



Urb. Guadalmanza, Autovía del Mediterráneo, KM 164
www.tikitano.com · Tlf: +34 952 79 84 49



Menu

Welcome back to your dreams



The Best Seller Menu

ENTRANTE A ELEGIR FIRST COURSE TO CHOOSE

Tartar de salmón con aguacate
Salmon tartar with avocado



Burrata ahumada con pesto, trufa, salmorejo y sardinas
Smoked burrata with pesto, truffle, tomato cream and sardines



Langostinos crujientes
Crispy prawns



Carpaccio de ternera, lima, parmesano, albahaca y trufa
Beef carpaccio, lime, parmesan cheese, basil and truffle



PRINCIPAL A ELEGIR MAIN COURSE TO CHOOSE

Solomillo de vacuno a la piedra
Hot stone prime cut beef sirloin



Presa de cebon de Angus glaseada con trigo, setas y alioli de ajo negro
Glazed angus beef "presa" served with wheat, mushroom and black garlic alioli



Lubina al jospier con verduras
Jospier grilled sea bass with vegetables



Salmón caramelizado con miso, pak choi y "Beurre Blanc" de limón
Caramelized salmon with miso pak choi and "Beurre Blanc" of lemon



POSTRE A ELEGIR DESSERT TO CHOOSE

Nuestra tarta de queso casera
Our baked cheese cake



Pavlova con fresas y coulis de frutos rojos
Pavlova cake with strawberries and red fruit coulis



Texturas de chocolate
Chocolate textures



Coronel cava con sorbete de fruta
Coronel fruit sorbet with cava



90€

IVA Incluido/VAT Included

★ Incluye agua, café ó té selección de vino y cava de bienvenida
Included water, coffee or tea, wine selection and cava for welcome



El pescado de consumo crudo ha sido previamente congelado a -20° - Raw fish has been previously frozen at -20° 10% IVA incluido/10% VAT included
Todos nuestros productos pueden contener trazas de algún alérgeno de los de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011
All our products may contain traces of an allergen that must be declared according to Regulation (EU) N° 1169/2011
Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 3€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 3€ p.p



Nuestros Arroces Our Rices

Arroz negro con sepia, langostinos y calamares
Black rice cuttlefish, prawns and squids
🌿🐟🦑 min 2 pax 30€ p/p

Arroz de verdura de temporada
Seasonal vegetable rice
min 2 pax 25€ p/p

Arroz caldoso con bogavante
Rice seafood soup with lobster
🌿🐟🦑 min 2 pax 45€ p/p

Arroz con carabinero
Red king prawn rice
🌿🦑 min 2 pax 42€ p/p



Pregunta por nuestros arroces a la individuales, nuestro chef prepara uno especial cada semana
Ask about our individual rice dishes, our chef prepares a special one every week

Menu Infantil Kids Menu

Espaguetti boloñesa
Bolognese spaghetti
🍷🌿 16€

Mini hamburguesas
con patatas fritas
Mini burgers with french fries
🌿 18€

Nuggets de pollo con patatas fritas
Chicken nuggets with french fries
🍷🌿 18€



El pescado de consumo crudo ha sido previamente congelado a -20° - Raw fish has been previously frozen at -20° 10% IVA incluido/10% VAT included
Todos nuestros productos pueden contener trazas de algún alérgeno de los de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011
All our products may contain traces of an allergen that must be declared according to Regulation (EU) N° 1169/2011
Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 3€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 3€ p.p



Al Jospier

Lubina al jospier con verduras
Jospier grilled sea bass

34€

Bogavante al grill
Grilled lobster

100gr - 14€ Según peso
By weight



Brocheta de pollo tandorie
con arroz pilaf, yogurt y pepino
Tandorie chicken skewers
with pilaf rice, yogurt and cucumber



28€

Cowboy steak 600gr
servido con maíz y espárragos
served with corn and asparagus

65€

T-Bone steak 1.2Kg (1-2 pax)
servido con maíz y espárragos
served with corn and asparagus

95€ Kg según peso
by weight

Tomahawk steak 1.3 Kg (1-2 pax)
servido con maíz y espárragos
served with corn and asparagus

100€ Kg según peso
by weight

Tacos

3 uds 28€
puedes escoger entre / to choose

Berenjena, aguacate y queso feta
Aubergine, avocado and feta cheese



Langostino, aguacate y mango
Prawns, avocado and mango



Tartar de salmón
Salmon tartar



El pescado de consumo crudo ha sido previamente congelado a -20° - Raw fish has been previously frozen at -20° 10% IVA incluido/10% VAT included
Todos nuestros productos pueden contener trazas de algún alérgeno de los de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011
All our products may contain traces of an allergen that must be declared according to Regulation (EU) N° 1169/2011
Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 3€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 3€ p.p

Del Mar From the Sea

Tartar de atún, soja y aguacate
Tuna tartar, soy and avocado



30€

Ostras Francesas Gillardeau N.3
Exquisite French Gillardeau Oysters N.3

1 Und 7€



Tartar de salmón con aguacate
Salmon tartar with avocado



26€

Langostinos crujientes
Crispy prawns



26€

Boquerones en vinagre
Anchovies marinated
in wine vinegar

22€

Ensalada de langostinos
con aguacate y mango
Prawn, avocado and mango salad



24€

Calamares fritos
Fried calamari



28€

Gambas cristal fritas con huevo,
pimientos del piquillo al ajillo
Fried glass prawns, eggs,
"piquillo" pepper and garlic



