

BURGER LA TAHONA





LA TAHONA



HAMBURGUESAS

LA AUTÓCTONA

Pan brioché, medallón de B(Cárnicas Nay), rúcula, tomate semiseco, rulo de cabra y mayonesa de albahaca.



SMASH BURGER

Pan brioché, medallón de ternera Rubia Gallega, cebolla caramelizada, pepinillo, cheddar fundido, bacon, salsa bull.



DOBLE SMASH BURGER

Pan brioché, doble medallón de ternera Rubia Gallega, cebolla caramelizada, pepinillo, doble cheddar fundido, doble bacon, salsa bull.



KASTÚO FRIED CHICKEN

Pan brioché, pollo crunchy, rúcula, spicy mayo y barbacoa coreana.



COMPLEMENTOS:

PATATAS FRITAS

REFRESCOS:

REFRESCOS

CERVEZA

AGUA



ALÉRGENOS:



TAKE ME AWAY

BURGER ARTESANA COCINADA EN EL MOMENTO CON INGREDIENTES FRESCOS



CONÓCENOS:

684 37 00 41

latahonafoodtruck@gmail.com



LA TAHONA



BURGERS

LA AUTÓCTONA

Pan brioché, medallón de BUEY ECO (Ganadería Jesús Manuel Martín) 180gr, rúcula, brotes, tomate semiseco, rulo de cabra y mayonesa de albahaca.



BERRY BURGER

Pan brioché, medallón de ternera Rubia Gallega ECO 180gr, rulo de cabra, brotes, cebolla frita y coulis de frutos rojos.



BLACK MERINA BURGER

Pan brioché, medallón de cordero ECO, cebolla frita, rúcula rulo de cabra y mayonesa curry mango.



DOBLE SMASH ANGUS

Pan brioché, doble medallón de Black Angus ECO (Ganadería Manuel Díe), doble cheddar fundido, bacon y salsa bull.



SMASH BLACK ANGUS

Pan brioché, medallón de Black Angus ECO (Ganadería Manuel Díe) 140gr, cheddar fundido, bacon y salsa bull.



KASTÚO FRIED CHICKEN

Pan brioché, pollo crunchy, rúcula y spicy mayo.



PATATAS FRITAS



Certificación ecológica



Trabajo cooperativo



Pequeño productor local.



Artesanía alimentaria.



ALÉRGENOS:



TAKE ME AWAY

BURGER ARTESANA COCINADA EN EL MOMENTO CON INGREDIENTES FRESCOS



CONÓCENOS:

684 37 00 41

latahonafoodtruck@gmail.com



LA TAHONA



BURGERS

KASTÚO FRIED CHICKEN

Pan brioché, 180gr de contramuslo de pollo a baja temperatura, pico de gallo, pepinillo, mix de brotes y salsa sweet chili.

NASHVILLE HOTCHICKEN

Pan brioché, 180gr de contramuslo de pollo a baja temperatura rebozado, pepino encurtido, coleslaw, rúcula y salsa gochujang.

KOREAN CHICKEN SANDO

Pan brioché, pechuga de pollo rebozado en panko, coleslaw, rúcula, mayonesa de kimchi y barbacoa coreana.

BRIOCHE DE PULLED PORK

Pan brioché, pulled pork guisado a fuego lento, mozzarella fior de latte, rúcula, cebolla caramelizada, cebolla encurtida y mayonesa japo.

COMPLEMENTOS

ALITAS BOURBON BARBACOA

Alitas de pollo cocinadas en dos frituras, fritas y bañadas en salsa bourbon barbacoa con sus patatas fritas.

KENTUCKY FRIED CHICKEN

Bastones de pechuga de pollo, rebozados y fritos con salsa a elegir (Barbacoa coreana, mayo de lima, mayo de siracha, mayo de kimchi o etc) con patatas fritas.

