
Secreto Ibérico servido con puré de manzana
Grilled Iberian 'Secreto' Pork
Served with applesauce

Pulpo al Carbón 27
Pulpo braseado acompañado con puré de boniato
Charcoal Octopus
Braised octopus accompanied with sweet potato puree

Hamburguesa Tafi 18
250gr de Ternera de Angus con lechuga, tomate, queso provolone y papatas fritas
250g made from of Angus beef with lettuce, tomato, provolone cheese and French fries

**DE LA COCINA ARGENTINA DE SIEMPRE
FROM THE TRADITIONAL ARGENTINE CUISINE
OF ALWAYS**

Milanesas de Ternera

Escalope de Ternera empanado. Servido con papas fritas

Veal Milanese

Breaded Beef Escalope. Served with fries

18

Milanesa de Ternera a la Napolitana

Escalope de Ternera con Salsa de Tomate y Mozzarella

Servido con papas fritas

Veal Milanese Neapolitan style

Escalope of beef breaded with Tomato and Mozzarella Sauce

Served with fries

21

Ravioles de Ricotta y Espinacas

Con salsa Fileto

Ricotta and Spinach Ravioli

With Fileto Tomato sauce

17

Ñoquis del Veintinueve

Gnocchis caseros con salsa Pomodoro

Twenty-Nine Gnocchi

Homemade Gnocchi with tomato 'pomodoro' sauce and Basil

16

POSTRES DESSERTS

Flan de Campo 8
Con dulce de leche y crema chantilly
Country Caramel Flan with dulce de leche and Chantilly cream

Brownie de Chocolate 9
Con helado de vainilla
Chocolate Brownie, with vanilla ice cream

Tarta Milhojas con merengue y dulce de leche 10
Nuestro Postre Estrella
Millefeuille cake with meringue and caramel
Our signature dessert

Clásico Panqueque de Dulce de leche 8
Quemado con azúcar de caña
The Classic Caramel Pancake
With caramelized cane sugar

Tarta de Queso Auténtica 7
Con queso fresco O'Cebreiro y base de galleta artesanal
Authentic Cheesecake with fresh O'Cebreiro cheese and homemade biscuit base

Trufas de Chocolate 8
Deliciosos bocaditos de textura cremosa y sabor intenso
Chocolate truffles
Delicious truffle bites with a creamy texture and intense flavour

Lemonchamp 10
Coronel

Helados Artesanales 4
Fresa / Chocolate Belga / Vainilla / Dulce de leche
Artisanal Ice Creams
Strawberry / Belgian Chocolate / Vanilla / Dulce de leche

Sorbetes 4
Limón / Mandarina
Sorbets
Lemon / Tangerine

Servicio de Pan, Mantequilla y Aperitivos 2 P.P.P.
Precios con IVA incluido
Consulte a nuestro personal por nuestra carta de alergenos

Bread, Butter and Aperitifs Service 2 P.P.P.
Prices include VAT
Ask our staff for our allergen menu



Tafi[®]
PARRILLA ARGENTINA