

TSE

GLOBAL INSPIRATION, LOCAL CREATION

MARBELLA

PARA COMPARTIR

Pequeños platos pensados para compartir, descubrir y disfrutar al estilo más social de TSF.

EDAMAME NATURAL

Vainas de soja al vapor con sal Maldon.

7,00€

EDAMAME PICANTE

Vainas de soja al vapor salteadas con nuestro aderezo picante.

8,00€

PATATAS BRAVAS TSF

Gajos de patata crujientes bañados con nuestro trío de salsas TSF.

11,00€

LANGOSTINOS PANKO CRUJIENTES (5 UDS.)

Langostinos en panko japonés acompañado de nuestra salsa ligeramente picante.

12,00€

GYOZAS DE LANGOSTINOS (4 UDS.)

Marcadas a la plancha, terminadas al vapor y acompañadas de ponzu de yuzu.

12,00€

LANGOSTINOS AL PIL PIL

Langostinos cocinados en cazuela de barro con AOVE, ajo y guindilla.

14,00€

EXPLOSIÓN DE MARISCOS

Panipuris crujientes con ensaladilla rusa de langostinos, mayo TSF, pimentón de la Vera y cebollino.

11,00€

TARTAR DE ATÚN ROJO TSF

Atún rojo a cuchillo, cebolleta y aderezo especial sobre guacamole, soja dulce y wakame. Con regañás de algas.

22,00€

CEVICHE DE CORVINA & MANGO

Corvina, leche de tigre cítrica TSF, mango, cebolla roja, cilantro, choclo y chulpi. Helado de lima, jengibre y apio.

21,00€

MINI TACO DE ATÚN (2 UDS.)

Tacos crujientes con tartar de atún rojo ligeramente picante.

8,50€

MINI TACO DE KARUBI (2 UDS.)

Karubi de Wagyu a cuchillo, salsa secreta, guacamole y negi fresco.

9,50€

MINI BRIOCHE DE WAGYU (2 UDS.)

Brioche tostado con Wagyu cocinado 17h a baja temperatura, guacamole, mayo TSF y pico de gallo.

17,00€

ENSALADAS & TAPAS

ENSALADAS

ENSALADA TSF CON AGUACATE Lechuga, tomate, aguacate, cebolla roja y blanca, lima, cilantro, AOVE y vinagre de Jerez.	14,00€
ENSALADA CÉSAR Lechuga, pollo crujiente, tomate cherry, parmesano y salsa César.	15,00€
ENSALADA DE LANGOSTINOS CRUJIENTES Lechuga, langostinos panko, maíz dulce, piña y salsa TSF.	15,00€
SALMOREJO CORDOBÉS Salmorejo tradicional terminado con huevo cocido y AOVE Arbequina.	9,50€

TAPAS

ENSALADILLA RUSA DE LANGOSTINOS	Tapa 4,00€ Media 7,00€
CROQUETAS CASERAS Gambas, pollo o jamón.	Tapa 4,00€ Media 7,00€
TAPA DEL CHEF Nuestra propuesta rotativa, fría o caliente, elaborada según mercado y petición popular.	4,50€

PRINCIPALES

PESCADOS

BOQUERONES AL LIMÓN CRUJIENTES Boquerones marinados al limón y terminados en crujiente panko japonés.	12,00€
CALAMARITOS Fritos o a la plancha.	16,00€
PATA DE PULPO Pulpo crujiente sobre puré trufado, salsa TSF, sal Maldon y AOVE Arbequina.	22,50€
GAMBA BLANCA FRESCA A LA PLANCHA Gamba blanca fresca marcada a la plancha y terminada con sal.	14,00€
DORADA A LA PLANCHA Dorada a la plancha con ajo, perejil y limón, acompañada de verduras salteadas.	22,00€
GALLINETA FRITA “ENTERA” Pieza entera trabajada con los cortes precisos del chef, una técnica que permite una fritura uniforme, dorada y crujiente, perfecta para disfrutarla entera.	S/M
CORTE ESPECIAL DE ATÚN Pregunta a nuestro equipo por el corte y elaboración del día.	S/M
PESCADO DEL DÍA Pregunta a nuestro equipo por la selección del día.	S/M

