

TAYLORS



BAR & RESTAURANT

COCKTAILS • KITCHEN • EXPERIENCE

MENU

ENTRANTES

Cochinita Pibil Tacos (Best seller) — 12,50€

Tacos mexicanos rellenos de cochinita pibil estilo yucateco.

Pulled pork tacos

Alitas Estilo Coreano / Korean Style Wings (Best seller) — 11,90€

Alitas crujientes que nacen con salsa coreana casera, dulce y ligeramente picante.

Extra crispy wings glazed with homemade Korean sauce.

Calamares a la Andaluza / Andalusian Fried Squid (Best seller) — 16,50€

Calamares rebozados y fritos, crujientes por fuera y tiernos por dentro.

Lightly battered squid fried until golden and crispy.

Nachos Tex-Mex — 13,50€

Totopos crujientes con queso fundido, guacamole, pico de gallo y jalapeños.

*Opción cochinita pibil o chili con carne.

Crispy tortilla chips with melted cheese, guacamole, pico de gallo and jalapeños.

*Optional cochinita pibil or beef chili.

Croquetas de Jamón Ibérico / Iberian Ham Croquettes — 12,90€

Croquetas cremosas de jamón ibérico con interior suave y cobertura dorada.

Creamy Iberian ham croquettes with a soft centre and golden crust.

Croquetas de Pollo y Pistacho / Chicken & Pistachio Croquettes — 12,90€

Croquetas de pollo y pistacho acompañadas con mayonesa especiada.

Smooth chicken and pistachio croquettes finished with spiced mayo.

Crujientes de Pollo / Crispy Chicken Strips — 11,50€

Tiras de pollo rebozadas en panko japonés, crujientes por fuera, jugosas dentro.

Chicken strips coated in Japanese panko, crispy outside and juicy inside.

Gambas al ajillo/ Garlic Prawns — 16,90€

Gambas salteadas con ajo y aceite de oliva virgen extra.

Prawns sautéed with garlic and extra virgin olive oil.

Taylor's Bravas — 9,90€

Patatas rústicas crujientes servidas con tres salsas caseras.

Rustic crispy potatoes served with three homemade sauces.

Quesadilla Chili con Carne — 13,90€

Tortilla de trigo rellena de chili con carne casero y queso fundido.

Flour tortilla filled with homemade beef chili and melted cheese.

PASTA

Spaghetti Bolognese — 13,90€

Espaguetis con boloñesa casera de ternera y parmesano.

Spaghetti with homemade beef bolognese and parmesan.

Creamy Carbonara (best seller) — 13,90€

Pasta cremosa con bacon crujiente, nata, parmesano y pimienta negra.

Creamy pasta with crispy bacon, cream, parmesan and black pepper.

Lasagna — 14,50€

Capas de pasta fresca con carne de ternera, salsa de tomate casera, bechamel suave y queso gratinado.

Layers of fresh pasta with beef, homemade tomato sauce, smooth béchamel and melted cheese.

WOK

Chicken Wok (best seller) — 14,90€

Salteado al wok con pollo, verduras frescas, salsa asiática y noodles.

Wok stir-fried chicken with fresh vegetables, Asian sauce and noodles.

Beef Wok — 16,90€

Salteado al wok con ternera, verduras frescas, salsa asiática y noodles.

Wok stir-fried beef with vegetables, Asian sauce and noodles.

Prawn Wok — 17,90€

Salteado al wok con gambas, verduras frescas, salsa asiática y noodles.

Wok stir-fried prawns with vegetables, Asian sauce and noodles.

KIDS MENU

Chicken nuggets & fries 11,50€

Mini burger & fries

Spaghetti Bolognese

*Se incluye bebida (agua o zumo) y un helado.

*Includes water or juice and an ice cream

Pan Artesano con Alioli y Aceitunas — 2,50€ p/p

Pan artesano caliente servido con alioli casero y aceitunas.

BURGERS

Bacon Jam Smash Burger (best seller) — 13,90€

Doble smash burger de vacuno madurado en pan brioche tostado con bacon jam, queso fundido, pepinillo y salsa secreta.

Double smash burger with dry-aged beef on toasted brioche bun with bacon jam, melted cheese, pickles and secret sauce.

Red Berry Goat Cheeseburger — 14,90€

Burger de vacuno madurado en pan brioche tostado con queso de cabra, cebolla caramelizada, rúcula y mermelada de frutos rojos.

Dry-aged beef burger on toasted brioche bun with goat cheese, caramelized onion, rocket and red berry jam.

Parmesan Crunch Chicken (best seller) — 15,90€

Pollo crujiente en panko japonés en pan brioche tostado con col lombarda, aguacate, salsa BBQ, salsa cremosa EMY y parmesano rallado.

Japanese panko crispy chicken on toasted brioche bun with red cabbage, avocado, BBQ sauce, creamy EMY sauce and grated parmesan.

Classic Smash Cheeseburger — 12,90€

Doble smash burger de vacuno madurado en pan brioche tostado con queso cheddar fundido, pepinillo y salsa secreta.

Double smashed dry-aged beef on toasted brioche bun with melted cheddar, pickles and secret sauce.

BBQ Smoked House Burger (200g) — 14,90€

Burger de vacuno madurado 200g en pan brioche tostado con bacon crunchy, cheddar fundido, cebolla crispy y salsa BBQ ahumada.