PATATAS FRITAS



GUERRILLA FRIED CHICKEN



ALÉRGENOS:



TAKE ME AWAY

SANDWICHES ARTESANOS COCINADOS EN EL MOMENTO CON INGREDIENTES FRESCOS



CONÓCENOS:

684 37 00 41

latahonafoodtruck@gmail.com





HAMBURGUESAS

Smash burger de ternera, cheddar, bacon, mahonesa y salsa tonkatsu. 🍷🍷🍷🍷🍷

€

Burger de ternera con rulo de cabra, cebolla caramelizada, mix de brotes, coulis de frutos rojos y cebolla frita. 🍷🍷🍷🍷🍷

€

Burger de ternera (Jesús Manuel Martín Crespo) con cheddar, bacon, cebolla caramelizada, rúcula y mix de brotes, tomate semiseco y mahonesa de albahaca. 🍷🍷🍷🍷🍷

€

Burguer de pollo frito dos cocciones rebozado en panko(65°C y 180°C), coleslow(lombarda, col, zanahoria rallada, mostaza y vinagre de arroz), rúcula y mahonesa de siracha. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

€

Vegan burger de Jackfruit, coleslow(lombarda, col, zanahoria rallada, mostaza y vinagre de arroz), rúcula y mahonesa vegana. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

€

Patatas fritas.

€

BEBIDAS

Refrescos/Cerveza.

€

Vino ECO Petrolousse.

€

Agua.

€

PAN BRIOCHE PECHUGA DE POLLO

REBOZADA EN PANKO,
COLESLAW, RÚCULA, MAYONESA DE
KIMCHI
Y
BBQ COREANA



KOREAN CHICKEN SANDO



HAMBURGUESAS

VEGAN

Burger Vegana de remolacha, cherris, rúcula perejil, Romescu y trigueros. 10,50 €

PulledJackfruit:mahonesa vegana, rúcula y coleslow. 11,00 €

NO VEGAN

Burger de Pollo Coreano con rúcula, ensalada de col, lombarda y zanahoria macerada en mayonesa de Siracha y un toque de salsa Gochuang. 10,50€

PICOTEO

Croquetas de espinacas y Gorgonzola picante. 6ud 9,50 €

Berenjenas de Carchuna con miel de caña. 8,00 €

Patatas fritas. 4,00 €

LA TAHONA

684 37 00 41
650 92 08 74

la_tahona_foodtruck

latahonafoodtruck@gmail.com

*TODOS LOS PRODUCTOS TIENEN OPCIÓN SIN GLUTEN



HAMBURGUESAS



SMASH BURGER DE BUEY 12

Pan brioche, medallón de buey 190gr (Ganadería EL Autóctono) rúcula y mix de brotes, cheddar, tomate semiseco, bacon ahumado, salsa de pepinillo y patatas fritas.

SMASH BURGER AUTOCTONA

Pan Brioche. Medallón de ternera 100% Ganadería Jesús Manuel Martín Crespo, queso cheddar fundido, bacon crujiente, pepinillo, mix de brotes de lechuga, cebolla caramelizada y salsa rural cream.

DOBLE

Pan Brioche. Doble Medallón de ternera 100% Ganadería Jesús Manuel Martín Crespo, doble queso cheddar fundido, doble bacon crujiente, pepinillo, mix de brotes de lechuga, cebolla caramelizada y salsa rural cream.

BLACK MERINA BURGER

Pan brioche, carne 100% merina negra criada a pasto, rulo de cabra, cebolla frita, lechuga, mayonesa y salsa de curry-mango.

BURGER DE POLLO FRITO

Pan brioche, pollo marinado cocinado a baja temperatura con lechuga, pico de gallo y mayonesa de siracha.

PATATAS FRITAS

Todas nuestras burger son de carne ecológica, criada a pasto. (Buey, ternera y cordero) *

Pan brioche, medallón Carne
180gr buey ECO
de la Ganadería Jesús Manuel Martín Crespo, rúcula, tomate semiseco, rulo de cabra (Terra Capra) Y
mayonesa de albahaca



LA AUTOCTONA