



LA  
TABERNA

# FANTÁSTICA



## Filosofía

La Taberna Fantástica presenta una gastronomía y espacio diferente en el rincón Gastronómico de Andalucía, Benahavís.

Un espacio amplio y de estilo andaluz, donde el Chef Aquiles Fernández presenta una carta tradicional con respeto al producto y su toque personal.



# La Carta / Menu

## EL PICOTEO

---

PAN CRISTAL CON O SIN TOMATE

TOSTA ESCALIVADA DE HORTALIZAS ECOLÓGICAS A LA BRASA

PIMIENTOS ASADOS EN LEÑA CON VENTRESCA

BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA

REVUELTO DE HUEVOS CAMPEROS CON AJETES Y CECINA

JAMÓN IBÉRICO

de bellota, D.O. Dehesa de Navalpedroche

SELECCIÓN "FANTÁSTICA" DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESO

MOLLEJAS DE TERNERA

churruscadas a la brasa

CROQUETAS CREMOSAS DE TEMPORADA

TABLA CRIOLLA CON PAN CRISTAL Y SALSAS GAUCHAS

de chorizo criollo

o morcilla criolla

o txistorra Arbizu

ENSALADILLA RUSA AHUMADA

Ensaladilla clásica de gambas y ventresca de atún

GAZPACHO EN VERDE

de pepino y manzana verde

## STARTERS

---

CRISTAL BREAD WITH OR WITHOUT TOMATO

TOASTED BREAD WITH GRILLED ORGANIC VEGETABLES

ROASTED RED PEPPERS IN WOOD WITH TUNA BELLY

FRIED EGGPLANTS WITH CANE HONEY

ORGANIC SCRAMBLED EGGS WITH TENDER GARLIC & CECINA

BELLOTA IBERIC HAM

D.O. Dehesa de Navalpedroche

"FANTÁSTICA" CHEESE & COLD CUTS SELECTION

GRILLED VEAL SWEETBREADS

Crunchy veal sweetbreads Top-Top!

SEASONAL CREAMY HOME-MADE CROQUETTES

CREOLE'S BOARD WITH CRUNCHY BREAD & GAUCHAS SAUCES

creole's chorizo

or creole's black pudding

or Arbizu's txistorra

SMOKED CLASSIC RUSSIAN SALAD  
WITH PRAWNS AND TUNA

COLD SOUP WITH CUCUMBER & APPLE

## ENSALADAS

---

### ENSALADA MEDITERRÁNEA

Pimiento rojo y berenjena asados con pepino, aguacate, tomate, aceitunas Kalamata, nueces, queso feta y aliño mediterráneo

### ENSALADA "BURRATA DE BÚFALA"

Mézclum de lechugas y rúcula con aliño de pesto, tomates cherry, olivada trufada, piñones y croutons

## ARROZ "EN BRASA DE LEÑA" MIN.2 PAX

### ARROZ CON VERDURAS

### ARROZ CON POLLO PICANTÓN A LA BRASA

### ARROZ DE MARISCO Y PESCADO

### ARROZ CON CARABINEROS

## CATAPLANA MIN. 2 PAX

### CATAPLANA DE MARISCO CON ARROZ PILAF

Bogavante, gambas, calamar, cilantro y salsa cremosa de vino blanco

### CATAPLANA DE PESCADO BLANCO DE TEMPORADA

Pescado blanco de temporada, gambones, mejillones, almendras y salsa suquet con patatas rustidas al ajo y romero

## SALADS

---

### MEDITERRANEAN SALAD

Red glass pepper and roasted eggplant, cucumber, avocado, tomato, Kalamata olives and Feta cheese with Mediterranean dressing

### "BURRATA DE BÚFALA"

Mezclum of lettuce-arugula with dressing of pesto, cherry tomatoes, truffled olives and croutons

