



Bienvenidos a Tafi Parrilla Argentina;

En el corazón de la Costa del Sol se erige Tafi 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 Tafi pretenda ser reconocido internacionalmente y frecuentado por los paladares más exigentes.

Esta suma de elementos convierten a Tafi 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 Tafi Parrilla Argentina,

Nestled in the heart of the Costa del Sol you'll find the Tafi 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 Tafi delivers on its aspiration to attain international acclaim and to become a favoured destination for the most discerning of palates.

Experience the essence of Tafi 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 6

Ternera cortada a cuchillo / Humita de Maíz y Queso / Espinacas y Mozzarella

House speciality Empanadas

Hand cut beef / Creamy corn and cheese / Spinach and Mozzarella

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 10

Típica crema de maíz y calabaza con queso cuartirolo

Humita Calchaquí Casserole

Typical corned cream and pumkin casserole with cuartirolo cheese

Carpaccio de Entrecot 19

Con Rúcula, champignones, queso parmesano D.O.
y salsa de trufas

Strip Steak Carpaccio

With Rocket, Mushrooms, Parmesan Cheese D.O. Truffle Sauce

Burrata artesanal 18

Con selección de tomate y albahaca

Burrata artesanal

Artisanal Burrata with a selection of tomatoes and basil

ENSALADAS SALADS

Gaucha 10

Mixta de lechuga, tomates y cebolla

Gaucha

Mixed Lettuce, tomatoes, and onion

Ensalada de Rúcula 12

Rúcula salvaje con queso Parmesano D.O.
y vinagreta balsámica

Rocket salad

Wild rocket with D.O. Parmesan cheese and balsamic vinaigrette

Ensalada Tafí 16

Tomates confitados, aguacates, pimientos rojos
y cebolla asada al carbón

Tafí Salad

Confit tomatoes, avocados, red peppers and charcoal roasted onions

ENTRANTES A LA PARRILLA GRILLED STARTERS

Chorizo Criollo con salsa Chimichurri 100% de cortes nobles de carne y especias <i>Criollo Sausage with Chimichurri sauce</i> 100% prime cuts of meat and spices	6
Morcilla de Cebolla Receta artesanal con sabor intenso <i>Blood Sausage with Onion</i> Artisanal recipe with an intense flavour	6
Mollejas de Angus Doradas lentamente al carbón con limón y sal maldon <i>Grilled Veal Sweetbread</i> Slowly browned over charcoal with lemon juice and Maldon Salt	18
Provoleta Tafi Queso Provolone fundido a las brasas con tomate y pimientos rojos <i>Provoleta Tafi</i> Grilled melted Provolone cheese with tomato and red peppers	16
Flor de Alcachofa Alcachofas premium confitadas con salsa Bearnesa <i>Artichoke Flower</i> Premium Artichokes confit with Bearnaise sauce	19
Aguacate Ahumado a la brasa Con salsa criolla, queso de oveja y piñones <i>Grilled smoked Avocado</i> With creole sauce, sheep's cheese and pinenuts	17
Cogollos de Tudela a la parrilla Con salsa César, parmesano y anchoas del Cantábrico <i>Grilled Tudela lettuce hearts with Caesar sauce,</i> parmesan cheese and anchovies from the Cantabrian Sea	12

CARNES A LA PARRILLA GRILLED MEATS

Asado de Tira 22

Costillas de Black Angus, corte banderita

Strip roast

Black Angus Ribs, flag cut

Medialuna de Vacío 25

Corte lleno de sabor y textura suave, muy apreciado en Argentina

Flap Steak

*A wonderful meaty flavour and fine texture cut,
highly prized in Argentina*

Entraña Premium 24

Corte de Black Angus Argentino de intenso sabor y jugosidad

Premium Entraña Skirt Steak

Cut of Argentine Black Angus with intense flavour and succulence

Picaña 23

Sabroso filete de textura tierna y jugosa

Picanha - Rump Cap

Tasty fillet with a tender juicy texture

Entrecot - Lomo Bajo 300grs 28

El famoso Bife de Chorizo, corte magro
cubierto de una fina capa de grasa

500grs 43

Entrecot Steak

*The famous Entrecote is a lean cut topped
with a thin layer of fat on the edge*

Ojo de Bife - Lomo Alto 300grs 32

Angus Argentino, muy sabroso y jugoso,
rico en grasa infiltrada

500grs 49

Ribeye Steak

Argentine Angus, very tasty and tender, a beautifully marbled meat

Solomillo de Lomo 250 gr. 35

Angus Argentino del corte más tierno de la res

Fillet Steak Tenderloin

The most tender cut of beef

SALSAS PARA ACOMPAÑAR LA CARNE 4

Pimienta Verde / Bearnesa / Champiñones / Vino Malbec

Sauces to accompany meats:

