

Tar Tar

 EST. 21 



Eat Real Comer Auténtico

En TarTar creemos que comer es más que alimentarse: es un ritual de sabor, frescura y honestidad. Cocinamos con productos reales, de temporada, y aplicamos técnicas slow food que respetan el origen de cada ingrediente. Aquí conviven la alta cocina sin artificios.

At TarTar we believe eating is more than just feeding: it is a ritual of flavor, freshness, and honesty. We cook with real, seasonal products, applying slow food techniques that respect the origin of each ingredient. Here, high cuisine without artifices.

Entrantes para compartir

Bao de Panceta

6

*Dos bao rellenos de panceta de cerdo cocida a baja temperatura, con salsa agridulce y mayonesa de sriracha. * Bao adicional por \$2*

Two bao filled with slow-cooked pork belly, served with sweet and sour sauce and sriracha mayo.

Chipirones Rebozados

8,90

Chipirones en tempura, con salsa tatemada y alioli de yogurt.

Baby squid in tempura, with tatemada sauce and yogurt aioli.

Tuétano Andino

8

Médula de res con choclo asado, manzana al eucalipto, berenjena encurtida y queso de Macas.

Beef bone marrow with roasted choclo, eucalyptus apple, pickled eggplant, and Macas cheese.

Camotes al horno & Clorofila

6

Camotes horneados con salsa de yogurt, clorofila y brotes frescos.

Roasted sweet potatoes with yogurt sauce, chlorophyll, and fresh sprouts.

Steak Tartar

9,90

Tartar clásico sobre hueso de res, con huevo pochado, papas trufadas y brotes tiernos.

Classic tartar served on beef bone, with poached egg, truffled potatoes, and young sprouts.

Pulpo Fusión

12

Pulpo asado con maduro, salsa de queso, sal prieta, albahaca y toque de maní coco.

Grilled octopus with ripe plantain, cheese sauce, sal prieta, basil, and a touch of coconut peanut.

Edamame Trufado

5,50

Edamames fritos con sal marina y aceite de trufa. Ideal para compartir.

Crispy edamame with sea salt and truffle oil. Perfect for sharing.

Tartar de Salmón

10,90

Salmón fresco en beurre blanc, aceite de eneldo y brotes de albahaca.

Fresh salmon in beurre blanc, dill oil, and basil sprouts.

Ensaladas

Stracciatella & Peras a la Brasa

7,90

Stracciatella cremosa con peras braseadas, pesto de albahaca, balsámico y nueces tostadas.

Creamy stracciatella with grilled pears, basil pesto, balsamic, and toasted walnuts.

Del Huerto

7

Mix de vegetales, semillas de girasol, queso parmesano, tomates cherry, aguacate asado, dressing.

Vegetable mix, sunflower seeds, parmesan cheese, cherry tomatoes, roasted avocado, dressing

Pastas Artesanales

Cacio e Pepe

9

Clásico romano con queso pecorino y pimienta negra recién molida.

Roman classic with pecorino cheese and freshly ground black pepper.

Funghi

9

Salsa cremosa de hongos y portobellos, con parmesano y hojas de albahaca fresca.

Creamy mushroom and portobello sauce, with parmesan and fresh basil leaves.

Amatriciana

9

Pasta casera con salsa amatriciana, tocino y un toque picante.

Homemade pasta with amatriciana sauce, bacon, and a spicy touch.

Extras

(+\$4,90): Salmón | Lomo fino | Camarones | Pollo (150 g).

(+\$4,90): Salmon | Tenderloin | Shrimp | Chicken (150 g).

Menú Infantil

Chicken - Chicken

7

Filete de pollo empanizado en panko, con papas fritas.

Panko-breaded chicken fillet, served with fries.

Burger JR

7

100 g de carne en pan brioche, tocino, queso americano y papas fritas.

100 g beef in brioche bun, with bacon, American cheese, and fries.

Fuertes

Salmón Fusión

14,90

*Salmón grillado con fideos thai salteados, alioli de yogur y toque de soya.
Grilled salmon with stir-fried Thai noodles, yogurt aioli, and a touch of soy.*

Muslos Campero

12

Muslo de pollo deshuesado servido con salsa de garam masala papas chauchas y albahaca.

Boneless chicken thigh served with garam masala sauce, papas chauchas and basil.

Corte a la Brasa

16,90

Tu corte preferido acompañado de risotto, vegetales de temporada y salsa demi-glace.

Corte options: Lomo fino | Bife de chorizo

Your favorite cut served with risotto, seasonal vegetables, and demi-glace sauce.

Osobuco en Hojaldre

12

Osobuco tierno en salsa demi-glace, con tuétano y vegetales.

Tender ossobuco in demi-glace sauce, with bone marrow and vegetables.

Langostinos al Ajillo & Arroz Negro

16

Langostinos grillados con salsa al ajillo, arroz negro y aceite verde.

Grilled prawns with garlic sauce, black rice, and green oil.