CARNES

MILANESA DE POLLO A LA CREMA Pollo empanado con ajo y perejil, salsa a la crema acompañado de patatas fritas y arroz.	16,00€
CACHOPO Relleno de queso fundente y cebolla caramelizada, envuelto en un empanado extra crujiente y acompañado de patatas fritas.	24,00€
ENTRECOT DE VACA Al punto que prefieras, terminado con sal Maldon y acompañado de patatas fritas.	26,00€
COSTILLA DE WAGYU · 17 HORAS Wagyu cocinado 17 horas a baja temperatura, acompañado de patatas baby al romero y cebollitas confitadas.	32,00€

GRANOS & FUEGO

RISOTTO DE SÉMOLA & TRUFA NEGRA

16,00€

Delicados granos de sémola cocinados al estilo risotto en una crema de trufa, terminado con lascas de trufa y cebollino fresco.

ARROZ CHAUFA DE PRESA IBÉRICA

16,00€

Arroz salteado al wok con presa ibérica, pimientos, negi, tortilla, soja y teriyaki.

ARROZ DE MARISCOS

16,00€/P.P.

Arroz elaborado con una cuidadosa selección de mariscos y un intenso fondo mariner.

ARROZ DE CARABINEROS

28,50€/P.P.

Arroz elaborado con un intenso fondo de mariscos, terminado con carabineros.

ARROZ NEGRO

18,00€/P.P.

Arroz negro cocinado con sepia y fondo marino, acompañado de nuestro Aliyuzu TSF.

BURGERS & SIGNATURES

Todas nuestras burgers se elaboran con Wagyu certificado procedente de Chile y brioche rojo artesanal de Juanito Baker. Todo servido con nuestras patatas fritas.

KATSUSANDO DE WAGYU

19,00€

Rebanadas gruesas de pan de molde tostado rellenas de aguacate y Wagyu empanado en panko japonés. Cortado en cuatro bocados perfectos para compartir o disfrutar uno solo.

TSF BURGER

18,50€

Wagyu, queso cremoso y cheddar, aguacate fresco y pico de gallo. Terminada con salsa TSF y un toque de teriyaki.

THE IRON GAFFIE BURGER

23,00€

Wagyu, doble queso, bacon crujiente, huevo, aguacate y pico de gallo. Terminada con salsa TSF y un toque de teriyaki.

LA ELEGANTE

19,00€

Wagyu, queso cremoso, cebolla caramelizada, lechuga fresca y tartufata. Terminada con mayonesa.

WRAP DE POLLO CRUJIENTE

15,00€

Tortilla de trigo rellena de pollo crujiente, lechuga fresca, tomate y salsa de yogur. Acompañado de patatas fritas.

SUSHI

Nigiris y Rolls elaborados al momento con pescado fresco cuidadosamente seleccionado.

NIGIRIS (2 UDS.)

SALMÓN & TABERU LAYU

7,00€

Salmón fresco sobre arroz de sushi, terminado con ajo frito crujiente.

ATÚN ROJO, MISO & PICO DE GALLO

8,00€

Atún rojo, miso picante y pico de gallo.

VENTRESCA DE ATÚN & FOIE

8,50€

Ventresca de atún y foie sobre arroz de sushi, ligeramente caramelizados al soplete.

ROLLS

LANGOSTINO CRUJIENTE (8 UDS.)

15,50€

Langostinos panko crujientes, aguacate y soja dulce.

TEMPURA TSF (12 UDS.)

21,00€

Atún rojo, salmón y aguacate, frito en tempura y terminado con nuestras salsas TSF y alga wakame.

SALMÓN & AGUACATE (8 UDS.)

14,50€

Salmón y aguacate en el interior, cubierto de más salmón y terminado al soplete con salsa de soja dulce.