Green pepper / Béarnaise / Mushroom / Malbec Wine

CORTES ESPECIALES SPECIAL CUTS

Costilla Ancha de Ternera Hereford

52

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 68

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 / OUR SIDES

Patatas Fritas	Fried Potatoes	5
Patatas a la Provenzal	Provençal Potatoes	6
Puré de Patatas	Mashed Potatoes	7
Boniato Asado a las Brasas	Grilled Sweet Potato	6
Patata Asada con Crema Agria	Grilled Potato with sour Cream	7
Espinacas a la Crema	Creamed Spinach	7

OTRAS CARNES A LA PARRILLA OTHER GRILLED MEATS

Pollo de Corral deshuesado a la brasa

20

Con limón acompañado de papas a la provenzal

Grilled Boneless Free-Range Chicken

With lemon accompanied by Provençal potatoes

Matambrito de Cerdo Ibérico

22

Secreto Ibérico servido con papas revolconas

Grilled Iberian Styled Pork fillet

Served with scrambled potatoes

Pulpo al Carbón

30

Pulpo braseado acompañado con puré de boniato

Charcoal Octopus

Braised octopus accompanied with sweet potato puree

Hamburguesa Tafi

20

De Ternera de Angus con lechuga, tomate, queso provolone y patatas fritas

Tafi Burger

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

Milanesa de Ternera

20

Escalope de Ternera empanado. Servido con papas fritas

Veal Milanese

Breaded Beef Escalope. Served with fries

Milanesa de Ternera a la Napolitana

24

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

Milanesa a la Fugazzeta

23

Escalope de Angus empanado, cubierto con cebolla y mozzarella gratinada, servido con papas fritas

Breaded Angus escalope, topped with onion and gratin mozzarella, served with french fries

Ravioles de Ricotta y Espinacas

19

Con salsa Fileto

Ricotta and Spinach Ravioli

With Fileto Tomato sauce

Sorrentinos Caseros de Jamón y Queso

21

Con salsa mixta de pomodoro y salsa blanca

Homemade Sorrentinos stuffed with ham and cheese

With a mixed tomato sauce and white sauce

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 8

Con helado de vainilla

Chocolate Brownie, with vanilla ice cream

Tarta Milhojas con merengue y dulce de leche 12

Nuestro Postre Estrella

Millefeuille cake with meringue and caramel

Our signature dessert

Clásico Panqueque de Dulce de leche 9

Quemado con azúcar de caña

The Classic Caramel Pancake

With caramelized cane sugar

Tarta de Queso Auténtica 8

Con queso fresco O'Cebreiro y base de galleta artesanal

*Authentic Cheesecake with fresh O'Cebreiro cheese and
homemade biscuit base*

Alfajores Argentinos 9

Deliciosa galleta suave con dulce de leche cubierta de chocolate

Argentine Alfajor

*Delicious soft cookie with dulce de leche and dark
and white chocolate coating*

Lemonchamp - Un Coronel al estilo Tafi 10

Copa de helado de limón bañado de cava

Lemon ice cream cup bathed in sparkling wine

Helados Artesanales 5

Fresa / Chocolate Belga / Vainilla / Dulce de leche

Artisanal Ice Creams

Strawberry / Belgian Chocolate / Vanilla / Dulce de leche

Servicio de Pan, Mantequilla y Aperitivos 2,5 P.P.P.

Precios con IVA incluido

Consulte a nuestro personal por nuestra carta de alergen

Bread, Butter and Aperitifs Service 2,5 P.P.P.

Prices include VAT

Ask our staff for our allergen menu



Tafi[®]
PARRILLA ARGENTINA

The logo is centered on a light beige background with a repeating pattern of stylized, overlapping leaf or flame shapes in a darker beige color. The word "Tafi" is written in a large, bold, black script font with a registered trademark symbol (®) to its upper right. Below it, the words "PARRILLA ARGENTINA" are written in a smaller, black, sans-serif, all-caps font, slightly arched to follow the curve of the "Tafi" text.