




TIERRA DE FUEGOS



ENTRANTS

Empanada criolla de carn tallada a ganivet	4€
Empanada caprese de mozzarella amb formatge provolone, tomàtiga seca, alfàbrega i bolets	4€
Xoriç crioll artesanal amb salses chimichurri i criolla	6€
Formatge provolone al forn Josper amb tomàquets cherry, alls confitats i alfàbrega	9€
Aletes de pollastre amb salsa barbacoa o cajun	8€
Ous trencats amb pernil ibèric	14€
Nachos amb formatge cheddar, fesolets, jalapeño, bacó i carn fumada amb salsa ranxera, guacamole y formatge crema	14€
Plat de pernil ibèric	16€
Musclos al Josper amb pebre rosa, llozer i vi blanc	14€
Carpaccio d'entrecot madurat 	15€
Gamba vermella al forn Josper	18€
Tiradito de corball amb llet de tigre, ceba morada i fulles de coriandre	15€

AMANIDES

CÈSAR. Brots verds, llesques de pollastre al Josper, bacó, tomàtiga cherry i crostons de pa	16€
AMANIDA TEMPLADA DE BURRATA. Albergínia i alvocat rostits al Josper, tomàquets cherrys, olives negres i tàperes. Marinada amb oli d'alfàbrega i herbes	18€
ESPINACS. Espinacs baby, figues, pernil ibèric, formatge de cabra, tomàtiga cherry, pinyons amb vinagreta de mostassa i soja	16€

*** Pa, olives, encurtits i allioli 2,30€ p.p.

HAMBURGUESES & RIBS

220 gr de carn de vaca del cantàbric amb base de tomàtiga i enciam

AMERICANA. Formatge cheddar, bacó, ou fregit, jalapeño, ceba cruixent i mostassa	16€
MEXICANA. Formatge cheddar, jalapeño, guacamole i salsa ranxera	16€
ITALIANA. Formatge gorgonzola, ceba caramelitzada i maionesa de mel al romaní	16€
IBÈRICA. Formatge de cabra, pernil ibèric, tomàtiga seca i allioli	16€
MALLORQUINA. Formatge Mahonès, sobrassada, ceba cruixent i mermelada de figues	16€
TDF. Doble hamburguesa amb formatge cheddar, bacó, cogombrets i salsa cajun	17€

SANDWICH VEDELLA. Carn de vedella fumada (3h de cocció mínim) amb cogombrets i mostassa	16€
RIBS BARBACOA. Costelles de porc ibèric amb salsa babarcoa o cajun	19€

*Totes les nostres hamburgueses i costelles van acompanyades de patates fregides amb alls, pebres i amanida de coleslaw


PEIX A LA GRAELLA



Bacallà gratinat amb allioli acompanyat d'escalivada	20€
Salmó rosat acompanyat amb patata al caliu i salsa tàrtara	19€
Tonyina vermella amb verdures saltejades	22€
Pop acompanyat amb patata al caliu i pebre vermell	19€
Llobarro al forn Josper amb guarnició a elecció	26€
Peix del dia amb guarnició a elecció	S.P.M.



CARN A LA GRAELLA

Entrecot de vedella madurat del Cantàbric de 250gr 	28€
Filet de vedella	30€
Carré de me amb salsa de menta	26€
Catxap amb pinzellada de salsa provençal i allioli	24€
Pollastre de camp estil "picantón"	19€
Secret ibèric servit amb moniatos fregits	24€
Bondiola de porc amb mostassa i mel servit amb moniatos fregits	22€

DRY AGED

Vedella de menys de 12 mesos de cria alimentada amb llet. Originària de Reinosa, Cantàbria	65€/Kg
<i>Ideal per a 1 pers. 500 a 700 gr</i>	
Costella de vaca madurada en sec artesanal per un mínim de 40 dies. Raça Pinta originària de Cantàbria	70€/Kg
<i>per 2 persones 1.000 a 1.500 gr</i>	
Costella de vaca madurada en sec artesanal per un mínim de 40 dies. Raça Rubia originària de Galícia	75€/Kg
<i>Per 2 persones 1.000 a 1.500 gr</i>	

