

TARACO

— RESTAURANT —

ENTRANTES / STARTERS



Brandada de bacalao, cremoso de pimientos de piquillo, crujiente de arroz negro y chicharrón de bacalao.

Cod brandada with a creamy sauce of piquillo peppers, crunchy black rice and crispy cod skin.

————— \$12 —————

Sopa fría de almendras y piñones con quenelle de langostinos.

Almonds and pine nuts cold soup with a quenelle of prawns.

————— \$12 —————

Sopa fría de almendras y piñones con quenelle de aguacate. VEGAN

Almonds and pine nuts cold soup with a quenelle of avocado. VEGAN

————— \$12 —————

Canelón de aguacate relleno de cangrejo, pipas de calabaza y aire de remolacha.

Avocado cannelloni stuffed with crab meat, pumpkin seeds and beetroot foam.

————— \$14 —————

Canelón de aguacate relleno de vegetales, pipas de calabaza y aire de remolacha. VEGAN

Avocado cannelloni stuffed with vegetables, pumpkin seeds and beetroot foam. VEGAN

————— \$12 —————

Mosaico de vegetales en múltiples texturas. VEGAN

Vegetables mosaic in multiple textures. VEGAN

————— \$14 —————

Ensalada tibia sobre gelée de tomate y mariscos de temporada.

Warm salad on tomato gelée with seasonal seafood.

————— \$16 —————

Ensalada tibia sobre gelée de tomate. VEGAN

Warm salad on tomato gelée. VEGAN

————— \$14 —————

Ibéricos by Tarraco.
Assorted Iberian cured meats.

—————\$28—————

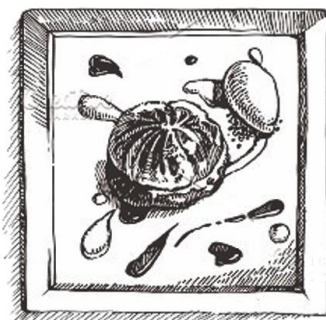
Tabla de jamón ibérico.
Iberian ham platter.

—————\$40—————

Tabla de quesos.
Cheese platter.

—————\$32—————

PLATOS FUERTES /
MAIN DISHES



Carpaccio de langosta sobre arroz
cremoso de mariscos.

*Lobster carpaccio on creamy
seafood rice.*

—————\$21—————

Arroz cremoso con espárragos,
hongos y aceite de trufas. VEGAN

*Mushrooms, asparagus and
truffle oil creamy rice* VEGAN

—————\$20—————

Pescado de mercado a baja temperatura
con crema de coliflor y zapallo.

*Low temperature cooked fresh fish
with cauliflower and squash cream.*

—————\$22—————

Pescado salvaje a la sal acompañado
de vegetales al vapor.

*Salt-crusted wild fish with
steamed vegetables.*

—————\$28—————

Tataki de atún rojo con polvo de
palomitas, arena de aceitunas negras,
con helado de aceite de oliva
y remojón granadino.

*Tuna tataki, black olives dust, olive oil
ice cream and a tomato, orange
and basil salad.*

—————\$28—————

Pulpo negro en su tinta sobre
ratatouille con espuma de papa
y panceta ahumada.

*Octopus in black ink sauce on
ratatouille with potato foam and
smoked bacon.*

—————\$28—————

Pasta hecha en casa rellena de tasajo
panameño con salsa de queso trufada,
ahumada en madera de roble.

*Oak-smoked homemade pasta stuffed
with Panamanian jerk beef and truffle
cheese sauce.*

—————\$19—————

Pasta hecha en casa rellena de
berenjena asada con salsa de queso
trufada, ahumada en madera de roble. VEGAN

*Oak-smoked homemade pasta stuffed
with roasted eggplant and truffle
cheese sauce.* VEGAN

—————\$19—————

Queso feta con espuma de manzana asada, maracuyá caramelizada, raíces panameñas y polvo de cítricos. ✓

Feta cheese with roasted apple cream, caramelized passion fruit, Panamanian roots and citrus dust. ✓

————— \$24 —————

Cochinillo con espuma de manzana asada, maracuyá caramelizada, raíces panameñas y polvo de cítricos.

Cochinillo with roasted apple cream, caramelized passion fruit, Panamanian roots and citrus dust.

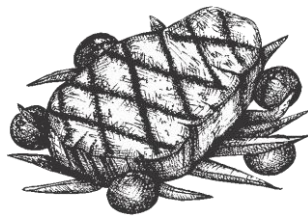
————— \$36 —————

Tournedos de cordero glaseado en su jugo sobre couscous vegetal, papas, mayonesa de ajo y tomillo.

Glazed lamb tournedos on vegetable couscous, potatoes, garlic and thyme mayonnaise.

————— \$36 —————

CARNES / MEATS



Nuestra selección para amantes de carnes:

Our selection for meat lovers:

Entraña / *Skirt steak* 8 oz.

————— \$27 —————

Solomillo / *Sirloin* 9 oz.

————— \$30 —————

Short Rib 12 oz.

————— \$32 —————

Cowboy Steak 28 oz.

————— \$80 —————

*Todas nuestras carnes son importadas, braseadas al romero, servidas sobre piedra caliente.

**All our cuts are imported, seared with rosemary, served on hot stone.*

GUARNICIONES /
SIDE DISHES

Papas "Lyonnaise"

"Lyonnaise" potatoes

————— \$6 —————

Espinacas trufadas con parmesano.
Truffled spinach with parmesan.

————— \$7 —————

Espárragos salteados con jamón.

Asparagus sautéed with ham.

————— \$9 —————

Coles de Bruselas con sabores asiáticos.
Brussels Sprouts with Asian flavors.

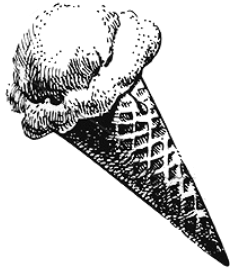
————— \$11 —————

Salsas: bearnaise, ali-oli de tomillo,
chimichurri ahumado picante,
demi-glas de romero.

*Sauces: bearnaise, thyme ali-oli, spicy
smoked chimichurri, rosemary demi-
glass.*

————— \$4 —————

POSTRES / DESSERTS



Nuestra selección de helados
y sorbetes caseros:

*Our selection of homemade ice cream
and sorbets:*

Guineo / *Banana* VEGAN

Pistacho / *Pistachio*

Chocolate / *Chocolate*

Vainilla / *Vanilla*

Fresa / *Strawberry*

————— \$7 —————

Nuestra versión de fresas con nata
y helado de pistacho. VEGAN

*Our version of strawberries with cream
and pistachio ice cream. VEGAN*

————— \$9 —————

Mousse de coco, maracuyá
y chocolate blanco. VEGAN

*Coconut mousse with passion fruit
and white chocolate. VEGAN*

————— \$10 —————

Cacao Lovers VEGAN

————— \$11 —————

Tarramisú de Nutella. VEGAN

Nutella Tarramisú. VEGAN

————— \$12 —————

BEBIDAS / DRINKS

Acqua Panna

————— \$4.5 —————

San Pellegrino

————— \$5.5 —————

Sodas / *Soft drinks*

————— \$3.5 —————

Zumos naturales / *Fresh juices*

————— \$4.5 —————

Té e infusiones / *Tea & infusions*

————— \$3 —————

Cappuccino / *Latte*

————— \$3.5 —————

Americano

————— \$3 —————

Cortado / *Espresso*

————— \$3 —————