ATÚN PICANTE (8 UDS.)

16,50€

Nuestro tartar de atún rojo aliñado con nuestro aderezo especial en el interior y exterior del roll.

DINAMITA ROLL (8 UDS.)

16,50€

Relleno de salmón y terminado con tartar de vieiras ligeramente picante y gratinado al soplete.

TATAKI DE ATÚN ROJO TSF

21,00€

Láminas de atún rojo marcadas a fuego, acompañadas de miso picante, alga wakame y nuestro Chili Gallo.

POSTRES

TSF CHEESECAKE • NATURAL

6,00€

Nuestra tarta de queso casera horneada en su versión más pura y cremosa.

TSF CHEESECAKE • CON TOPPING

7,50€

La misma base cremosa, terminada con nuestros toppings de temporada.

TARTA SUECA DE ALMENDRA & DAIM

6,00€

Delicada tarta sueca de almendras con crujientes trozos de chocolate Daim.

MOCHIS JAPONESES HELADOS (3 UDS.)

7,50€

Sabores: yuzu, tarta de queso o chocolate.

VINOS

"Una seleccion pensada para acompanar nuestra cocina mediterranea con toques nikkei."

PISCO SOUR TSF

9,50€

Pisco · Lima fresca · Azucar · Clara de huevo

Nuestro homenaje a la influencia peruana presente en la cocina TSF.

VINOS BLANCOS

Montespina Verdejo Sobre Lias · Rueda

3,00€ copa | 18,00€ botella

Embrumas Semidulce · Espana

3,00€ copa | 18,00€ botella

Aura Verdejo · Rueda 24,00€

El Pulpo Chardonnay · Galicia 26,00€

Lulo 1915 Godello · Bierzo 28,00€

Lusco Godello · Galicia 32,00€

VINOS TINTOS

Vina de Oja · Rioja

3,00€ copa | 18,00€ botella

FUENTESPINA · Ribera del Duero

4,00€ copa | 22,00€ botella

Picapinos · Ribera del Duero 24,00€

Jesus Yllera · Ribera del Duero 32,00€

Beronia Crianza · Rioja 36,00€

Lan Crianza · Rioja 38,00€

APERITIVOS

Croft Twist 3,50€

Servido con lima fresca y hierbabuena.