## RICE "WOODEN OVEN" MIN. 2 PAX WAITING TIME APROX. 30 MIN

---

### RICE WITH VEGETABLES

### RICE WITH ROASTED BABY CHICKEN

### RICE WITH SEAFOOD & FISH

### RICE WITH RED PRAWNS

## CATAPLANA MIN. 2 PAX WAITING TIME APROX. 30 MIN

---

### SEAFOOD CATAPLANA WITH PILAF RICE

Lobster, prawns, calamari, coriander & white wine creamy sauce

### SEASONAL WHITE FISH CATAPLANA

Prawns, mussels, almonds, suquet sauce, roasted potatoes with garlic & herbs

## CARNES A LA BRASA DE SARMIENTOS

---

### HAMBURGUESA DE VACA MADURADA

Carne 100% vacuno, mayonesa de trufa, lechuga, tomate, queso cheddar y duxelle de champiñones y patatas fritas

### CHULETITAS DE CORDERO

con asadillo de berenjenas y pimientos

### POLLITO DE GRANO DE CORRAL EN SU JUGO Y UNA MANZANA

Pollito picantón en su jugo con una manzana asada y glaseada con ciruelas

### COCHINILLO ASADO

Cochinillo lechal asado con patatas panaderas al estilo de Segovia

### RIB EYE DE ANGUS AMERICANO 300 GR

### CHULETA DE VACA DE LARGA MADURACIÓN - 2 PERSONAS

## PESCADOS A BRASA

### CHIPIRONES

con alioli suave de ajos confitados

### PESCADO DEL DÍA SALVAJE A LA BRASA DE SARMIENTOS

## MEAT "WOODEN OVEN"

---

### DRIED AGED BEEF BURGER

100% Beef meat, truffle mayonnaise, lettuce, tomato, cheddar cheese & mushroom duxelle & french fries

### GRILLED LAMB CHOPS

with grilled eggplant & red peppers

### BABY FARM "PICANTÓN" CHICKEN IN IT'S JUICE & AN APPLE

with glazed roasted apple with prune

### SUCKELING PIG

Boneless suckeling pig with potatoes Segovia's style

### AMERICAN ANGUS RIB EYE 300 GR

### DRIED AGED PRIME RIB - 2 PERSONS

## FISH "WOODEN OVEN"

---

### GRILLED SQUIDS

with confit garlic aioli

### CATCH OF THE DAY GRILLED IN WOODEN OVEN

## POSTRES

---

### MOUSSE DE CHOCOLATE Y GEL DE MANDARINA

### PIÑA PASIÓN

Piña con tofe caliente de maracuyá y coco, helado de nata, cacahuets y lima

### "UNA MANZANA..."

Manzana asada, crumble, crema de vainilla y helado de nata

### CREAM BRULÉ

Cream brulé de vainilla bourbon y caramelo tostado

### LEMON PIE

Nuestra versión del internacional "Lemon Pie"

### HELADOS ARTESANOS

## DESSERTS

---

### CHOCOLATE MOUSSE WITH TANGERINE COULIS

### PASSION PINEAPPLE

Pineapple with hot toffee of passion fruit & coconut, icecream, peanuts & lime

### "AN APPLE..."

Roasted apple, crumble, vanilla cream & ice cream

### CREAM BRULÉ

Vanilla's Cream brulé, bourbon y roasted caramel

### LEMON PIE

Our cover of the well known "Lemon Pie"

### HOME-MADE ICE CREAM







# El Espacio / The Place





Local con terraza para 30 comensales.  
Aforo interior de 100 personas.