20€

Ensalada cesar con langostinos
Cesar salad with prawns



24€

Langostinos pil pil
Pil pil prawns



24€

Croquetas de carabinero
Red king prawn croquette



18€

Para Compartir To share

Mariscada imperial
(1 Bogavante, 4 cigalas, 6 ostras francesas
y 8 langostinos)
Our royal seafood platter
(1 lobster, 4 royal king prawns, 6 french oysters
and 8 big prawns)

180€

1/2 Mariscada imperial
(2 cigalas, 4 ostras francesas y 4 langostinos)
1/2 Royal seafood platter
(2 royal king prawns, 4 french oysters
and 4 big prawns)

90€



El pescado de consumo crudo ha sido previamente congelado a -20° - Raw fish has been previously frozen at -20° 10% IVA incluido/10% VAT included
Todos nuestros productos pueden contener trazas de algún alérgeno de los de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011
All our products may contain traces of an allergen that must be declared according to Regulation (EU) N° 1169/2011
Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 3€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 3€ p.p

De la Tierra From the Land

Plato de jamón ibérico
Prime iberian bellota ham

34€ - 80gr

+ Tosta de pan blanco, tomate y aceite
+ White bread toast, tomato and oil 🌿 4€

Ensalada cesar con pollo crujiente
Cesar salad with crispy chicken

🌿🥗🥚 22€

Ensalada verde
Green salad

18€

Ensalada de queso de cabra
caramelizado con miel y tomillo
Caramelizaed goat cheese salad
with honey and thyme

🥗 16€

Croquetas vegetarianas
Vegetarian croquettes

🌿🥚🥗 16€

Croquetas caseras de solomillo
de buey trufadas
Homemade truffled beef
tenderloin croquettes

🥗🥚🌿🥚🥗 18€

Berenjenas fritas con miel de caña
Fried aubergines with cane honey

🌿🥗 14€

Carpaccio de ternera
Beef carpaccio

🥗🥗 28€

Ensalada de tomate de temporada
Seasonal tomato salad

18€

Ensalada de aguacate y queso feta
Avocado salad with feta cheese

🥗 18€

Burrata ahumada con salmorejo
Smoked burrata with tomato cream

🐟🌿🥗🥗 26€

Yakitori de Pollo
Chicken Yakitori

🥗 18€

Tabla de ibéricos (Lomo + Salchichon + Chorizo)
Mediterranean Iberian selection board

🥗 24€ - 120gr

Tabla de queso
(Manchego semi curado, Queso azul de cabra,
Queso de cabra gris de montaña, Payoyo semi curado, Camembert)
Cheese board
(Semi-cured Manchego, Blue goat cheese,
Grey mountain goat cheese, Semi-cured Payoyo, Camembert)

🥗🥗 28€ - 1/2 18€

Principales Main

Pescado fresco del día
Fresh fish of the day

Según peso
By weight
🐟

Salmón caramelizado
con miso, pak choi y
"Beurre Blanc" de limón
Caramelized salmon with miso,
pak choi and "Beurre Blanc" of lemon

🐟🥗🥚🥗 30€

Rodaballo al horno con
verduras salteadas y tomatitos
Grilled turbot with
sautéed vegetables and cherry tomatoe

min 2 pax 40 p/p
🐟

Presas de cebón de Angus glaseada
con trigo, setas y alioli de ajo negro
Glazed Angus beef "presa" served with
wheat, mushroom and black garlic alioli

🥚🥗🥚🌿🥗 32€

Solomillo de vacuno al estilo rossini
sobre "Duxelle" de champiñones
Rossini style prime cut beef sirloin
with mushrooms "Duxelle"

🥚🥗🥗 38€

Solomillo de vacuno a la piedra
Hot stone prime cut beef sirloin

🥗 36€

"Mongolian beef" Tiras de ternera
caramelizadas al wok con
cebolletas tiernas, servido con arroz
Mongolian beef served with rice

🥗 32€

Pappardelle con salmón y eneldo
Pappardelle with salmon and dill

🥗🐟 28€

Hamburguesa Besaya con patatas fritas
Besaya Burger with french fries

🥚🌿🥗 26€

ACOMPAÑANTES SIDES

Arroz salvaje
Wild rice
6€

Puré de patatas
Mashed potatoes
🥗 6€

Patatas salteadas
Salted potatoes
6€

Patatas fritas
French fries
6€

Mini ensalada
Side salad
7€

Verduras
Vegetables
7€



El pescado de consumo crudo ha sido previamente congelado a -20° - Raw fish has been previously frozen at -20° 10% IVA incluido/10% VAT included
Todos nuestros productos pueden contener trazas de algún alérgeno de los de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011
All our products may contain traces of an allergen that must be declared according to Regulation (EU) N° 1169/2011
Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 3€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 3€ p.p



El pescado de consumo crudo ha sido previamente congelado a -20° - Raw fish has been previously frozen at -20° 10% IVA incluido/10% VAT included
Todos nuestros productos pueden contener trazas de algún alérgeno de los de declaración obligatoria según el Reglamento (UE) N° 1169/2011
All our products may contain traces of an allergen that must be declared according to Regulation (EU) N° 1169/2011
Cubierto, servicio de pan y aceite de oliva 3€ p.p / Cover, service of bread and olive oil 3€ p.p