



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



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