Manzanilla La Gitana · Sanlucar de

Barrameda 2,00€
copa

ESPUMOSOS

Benjamin Brut 8,00€

Media Botella Brut 12,00€

Cava Brut 18,00€

Cava Brut Rose 20,00€

NUESTRAS RECOMENDACIONES

Ceviche de Corvina & Mango

Lulo 1915 Godello

Tempura TSF

Manzanilla La Gitana

Tataki de Atun Rojo TSF

Senorio de Sarria Rosado

Arroz de Carabineros

Lusco Godello

Cachopo

Jesus Yllera · Ribera del Duero

Costilla de Wagyu · 17 Horas

Lan Crianza · Rioja

ROSADO

Senorio de Sarria · Navarra

4,00€ copa | 22,00€ botella

TSF

GLOBAL INSPIRATION, LOCAL CREATION

MARBELLA

THE SOCIAL FOOD MARBELLA

Nueva Andalucía · Marbella

www.thesocialfood.net

Instagram - @thesocialfoodmarbella

TikTok - @thesocialfoodmarbella

ALÉRGENOS

PARA COMPARTIR

Edamame Natural

Soja

Edamame Picante

Soja

Patatas Bravas TSF

Huevo · Soja · Gluten · Pescado

Langostinos Panko Crujientes

Crustáceos · Gluten · Huevo · Soja · Pescado

Gyozas de Langostinos

Gluten · Crustáceos

Langostinos al Pil Pil

Crustáceos · Sulfitos

Explosión de Mariscos

Gluten · Huevo · Crustáceos · Soja · Pescado

Tartar de Atún Rojo TSF

Pescado · Soja · Gluten · Sésamo

Ceviche de Corvina & Mango

Pescado · Apio

Mini Taco de Atún

Gluten · Pescado · Soja

Mini Taco de Karubi

Gluten · Soja

Mini Brioche de Wagyu

Gluten · Huevo · Leche · Soja · Sésamo

ENSALADAS & TAPAS

Ensalada TSF con Aguacate

Sulfitos

Ensalada César

Gluten · Huevo · Leche · Pescado · Mostaza

Ensalada de Langostinos Crujientes

Gluten · Huevo · Crustáceos · Soja · Pescado

Salmorejo Cordobés

Gluten · Sulfitos

Ensaladilla Rusa de Langostinos

Huevo · Crustáceos · Soja · Pescado

Croquetas de Pollo

Gluten · Leche · Huevo · Sulfitos

Croquetas de Jamón Ibérico

Gluten · Leche · Huevo · Sulfitos

Croquetas de Gambas

Gluten · Leche · Huevo · Crustáceos · Soja · Sulfitos

Tapa del Chef

Consulta los alérgenos de la elaboración del día con nuestro equipo.

PRINCIPALES · PESCADOS

Boquerones al Limón en Panko

Pescado · Gluten · Huevo

Calamaritos

Moluscos · Gluten

Pata de Pulpo

Moluscos · Leche · Huevo · Soja · Pescado

Gamba Blanca Fresca a la Plancha

Crustáceos

Dorada a la Plancha

Pescado · Leche

Gallineta Frita Entera

Pescado · Gluten

Corte Especial de Atún

Pescado · Consulta la elaboración del día con nuestro equipo.

Pescado del Día

Pescado · Consulta la elaboración del día con nuestro equipo.

PRINCIPALES · CARNES

Milanesa de Pollo a la Crema

Gluten · Huevo · Leche · Apio

Cachopo

Gluten · Huevo · Leche

Entrecot de Vaca

Sin alérgenos de declaración obligatoria

Costilla de Wagyu · 17 Horas

Soja · Gluten · Sésamo · Sulfitos · Leche

ALÉRGENOS

GRANOS & FUEGO

Risotto de Sémola & Trufa Negra

Gluten · Leche

Arroz Chaufa de Presa Ibérica

Huevo · Soja · Gluten · Sésamo

Arroz de Mariscos

Pescado · Crustáceos · Moluscos · Sulfitos · Apio ·
Gluten

Arroz de Carabineros

Pescado · Crustáceos · Moluscos · Sulfitos · Apio ·
Gluten

Arroz Negro

Pescado · Crustáceos · Moluscos · Sulfitos · Apio ·
Gluten · Huevo

BURGERS & SIGNATURES

KatsuSando de Wagyu

Gluten · Huevo · Soja

TSF Burger

Gluten · Huevo · Leche · Soja

The Iron Gaffie Burger

Gluten · Huevo · Leche · Soja

La Elegante

Gluten · Huevo · Leche

Wrap de Pollo Crujiente

Gluten · Huevo · Leche

SUSHI · NIGIRIS

Salmón & Ajo Frito

Soja · Sésamo · Gluten · Pescado

Atún Rojo, Miso & Pico de Gallo

Pescado · Soja

Ventresca de Atún & Foie

Pescado

SUSHI · ROLLS

Langostino Crujiente

Crustáceos · Gluten · Soja

Tempura TSF

Pescado · Gluten · Huevo · Soja · Sésamo

Salmón & Aguacate

Pescado · Soja · Gluten · Sésamo

Atún Picante

Pescado · Soja · Gluten · Sésamo

Dinamita Roll

Moluscos · Huevo · Soja · Pescado · Sésamo

Tataki de Atún Rojo TSF

Soja · Sésamo · Pescado · Gluten

POSTRES

TSF Cheesecake · Natural

Gluten · Huevo · Leche

TSF Cheesecake · Con Topping

Gluten · Huevo · Leche

Tarta Sueca de Almendra & Daim

Huevo · Leche · Frutos de cáscara

Mochis Japoneses Helados

Gluten · Leche