Pork Belly Chaufa

12

Panceta de cerdo cocida a baja temperatura con especias asiáticas, arroz chaufa y salsa de cocción.

Slow-cooked pork belly with Asian spices, chaufa rice, and cooking sauce.

Costillas al Fuego Lento

16

Costillas de cerdo cocinadas lentamente, terminadas al grill y servidas con papas fritas.

Slow-cooked pork ribs finished on the grill, served with fries.

Burger Tartar

9.50

150 g de carne seleccionada en pan pretzel, mayonesa trufada, cebolla caramelizada, bacon crocante, queso provolone ahumado y champiñones confitados.

150 g of selected beef in pretzel bun, with trufflemayo, caramelized onion, crispy bacon, smoked provolone cheese, and confit mushrooms.

Extras \$3,90

Risotto

Papas Fritas

Ensalada

Arroz Frito



Bebidas sin alcohol

Agua

<i>Pure Water</i>	2
<i>Splendor</i>	2
<i>Evian</i>	3.50

Agua con Gas

<i>Güitig</i>	2
<i>Splendor</i>	2

Jugos

<i>Jugo Natural</i>	2.75
<i>Natural Juice</i>	2.75
<i>Jugos Frozen</i>	3
<i>Frozen Juice</i>	3

Gaseosas

<i>Bebida gaseosa</i>	2.50
<i>Soda</i>	2.50

Freedomn (Cerveza sin alcohol) 3.50

Freedomn (non-alcoholic beer) 3.50

Cervezas

<i>Paulaner</i>	6.50
<i>Club</i>	3.00
<i>Stella Artois</i>	3.50
<i>Estrella Damn</i>	3.50
<i>La Paz</i>	3.50

Micheladas

<i>Clásica</i>	4.50
<i>Michelada TarTar</i>	5
<i>Michelada de Camarón</i>	6

Café de Especialidad

Orgánico, preparado con dedicación en cada taza.

Organic specialty coffee, carefully prepared in every cup.

<i>Americano</i>	1.50
<i>Espresso</i>	1.50
<i>Capuchino</i>	2.50
<i>Mocachino</i>	2.60
<i>Cortado</i>	1.60
<i>Café con Leche</i>	1.80
<i>Affogato</i>	3.90

Carta de Autor

Nuestros cócteles de autor nacen como una expresión líquida del alma de Cuenca. Cada trago es una fusión de historia, sabor y arte, inspirada en la riqueza de su gastronomía ancestral, la calidez de su gente y la majestuosidad de su arquitectura colonial. Utilizamos ingredientes locales, técnicas de vanguardia y presentaciones que evocan la esencia de esta ciudad Patrimonio Cultural de la Humanidad. Así, cada cóctel cuenta una historia: la del mercado y la montaña, la cúpula y la calle empedrada, el pasado indígena y la herencia mestiza. Beber Cuenca es redescubrirla, sentirla y celebrarla, una copa a la vez.

Raíces del Sabor

Mafalda:

8.50

Dulzura de panela y maíz, con toques cítricos frescos. Una fusión entre lo clásico y lo inesperado

Sweetness of panela and corn, with fresh citrus touches. A fusion between the classic and the unexpected.

Pasión de la Chola:

8.50

Aperol, vodka y licor de durazno con espuma sedosa para una experiencia única.

Aperol, vodka, and peach liqueur with silky foam for a unique experience.

Sierra Dulce:

8.50

Fusión refrescante de frutilla y licor de cereza, con el carácter del gin.

Refreshing blend of strawberry and cherry liqueur, with the character of gin.

Fizz:

8.50

Gin, espumante y notas frescas de albahaca y pepino.

Gin, sparkling wine, and fresh notes of basil and cucumber.

Hierbas del huerto:

8.50

Maceración de whisky con hierbas del huerto, notas de malta, vainilla, roble y el sutil toque de albahaca, espinaca y fruta fresca.

Whisky macerated with garden herbs, notes of malt, vanilla, oak, and the subtle touch of basil, spinach, and fresh fruit.

Emilia:

8.50

Fatwash de ron añejo, con aromas y sabores de caramelo, madera tostada, nuez y manzana. Una textura sedosa que recuerda a los postres de casa.

Fatwash with aged rum, aromas and flavors of caramel, toasted wood, walnut, and apple. A silky texture reminiscent of homemade desserts.

Café del Barranco:

8.50

Sour Campari en coldbrew, vodka de mandarina equilibrado amargor y fuerza con notas de café tostado.

Campari infused with espresso, vodka tangerine balancing bitterness and strength with roasted coffee notes.