GUARNICIONS. 6€

Moniato rostit al forn Josper amb formatge crema i herbes
Blat de moro al forn Josper amb mantega picant Escalivada al forn Josper (pebrot vermell, ceba i albergínia)
Patata rostida al forn Josper amb salsa tàrtara Amanida verda
Patates fregides amb alls i pebres
Moniatos fregits amb alls i pebres

SALSAS CASOLANES. 2,5€

Pebre, bolets o roquefort

*Tota la nostre carn va acompanyada de patates fregides amb alls i pebres

VEGETARIANS

Nachos amb formatge cheddar, fesolets, olives negres, guacamole, ceba morada, salsa ranxera i formatge crema	12€
Verdures a la graella amb salsa romesco	17€
Amanida tabulé de Cuscús, tomàtiga, cogombre, ceba morada, herba-sana, ravanets i olives negres amb la seva vinagreta	15€
HALLOUMI. Hamburguesa de formatge halloumi, espinacs, quinoa, tomàtiga seca, bolets i pesto	16€
VEGGIE. Hamburguesa casolana de cigrons, remolatxa, llenties i arròs acompanyat amb salsa de iougurt i guacamole amb xips de yuca	16€



POSTRES

Clàssic pastís de formatge amb fruits vermells	8€
Crema catalana "estil TDF" de licor de baileys	8€
Flam d'ou amb "dulce de leche"	8€
Fondant de xocolata amb gelat	8€
Gelat	5€

INFANTS

Hamburgueses TDF júnior amb formatge i patates fregides
Tires de pollastre arrebosades amb patates fregides
Delícies de peix amb patates fregides
Espaguetis amb salsa bolonyesa
*Suc i gelat inclòs

15€

IVA inclòs

Si desitja obtenir més informació relativa dels al·lèrgens, preguem que la sol·liciti al nostre personal. Gràcies



TIERRA DE FUEGOS



ENTRANTES

Empanada criolla de carne cortada a cuchillo	4€
Empanada caprese de mozzarella con queso provolone, tomate seco, albahaca y setas	4€
Chorizo criollo artesanal con salsas chimichurri y criolla	6€
Queso provolone al horno con tomate cherry, ajos confitados y albahaca	9€
Alitas de pollo con salsa barbacoa o cajún	8€
Huevos rotos con jamón ibérico	14€
Nachos con queso cheddar, frijoles, jalapeños, bacon y carne ahumada con salsa ranchera, guacamole y queso crema	14€
Plato de jamón ibérico	16€
Mejillones al Jospes con pimienta rosa, laurel y vino blanco	14€
Carpaccio de entrecot madurado	15€
Gamba roja al horno Jospes	18€
Tiradito de corvina con leche de tigre, cebolla morada y hojas de cilantro	15€

ENSALADAS

CÉSAR.	16€
Brotos verdes, lonchas de pollo al Jospes, bacon, tomate cherry y crustones de pan	
ENSALADA TEMPLADA DE BURRATA.	18€
Berenjena y aguacate asados al Jospes, tomates cherrys, aceitunas negras y alcaparrones. Marinada con aceite de albahaca y hierbas	
ESPINACAS.	16€
Espinaca baby, higos, jamón ibérico, queso de cabra, tomate cherry, piñones con vinagreta de mostaza y soja	

*** Pan, aceitunas, encurtidos y alioli 2,30€ p.p.

HAMBURGUESAS & RIBS

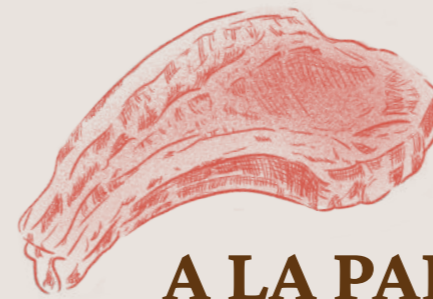
220 gr de carne de vaca del Cantábrico con base de tomate y lechuga