La taberna fantástica  
Plaza de España,8.  
29679 Benahavís  
952 02 53 83  
[info@latabernafantastica.es](mailto:info@latabernafantastica.es)



La taberna Fantastica. @latabernafantastica



[latabernafantastica](https://www.instagram.com/latabernafantastica)

Comida y cenas de empresa de Navidad /  
Company Christmas lunch and dinner



## MENÚ 1

**Entrantes para compartir**  
Ensaladilla Rusa y croquetas caseras

### Segundos a elegir

Pollito de grano a la parrilla con una manzana

o

Calamar de potera con pencas en tempura y salsa de clorofila

### Postres

Sorbete de mandarina

Dulces Navideños

Café o infusiones

### Bodega

Agua, refrescos y cerveza

Vino Tinto: Rioja Roble

Vino Blanco: Verdejo

**PVP: 30,00 €**

\* 3 refrescos o bebidas máximo por persona ó 1/3 botella de vino por persona.

IVA incluido

## MENÚ 2

Aperitivo de la casa

### Entrantes para compartir

Ensaladilla Rusa

Tabla criolla de txistorra, chorizo criollo y morcilla

### Segundo a elegir

Merluza al Pil Pil y puerros confitados en brasa

o

Canelones de rabo de toro y salsa trufada de hongos

### Postres

Surtido de postres

Dulces Navideños

Café o infusiones

### Bodega

Agua, refrescos y cerveza

Vino Tinto: Rioja Roble

Vino Blanco: Verdejo

**PVP: 35,00 €**

\* 3 refrescos o bebidas máximo por persona ó 1/3 botella de vino por persona.

IVA incluido

## MENÚ 3

Aperitivo de la casa

### Entrantes para compartir

Tabla de Ibéricos, tabla criolla y  
flores de alcachofa a la brasa

### Segundo a elegir

Salmón Noruego a la parrilla con verduras y salsa tártara

o

Rib-Eye de Angus Americano con verduritas y patatas rustidas

### Postres

Sorbete de mandarina

Surtido de postres de elaboración artesanal:

Torrija de brioche, helado de vainilla,

mousse de chocolate y frutas tropicales

Dulces Navideños

Café o infusiones

### Bodega

Agua, refrescos y cerveza

Vino Tinto: Rioja Roble

Vino Blanco: Verdejo

**PVP: 40,00 €**

\* 3 refrescos o bebidas máximo por persona ó 1/3 botella de vino por persona.

IVA incluido

## CHRISTMAS MENU #1

### Starters to share

Russian salad and home-made croquettes

### Main course to choose

Grilled baby farm "picantón" chicken in its juice & an apple

or

Jig-caught squid with chard stalks in tempura and chlorophyll sauce

### Dessert

Mandarin sorbet

Christmas sweets

Coffee or infusions

### Beverages

Water, soft drinks and beer

Red Wine: Rioja Roble

White Wine: Verdejo

**Price per person: € 30.00**

\* 3 soft drinks or drinks maximum per person or 1/3 bottle of wine per person.

VAT included

## CHRISTMAS MENU #2

Appetizer of the house

### Starters to share

Russian salad

Creole table of txistorra, Creole sausage and black pudding

### Main course to choose

Cannelloni stuffed with bull's tail and truffle mushroom sauce

or

Hake Pil Pil and charcoaled confited leeks

### Dessert

Assortment of desserts

Christmas sweets

Coffee or infusions

### Beverages

Water, soft drinks and beer

Red Wine: Rioja Roble

White Wine: Verdejo

**Price per person: € 35.00**

\* 3 soft drinks or drinks maximum per person or 1/3 bottle of wine per person.

VAT included

## CHRISTMAS MENU #3

Appetizer of the house

### Starters to share

Iberian table, Creole table and  
grilled artichoke flowers

### Main course to choose

American Angus Rib-Eye with vegetables and roasted potatoes

or

Grilled Norwegian salmon with vegetables and tartar sauce

### Dessert

Mandarin sorbet

Assortment of handmade desserts:

French toast, vanilla ice cream,  
chocolate mousse with tropical fruit

Christmas sweets

Coffee or infusions

### Beverages

Water, soft drinks and beer

Red Wine: Rioja Roble

White Wine: Verdejo

**Price per person: € 40.00**

\* 3 soft drinks or drinks maximum per person or 1/3 bottle of wine per person.

VAT included