*Pregunta por nuestros cócteles de temporada.**

Coctelería

Clásica

Ron

- *Mojito* 6.50
- *Cuba Libre* 6

Gin

- *Espresso Martini* 7.50
- *Gin Tonic* 7
- *Negroni* 8.50
- *Martini* 7
- *Tom Collins* 7.50

Whisky

- *Penicillin* 7
- *Old Fashioned* 7
- *Padrino* 7.50
- *Manhattan* 8

Tequila

- *Margarita* 7
- *Paloma* 7.50
- *Tequila Mule* 8

Vodka

- *Moscow Mule* 8
- *Caipiroska* 6.50

Varios

- *Aperol Spritz* 7
- *Pisco Sour* 7
- *Orange Campari* 7.50
- *Long Island* 8



Botellas



Whisky

Blend

<i>Chivas XII</i>	8	89
<i>Old Parr</i>	8	89
<i>Buchannans</i>	8	89
<i>Jhonnie Walker Gold</i>	12	165

Single Malt

<i>The Glenlivet Founders Reserve</i>	9	112
<i>Glenmorangie Quinta Rubin</i>	12	169

Ron

<i>Flor de Caña 12 años</i>	8	72
<i>Botrán 12 años</i>	8	72
<i>Botrán 8 años</i>		60

Gin

<i>Beefeater</i>	7	56
<i>Tanqueray</i>	7	65
<i>NO. 3</i>	7	92
<i>Crespo London Dry</i>	7	72
<i>Crespo Strawberry</i>	7	72

Tequila & Mezcal

<i>José Cuervo</i>	8	89
<i>Don Julio</i>	10	119
<i>Ojo de Tigre Joven</i>	9	108
<i>1800 Cristalino</i>	10	136
<i>Jimador</i>	7	86

Vodka

<i>Belvedere</i>	9	109
------------------	---	-----



Vinos Blancos

Vino: Chateau Du Cleray

31

Bodega: Sauvion

Varietal: Muscadet

Origen: Francia

Descripción: Acidez (3/5), Aroma (3/5), Cuerpo (3/5)

Vino: Woodbridge

31

Bodega: Robert Mondavi

Varietal: Chardonnay

Origen: California

Descripción: Acidez (2/5), Aroma (4/5), Cuerpo (2/5)

Vino: Muga

41

Bodega: Muga

Varietal: Garnacha Blanca y Malvasía

Origen: España D.O.C. Rioja

Descripción: Acidez (2/5), Aroma (3/5), Cuerpo (4/5)

Vino: La Segreta Bianco

29

Bodega: Planeta

Varietal: Grecanico - Chardonnay

Origen: Italia

Descripción: Acidez (2/5), Aroma (4/5), Cuerpo (3/5)

Vino: El Pulpo

34

Bodega: Pagos del Rey

Varietal: Albariño

Origen: España D.O.C Rias Baixas

Descripción: Acidez (3/5), Aroma (3/5), Cuerpo (2/5)



Vinos Rosados

Vino: 12 E Mezzo

26

Bodega: Varvaglione

Varietal: Negroamaro

Origen: Chile

Descripción: Acidez (3/5), Aroma (2/5), Cuerpo (3/5)

Vino: Mucho Más Rosé

26

Bodega: Felix Solis

Varietal: Garnacha - Tempranillo

Origen: España

Descripción: Acidez (2/5), Aroma (3/5), Cuerpo (2/5)

Vino: Muga Rosé

32

Bodega: Muga

Varietal: Tempranillo

Origen: España D.O.C. Rioja

Descripción: Acidez (3/5), Aroma (3/5), Cuerpo (4/5)

Vinos Espumosos

Vino: Vilarnau

30

Bodega: Vilarnau

Varietal: Xarel-lo, Macabeo, Parellada

Origen: D.O.C. CAVA, España

Descripción: Acidez (2/5), Aroma (4/5), Cuerpo (4/5)

Vino: Henkell Blanc de Blancs

28

Bodega: Henkell

Varietal: Blend

Origen: Alemania

Descripción: 28 g/lit Az. Demisec, Acidez (2/5), Aroma (3/5), Cuerpo (2/5)



Vinos Tintos

Vino: Trivento Reserva

28

Bodega: Trivento

Varietal: Malbec

Año: 2020

Descripción: Argentina 8 meses de Barrica, Acidez (3/5), Aroma (4/5), Cuerpo (3/5)

Vino: Koonunga Hill

64

Bodega: Penfolds

Varietal: Shiraz, Cabernet Sauvignon

Año: 2019

Descripción: Australia, 10 meses de Barrica, Acidez (3/5), Aroma (3/5), Cuerpo (3/5)

Vino: Cali Red / Banished / Red Wine

32

Bodega: 19 Crimes

Varietal: Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon

Origen: Australia

Descripción: 12 meses de Barrica, Acidez (2/5), Aroma (4/5), Cuerpo (3/5)

Vino: Mucho Más

27

Bodega: Felix Solis

Varietal: Tempranillo, Garnacha y Syrah

Origen: España

Descripción: Acidez (1/5), Aroma (3/5), Cuerpo (3/5)

Vino: Trumpeter

29

Bodega: Rutini

Varietal: Cabernet Franc

Año: 2022

Descripción: Argentina, Acidez (2/5), Aroma (3/5), Cuerpo (4/5)