AMERICANA.	16€
Queso cheddar, bacon, huevo frito, jalapeño, cebolla crujiente y mostaza	
MEXICANA.	16€
Queso cheddar, jalapeño, guacamole y salsa ranchera	
ITALIANA.	16€
Queso gorgonzola, cebolla caramelizada y mayonesa de miel al romero	
IBÉRICA.	16€
Queso de cabra, jamón ibérico, tomate seco y alioli	
MALLORQUINA.	16€
Queso mahonés, sobrasada, cebolla crujiente y mermelada de higos	
TDF.	17€
Doble hamburguesa con queso cheddar, bacon, pepinillos y salsa cajún	
SÁNDWICH TERNERA.	16€
Carne de ternera ahumada (3h de cocción mínimo) con pepinillos y mostaza	
RIBS.	19€
Costillas de cerdo ibérico con salsa barbacoa o cajún	

*Todas nuestras hamburguesas y ribs van acompañadas de patatas fritas con ajos, pimientos y dip de coleslaw

PESCADO A LA PARRILLA

Bacalao gratinado con alioli acompañado de verdura escalivada	20€
Salmón rosado servido con patata asada y salsa tártara	19€
Atún rojo con verduras salteadas	22€
Pulpo servido con patata asada y pimentón rojo	19€
Lubina al horno Jospes con guarnición a elegir	26€
Pescado del día con guarnición a elegir	S.P.M.



CARNE A LA PARRILLA

Entrecot de ternera madurada del Cantábrico de 250gr	28€
Solomillo de ternera	30€
Carré de cordero con salsa de menta	26€
Gazapo con pincelada de salsa provenzal y alioli	24€
Pollo de campo tipo "picantón"	19€
Secreto ibérico servido con boniatos fritos	24€
Bondiola de cerdo con mostaza y miel servido con boniatos fritos	22€

DRY AGED

Ternera de menos de 12 meses de crianza alimentada con leche. Originaria de Reinosa, Cantabria	65€/Kg
<i>Ideal para 1 persona 500 a 700 gr</i>	
Chuletón de vaca madurada en seco artesanal por un mínimo de 40 días. Raza Pinta originaria de Cantabria	70€/Kg
<i>para 2 personas 1.000 a 1.500 gr</i>	
Chuletón de vaca madurada en seco artesanal por un mínimo de 40 días. Raza Rubia gallega originaria de Galicia	75€/Kg
<i>Para 2 personas 1.000 a 1.500 gr</i>	

GUARNICIONES. 6€
Boniato asado al horno Jospes con queso crema y hierbas
Mazorca de maíz al horno Jospes con mantequilla picante
Escalivada de verduras al horno Jospes (pimiento rojo, cebolla y berenjena)
Patata asada al horno Jospes con salsa tártara
Ensalada verde
Patatas fritas con ajos y pimientos
Boniatos fritos con ajos y pimientos

SALSAS CASERAS. 2,5€
Pimienta, setas o roquefort
*Todas nuestras carnes van acompañadas con patatas fritas, ajos y pimientos

VEGETARIANOS

Nachos con queso cheddar, frijoles, aceitunas negras, guacamole, cebolla morada, salsa ranchera y queso crema	12€
Parrillada de verduras con salsa romesco	17€
Ensalada tabulé con cuscús, tomate, pepino, cebolla morada, hierbabuena, rabanito y aceitunas negras con su vinagreta	15€
HALLOUMI.	16€
Hamburguesa de queso halloumi, espinacas, quinoa, tomate seco, setas y pesto	
VEGGIE.	16€
Hamburguesa casera de garbanzos, remolacha, lentejas y arroz con salsa de yogurt y guacamole con chips de yuca	



POSTRES

Clásica tarta de queso con frutos rojos	8€
Crema catalana "estilo TDF" con licor de Baileys	8€
Flan de huevo con dulce de leche	8€
Fondant de chocolate con helado	8€
Helados	5€

MENÚ INFANTIL

Hamburguesa TDF junior con queso y patatas fritas
Fingers de pollo rebozados con patatas fritas
Nuggets de pescado con patatas fritas
Spaghetti con salsa boloñesa
*Zumo y helado incluido