200g dry-aged beef burger on toasted brioche bun with crispy bacon, melted cheddar, crispy onion and smoky BBQ sauce.

American Classic Burger (200g) — 13,90€

Burger de vacuno madurado 200g en pan brioche tostado con lechuga fresca, tomate, cebolla caramelizada, queso fundido y salsa secreta.

200g dry-aged beef burger on toasted brioche bun with lettuce, tomato, caramelized onion, melted cheese and secret sauce.

Crispy Chicken Deluxe — 13,90€

Pollo crujiente en panko en pan brioche tostado con lechuga fresca, tomate, cebolla caramelizada, queso fundido y salsa secreta.

Panko crispy chicken on toasted brioche bun with lettuce, tomato, caramelized onion, melted cheese and secret sauce.

PIZZA

Margherita — 13,90€

Tomate, mozzarella y albahaca fresca.
Tomato, mozzarella and fresh basil.

Romana — 14,90€

Jamón york y champiñones frescos.
Cooked ham and fresh mushrooms

Pepperoni — 15,50€

Mozzarella y pepperoni ligeramente picante.
Mozzarella and slightly spicy pepperoni.

Hawaiian — 15,50€

Jamón york y piña.
Cooked ham and pineapple.

BBQ Special — 16,90€

Pollo, bacon crujiente, maíz dulce y salsa BBQ.
Chicken, crispy bacon, sweetcorn and BBQ sauce.

Parmesan — 17,50€

Jamón serrano, rúcula, tomate cherry y parmesano.
Serrano ham, rocket, cherry tomatoes and parmesan.

Gamberry — 18,90€

Gambas al ajillo, tomate cherry y rúcula.
Garlic prawns, cherry tomatoes and rocket.

Klondike — 18,90€

Ternera, tomate cherry, rúcula y burrata cremosa.
Beef, cherry tomatoes, rocket and creamy burrata.

GUARNICIONES SIDES

Patatas fritas-French fries- 4,50€

Boniato frito-Sweet potato fries- 5,50€



CARNES | MEAT & GRILL

Carrillera a Baja Temperatura – Slow-Cooked Beef Cheek (best seller) – 24,90€

Carrillera cocinada horas a baja temperatura con puré de boniato, puré de patata, espárragos y demi-glace.

Beef cheek slowly cooked with sweet potato purée, potato purée, asparagus and demi-glace.

Pechuga Suprema – Supreme Chicken Breast – 16,90€

Pechuga de pollo jugosa con piel crujiente, patatas fritas y salsa a la pimienta o salsa barbacoa.

Juicy chicken breast with crispy skin, French fries, pepper sauce or barbecue sauce.

Solomillo de Vaca Vieja – Aged Beef Tenderloin (best seller) – 26,90€

Solomillo a la parrilla con puré de boniato y reducción de Pedro Ximénez.

Grilled aged beef tenderloin with sweet potato purée and Pedro Ximénez reduction.

Steak Tartar – Beef Steak Tartare – 23,90€

Solomillo de ternera cortado a cuchillo con mostaza suave, chalota y yema de huevo.

Hand-cut beef tartare with mild mustard, shallots and egg yolk.

Pluma Ibérica – Iberian Pork Pluma – 25,90€

Pluma ibérica a la parrilla con puré de boniato cremoso y verduras salteadas.

Grilled Iberian pork pluma with sweet potato purée and sautéed vegetables.

Chuletón (1 kg) – Dry-Aged Ribeye – 70€

Chuletón madurado servido con patatas fritas y pimientos del piquillo.

Dry-aged ribeye steak served with French fries and roasted piquillo peppers.

PESCADOS | FISH

Calamar a la Plancha – Grilled Squid – 21,90€

Calamar fresco a la plancha, tierno y ligeramente caramelizado, servido con puré cremoso y verduras salteadas.

Fresh grilled squid, tender and lightly caramelised, served with creamy mashed potatoes and sautéed vegetables.

Corvina a la Plancha – Grilled Corvina Fillet – 22,90€

Lomo de corvina a la plancha servido en su punto con puré de patata cremoso y ensalada fresca.

Grilled corvina fillet served with creamy mashed potatoes and fresh salad.

Bacalao Rebozado • Fish & Chips (best seller) – 18,90€

Lomo de bacalao rebozado en masa ligera y crujiente acompañado de patatas fritas y salsa tártara.

Crispy battered cod served with French fries and homemade tartar sauce.

Salmón a la Plancha – Grilled Salmon – 23,90€

Lomo de salmón a la plancha con piel crujiente acompañado de puré de apio y espárragos salteados.

Grilled salmon fillet with crispy skin served with celery purée and sautéed asparagus.

SALADS

Taylor's Crispy Caesar – 15,90€

Lechugas frescas con pollo crujiente, lascas de parmesano, cherrys, maíz y croutons, todo con salsa César casera.

Fresh lettuce with crispy chicken, parmesan shavings, cherry tomatoes, corn and croutons, all with homemade Caesar dressing.

Burrata Mediterránea – 15,50€

Burrata cremosa con tomate rosa, rúcula, tomate seco y toque de pesto.

Creamy burrata with pink tomato, arugula, sun-dried tomato and a touch of pesto.

Goat Cheese & Mango Salad – 15,50€

Queso de cabra templado, mango fresco, tomate cherry y nueces con vinagreta de mango.

Warm goat cheese, fresh mango, cherry tomato and walnuts with mango vinaigrette