

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 convierte a Tafí Parrilla Argentina en una cita obligada para aquellos que buscan disfrutar un buen Asado Argentino en un sitio con un ambiente agradable y decoración única, que sorprende con 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 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 top quality ingredients 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 (por unidad) 6
Ternera cortada a cuchillo / Humita de Maíz y Queso / Espinacas y Mozzarella

House speciality Empanadas (per unit)
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 croquettes from our grill (4 croquettes)

Cazuela de Humita Calchaquí 12
Típica crema de maíz y calabaza con queso cuartirolo

Humita Calchaquí Casserole
Typical corn and pumpkin cream with cuartirolo cheese

Carpaccio de Entrecot 22
Con rúcula, champiñones, queso parmesano D.O.
y salsa de trufas

Striploin Carpaccio
With rocket, mushrooms, D.O. Parmesan cheese and truffle sauce

Burrata artesanal 18
Con selección de tomate, rúcula y albahaca fresca

Artisanal Burrata
With tomatoes, rocket and fresh 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, avocado, red peppers and charcoal roasted onion

ENTRANTES A LA PARRILLA **GRILLED STARTERS**

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

CARNES A LA PARRILLA GRILLED MEATS

Asado de Tira 25

Tres costillas de Black Angus cocinadas lentamente a la parrilla

Beef Short Ribs

Three Black Angus beef ribs, slowly grilled

Medialuna de Vacío 26

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

Flank Steak

Flavourful and tender, highly prized in Argentina

Entraña Premium 25

Corte de Black Angus Argentino de intenso sabor y jugosidad

Premium Skirt Steak

Argentinian Black Angus cut with intense flavour and juiciness

Picaña 27

Corte tradicional con su característica capa de grasa que realza el sabor

Rump Cap

Traditional cut with its signature fat cap that enhances flavour

Entrecot - Lomo Bajo 300g 31

Corte de gran calidad, sabroso y tierno, con un equilibrio perfecto entre textura y sabor

500g 49

Striploin Steak

High-quality cut, flavourful and tender, with a perfect balance of texture and flavour

Ojo de Bife - Lomo Alto 300g 34

Corte marmoleado, intenso y con gran carácter

500g 53

Ribeye Steak

Well-marbled cut, rich and full of character

Solomillo de Lomo 250g 36

Corte magro, extremadamente tierno y de sabor delicado

Fillet Steak / Tenderloin

Lean cut, exceptionally tender with a delicate flavour

SALSAS PARA ACOMPAÑAR LA CARNE 4

Pimienta Verde / Bearnesa / Champiñones

Steak sauces

Green pepper / Béarnaise / Mushroom

CORTES ESPECIALES SPECIAL CUTS

SELECCIÓN WANGUS TAFÍ

Cruza de Wagyu Japonés y Angus Argentino, criados en la Pampa Argentina.
Una carne extraordinariamente tierna, con gran infiltración y un sabor profundo.

TAFÍ WANGUS SELECTION

A cross between Japanese Wagyu and Argentine Angus, raised in the Argentine Pampa. Exceptionally tender beef with outstanding marbling and deep flavour.

Wangus Lomo Bajo 500g 75
Wangus Striploin

Wangus Lomo Alto 500g 97
Wangus Ribeye

Tomahawk Black Angus 1,3kg 88
Servido con boniato a las brasas y patatas fritas caseras
Served with grilled sweet potato and hand cut fries

NUESTRAS GUARNICIONES / OUR SIDES

Patatas Fritas Caseras	<i>Hand Cut Fries</i>	5
Patatas a la Provenzal	<i>Provençal Potatoes</i>	6
Puré de Patatas	<i>Mashed Potatoes</i>	7
Boniato Asado a las Brasas	<i>Grilled Sweet Potato</i>	6
Patata Asada con Crema Agria	<i>Baked Potato with Sour Cream</i>	7
Espinacas a la Crema	<i>Creamed Spinach</i>	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

Secreto de Cerdo Ibérico a la Parrilla 22
Servido con patata asada y crema agria
Grilled Iberian Pork fillet
Served with baked potato with sour cream

Pulpo al Carbón 30
Pulpo braseado acompañado con puré de boniato
Charcoal Octopus
Braised octopus accompanied with sweet potato puree

Hamburguesa Angus Tafí 20
Ternera de Angus con lechuga, tomate, queso provolone y patatas fritas
Tafí Angus Burger
Angus beef with lettuce, tomato, provolone cheese & hand cut french fries

DE LA COCINA ARGENTINA DE SIEMPRE FROM TRADITIONAL ARGENTINE CUISINE

Milanesa Clásica

Escalope de ternera empanado. Servido con patatas fritas

Classic veal Milanese

Breaded beef escalope. Served with hand cut fries

20

Milanesa Napolitana

Escalope de ternera con salsa de tomate y mozzarella.

Servido con patatas fritas

Neapolitan Veal Milanese

Breaded beef with tomato and mozzarella sauce.

Served with hand cut fries

24

Milanesa Fugazzeta

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

Fugazzeta Veal Milanese

Breaded angus escalope, topped with onion and gratin mozzarella, served with hand cut fries

23

Ravioles caseros de Ricotta y Espinacas

Con salsa de tomate tradicional

Homemade Ricotta and Spinach Ravioli

with traditional tomato sauce

23

Servicio de Pan y Aperitivos 2,80 por persona

Precios con IVA incluido

Consulte a nuestro personal por nuestra carta de alérgenos

Bread & Appetiser Service 2,80 per person

Prices include VAT

Ask our staff for our allergen menu

POSTRES DESSERTS

Flan de Campo 8
Con dulce de leche y crema chantilly
Traditional 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 14
Nuestro postre estrella
Millefeuille cake with meringue and dulce de leche
Our signature dessert

Clásico Panqueque de dulce de leche 10
Caramelizado con azúcar de caña
Classic dulce de leche crêpe
Caramelised with cane sugar

Tarta de Queso Auténtica 10
Con queso fresco O'Cebreiro y base de galleta artesanal
Authentic Cheesecake with O'Cebreiro fresh cheese and
homemade biscuit base

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

The logo features the brand name 'Tafi' in a bold, black, cursive script. A small registered trademark symbol (®) is positioned above the letter 'i'.

Tafi[®]

PARRILLA ARGENTINA