15€

IVA incluido

Si desea obtener más información relativa con los alérgenos, rogamos que la solicite a nuestro personal. Gracias



TIERRA DE FUEGOS



STARTERS

Meat creole "empanada" cut by knife	4€
"Empanada" Caprese pastry with provolone, mozzarella, dried tomato, basil and mushrooms	4€
Creole sausage with chimichurri and criolla sauce	6€
Grilled provolone cheese with cherry tomato, confit garlic and basil	9€
Chiken wings with barbecue or cajun sauce	8€
Broken fried eggs with Iberian ham	14€
Nachos with cheddar cheese, beans, jalapeños, bacon and pulled meat with ranchera sauce, guacamole and cream cheese	14€
Iberian ham	16€
Josper cooked mussels with pink pepper, garlic in white wine	14€
Matured Entrecot Carpaccio	15€ DRY AGED
Grilled red shrimp	18€
Croaker tiradito with leche de tigre, red onion and coriander leaves	15€

SALADS

CAESAR. Green sprouts, Josper chicken, bacon, cherry tomatoes and bread croutons	16€
WARM BURRATA SALAD. Josper roasted eggplant and avocado, cherry tomatoes, black olives and capers marinated with basil oil and herbs	18€
SPINACH. Baby spinach, figs, Iberian ham, goat cheese, cherry tomatoes and pine nuts with mustard soya dressing	16€

*** Bread, olives, pickles and alioli 2,30€ p.p.

HAMBURGERS & RIBS

220 gr of Cantabrian beef with tomato and lettuce base

AMERICANA. Cheddar cheese, bacon, fried egg, jalapeño, crispy onion and mustard	16€
MEXICANA. Cheddar cheese, jalapeño, guacamole and ranchera sauce	16€
ITALIANA. Gorgonzola cheese, caramelized onion and rosemary honey mayonnaise	16€
IBÉRICA. Goat cheese, Iberian ham, dried tomato and alioli	16€
MALLORQUINA. Mahon cheese, sobrasada, crispy onion and fig jam	16€
TDF. Double burger with cheddar cheese, bacon, pickles and Cajun sauce	17€
BEEF SANDWICH. Smoked pulled beef (3h of cooking minimum) with pickles and mustard	16€
RIBS. Iberian pork ribs with Barbecue or Cajun sauce	19€

*All our hamburgers and ribs are accompanied with fries with garlic and peppers and coleslaw dip

GRILLED FISH

Cod gratin with alioli served with escalivada vegetables	20€
Pink Salmon with potato topping and tartar sauce	19€
Red Tuna with sautéed vegetables	22€
Octopus with paprika roasted and potatoes	19€
Grilled sea bass with a garnish of your choice	26€
Fresh fish of the day with garnish of your choice	S.P.M.



GRILLED MEAT

Entrecot beef matured from Cantabria of 250 gr	28€ DRY AGED
Beef Fillet	30€
Rack of lamb with mint sauce	26€
Rabbit with Provençal sauce and alioli	24€
Chicken "poussin"	19€
"Secreto Iberico" pork skirt steak served with sweet potato chips	24€
Honey mustard pork shoulder served with sweet potato chips	22€



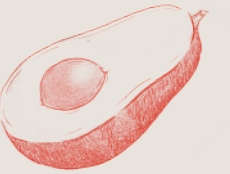
Milk fed calf, originally from Reinoso, Cantabria	65€/Kg
<i>Ideal for 1 person 500 a 700 gr</i>	
Artisanal dry-aged bone in Rib Eye for a minimum of 40 days. Pinta breed from Cantabria	70€/Kg
<i>For 2 persons 1.000 a 1.500 gr</i>	
Artisanal dry-aged bone in Rib Eye for a minimum of 40 days. Galician blonde breed originally from Galicia	75€/Kg
<i>For 2 persons 1.000 a 1.500 gr</i>	

GARNISH. 6€ Grilled roasted sweet potato with cream cheese and herbs
Grilled corn on the cob with spicy butter
Grilled Vegetables Escalivada (red pepper, onion and eggplant)
Roast potato with tartar sauce
Green salad
Fries with garlic and peppers
Sweet potato fries with garlic and peppers

