

LA TARARA
RONDA

Menú La Dehesa

A COMPARTIR

Tabla de quesos de la zona

Ensalada de tomate

La payogiana de la tarara

POSTRE

Fruta de temporada

BEBIDA

Agua, refrescos, café y té

Suplemento vino y cerveza: 14€/p.p.

+iva no incluido **29,00€**
por persona



Menú La Almazara

A COMPARTIR

Surtido ibérico

*Quesos de la zona, jamón ibérico de bellota,
caña de lomo ibérica de bellota, salchichón ibérico de bellota.*

La payogiana de la tarara

INDIVIDUAL

Carrillada de cerdo ibérico en salsa de chocolate
y cremoso de patata

POSTRE

Fruta de temporada

Tarta de queso Payoyo con
mermelada de higo + **6.00€**

BEBIDA

Agua, refrescos, café y té

Suplemento vino y cerveza: 14€/p.p.

+iva no incluido **52,00€**
por persona



Menú Arroces

A COMPARTIR

Surtido ibérico

*Quesos de la zona, jamón ibérico de bellota,
caña de lomo ibérica de bellota, salchichón ibérico de bellota.*

La payogiana de la tarara

INDIVIDUAL

Arroz campero de conejo, pollo de corral y setas

POSTRE

Fruta de temporada

Tarta de queso Payoyo con
mermelada de higo + **6.00€**

BEBIDA

Agua, refrescos, café y té

Suplemento vino y cerveza: 14€/p.p.

+iva no incluido **54,00€**
por persona



Menú Parrillada

A COMPARTIR

Ensalada de tomate

La payogiana de la tarara

Parrillada de verdura

Parrillada de carne

Chorizo criollo, morcilla de cebolla, corazón cuadril de ternera, secreto ibérico, lomo ibérico y presa ibérica.

POSTRE

Fruta de temporada

Tarta de queso Payoyo con
mermelada de higo + **6.00€**

BEBIDA

Agua, refrescos, café y té

Suplemento vino y cerveza: 14€/p.p.

+iva no incluido **88,00€**
por persona



Menú La Tarara

A COMPARTIR

Aguacate a la brasa con sopa fría de maíz
y pico de gallo

Croquetas de jamón ibérico
2 unidades por persona

Croisant relleno de tartar de atún rojo de almadraba
1 unidad por persona

La payogiana de la tarara

INDIVIDUAL A ELEGIR

Paletilla de chivo malagueño en su jugo
con patatas parisinas

Rabo de toro guisado

POSTRE

Tarta de queso Payoyo con mermelada de higo

BEBIDA

Agua, refrescos, café y té

Suplemento vino y cerveza: 14€/p.p.

+iva no incluido **89,00€**
por persona



LA TARARA
RONDA

Menú Chef privado

MENÚ DEGUSTACION

Elaborado según la temporada con las mejores materias primas e idealizado por el chef de LA Tarara Juan Antonio Garcia Garcia.

DESDE **150,00€**
por persona



LA TARARA
RONDA

Cóctel Bienvenida

A COMPARTIR

Surtido ibérico

*Quesos de la zona, jamón ibérico de bellota,
caña de lomo ibérica de bellota, salchichón ibérico de bellota.*

Croqueta de jamón ibérico

La payogiana de La Tarara

BEBIDA

Agua, refrescos, café, vino y cerveza.

+iva no incluido **50,00€**
por persona



LA TARARA
RONDA

Gran Cóctel

A COMPARTIR

Surtido ibérico

*Quesos de la zona, jamón ibérico de bellota,
caña de lomo ibérica de bellota, salchichón ibérico de bellota.*

Croqueta de jamón ibérico

La payogiana de La Tarara

Brioche de carrilada desmigada

Tosta de sardina ahumada, payoyo
y mermelada de tomate

Albondigas de pluma ibérica con coliflor
y chocolate blanco

Arroz de pollo y conejo

Brownie de chocolate

BEBIDA

Agua, refrescos, café, vino y cerveza.

+Iva no incluido **89,00€**
por persona



LA TARARA
RONDA

Coffee Break

A COMPARTIR

Montaditos ibéricos con AOVE

Dulces artesanos variados

Frutas de temporada

BEBIDA

Café, té, infusiones, zumos, agua y refrescos.

+iva no incluido **22,00€**
por persona