HOMEMADE SAUCES. 2,5€ Pepper, mushrooms or roquefort
*All our meats are accompanied with fries with garlic and peppers

VEGETARIAN

Nachos with cheddar cheese, beans, black olives, guacamole, onion, ranchera sauce and cream cheese	12€
Grilled vegetables with Romanesco sauce	17€
Tabule salad with Couscous, tomato, cucumber, red onion, peppermint, radish and black olives served in vinaigrette	15€
HALLOUMI. Halloumi cheese burger, spinach, quinoa, dried tomato, mushrooms and pesto	16€
VEGGIE. Homemade burger of chickpea, beets, lentils and rice with yoghurt sauce and guacamole with cassava chips	16€



DESSERTS

Classic cheese cake with red berries	8€
Catalana cream TDF of Baileys licor	8€
Egg custard flan with "dulce de leche"	8€
Chocolate fondant with ice cream	8€
Ice Cream	5€

KIDS MENU

*Up to 12 years

TDF junior hamburger with cheese and french fries
Chicken fingers with french fries
Fish nuggets with french fries
Spaghetti bolognese
*Juice and ice cream included

15€

VAT included

If you require further information about allergens please ask a member of our staff. Thank you



TIERRA DE FUEGOS



VORSPEISEN

Kreolisches Fleisch-Empanada mit einem Messer geschnitten	4€
"Empanada" gefüllt mit Provolonekäse, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Basilikum und Pilze	4€
Hausgemachte chorizo creole mit Chimichurri und Criolla sosse	6€
Gegrillter Provolone käse mit Kirschtomaten, konfitiertem Knoblauch und Basilikum	9€
Hähnchenflügel mit Barbecue od Cajun sosse	8€
Spiegeleier mit Iberischem Schinken	14€
Nachos mit Cheddar-Käse, Bohnen, Jalapeños, Speck und geräuchertem Fleisch mit Ranch-Sauce, Guacamole und Frischkäse	14€
Iberischer Schinken	16€
Joss Muscheln mit rosa Pfeffer, Knoblauch in Weißwein	14€
Gereiftes Entrecote-Carpaccio	15€
Gegrillte Rote Garnelen	18€
Umberfisch-Tiradito mit Leche de tigre, roten Zwiebeln und Korianderblättern	15€

SALAT

CAESAR. Junger Blattsalat, Jospier Hähnchenbruststreifen, Bacon, Kirschtomate und Crouton	16€
WARMER BURRATA-SALAT. Jospier gebratene Aubergine und Avocado, Kirschtomaten, schwarze Oliven und Kapern. Mariniert mit Basilikumöl und Kräutern	18€
SPINAT. Babyspinat, Feigen, Iberischer Schinken, Ziegenkäse, Gelben Kirschtomaten, Pinienkernen an Soja-Senfoase	16€

*** Brot, oliven, essiggurken und alioli 2,30€ p.p.

HAMBURGER & RIBS

220 gr kantabrisches Rindfleisch mit Salat und Tomate

AMERICANA. Cheddar-Käse, Bacon, Spiegelei, Jalapeño, Röstzwiebeln und Senf	16€
MEXICANA. Cheddar-Käse, Jalapeño, Guacamole, Ranchera-Sauce	16€
ITALIANA. Gorgonzola-Käse, Karamellisierten Zwiebeln und Rosmarinhonig-Mayonnaise	16€
IBÉRICA. Ziegenkäse, iberischem Schinken, getrockneten Tomaten und alioli	16€
MALLORQUINA. Menorquin Käse, Sobrassada, Röstzwiebeln und Feigenmarmelade	16€
TDF. Doppelburger mit Cheddar-Käse, Bacon, Cornichongurken und Cajunsauce	17€

BEEF SANDWICH. Geräuchertes Rindfleisch (3h Kochen min.) mit Gurken und Senf	16€
RIBS. Spareribs vom Iberischen Schwein mit Barbecue od Cajun sosse	19€

*Alle unsere Hamburgers und Spareribs werden mit frittierten Kartoffelstreifen mit Knoblauch und rotem Paprika und einem Krautsalat-Dip serviert

GEGRILLTES FISCH

Gratiniertes, Kabeljau mit Alioli, serviert mit Escalivada-Gemüse	20€
Lachs mit gefüllter Kartoffel und Tartarsauce	19€
Thunfisch mit sautiertem Gemüse	22€
Oktopus auf gerösteten Kartoffeln, garniert mit rotem Paprika	19€
Gegrillter Wolfsbarsch mit Beilage nach Wahl	26€
Fish des Tages mit Beilage nach Wahl	S.P.M.



GEGRILLTES FLEISCH

Gereiftes Entrecote-Rind aus Cantabria von 250 gr	28€
Rinderfilet	30€
Lammkarrée Mit Minzsacuse	26€
Kaninchen mit Sosse der Provinz und Alioli	24€
Pikantes Hähnchen	19€
Schweinefilet Serviert mit Sübkartoffelchips	24€
Schweinefleischscheiben mit Honig und Senf Serviert mit Sübkartoffelchips	22€

DRY AGED

Kalbfleisch aus Reinoso / Kantablen. Freilandaufzucht mit Milchmahlung, (weniger als 12 Monate), sehr zart

65€/Kg

Ideal für 1 pers. - 500 a 700 gr

Rinderkotelett Supreme (dry aged) aus Kantabrien. Qualitätsfleisch der Rasse "Pinta" aus Freilandaufzucht Mind. 40 Tage natürliche Trockenreifung!

70€/Kg

Ideal für 2 Pers. - 1.000 a 1.500 gr

Rinderkotelett Supreme (dry aged) aus Galizien Freilandaufzucht der Rasse "Rubia Gallega Pinta". Mind. 40 Tage natürliche Trockenreifung!

75€/Kg

Ideal für 2 Pers. - 1.000 a 1.500 gr

BESCHLÄGE. 6€

Gegrillter geröstete Sübkartoffel mit Frischkäse und Kräutern

Gegrillter Maiskolben mit würziger Butter

Gegrillter Gemüse Escalivada (rote Paprika, Zwiebel und Auberginen)

Bratkartoffel mit Tartarsauce

Grüner Salat

Kartoffelstreifen mit Knoblauch und rotem Paprika

Sübkartoffelchips mit Knoblauch und Paprika

SAUCEN. 2,5€

Pfeffer, Plize oder Roquefort

*Alle Fleischgerichte werden mit frittierten Kartoffelstreifen, frittierten Knoblauch und rotem Paprika. Änderungswünsche bitten wir, der Bedienung mitzuteilen

VEGETARISCHE

Nachos mit CheddarKäse, Bohnen, schwarzen Oliven, Guacamole, Zwiebeln, Ranchera-sauce und Frischkäse	12€
Gegrilltes Gemüse mit Romescosauce	17€
Taboulé-Salat mit Couscous, Tomaten, Gurken, lila Zwiebeln, Pfefferminze, Radieschen und schwarze Oliven mit Vinaigrette	15€
HALLOUMI. Hamburger mit Halloumi Käse, Blattspinat, Quinoa, getrockneten Tomaten, Pilze und Pesto	16€
VEGGIE. Hausgemachter Burger aus Kichererbsen, Rüben, Linsen und Reis mit Joghurtsauce und Guacamole mit Maniok-Chips	16€



NACHTISCH

Klassische Käsetorte mit roten Früchten	8€
Catalana cream TDF von Baileys ist rutschig	8€
Eierpudding mit "dulce de leche"	8€
Schokoladenfondant mit Eis	8€
Eis - Verschiedene Sorten	5€

KINDER MENÜ

*bis zu 12 Jahren

Junior Hamburger TDF mit Käse und Pommes Frites

Hähnchenfinger mit Pommes Frites

Fischnuggets mit Pommes Frites

Spaghetti bolognese

*Saft und 1 Portion Eis

15€

MWST Inbegriffen

Für weitere Informationen zu allergenen wenden sie sich bitte an unsere mitarbeiter. Vielen dank.