

CARTA



GASTRONÒMICA

Benvinguts al Tarannà
Parc Forestal de Mataró.
Presentem un espai
gastronòmic i cultural
enmig d'un entorn
privilegiat.
I us oferim diferents
possibilitats per viure'!.
Desitgem que gaudiu de
l'experiència. I esperem
que torneu aviat!

www.tarannamataro.cat

ENTRANTS... PER COMENÇAR

Seitons amb vinagre de la casa amb torraderes	7,50€
Anxoves de la casa amb pa de coca amb tomàquet	9,50€
Guacamole de la casa amb "naxos"	7,25€
Hummus amb curri i cúrcuma de la casa amb "naxos"	6,50€
Foie mi-cuit casolà amb torraderes	12,25€
Espatlla ibèrica amb pa de coca amb tomàquet	12,75€
Taula d'embotits catalans, ibèrics i formatges amb pa de coca amb tomàquet	19,25€
La nostra "rusa" cremosa	8,25€
Amanida verda de l'hort de temporada	7,50€
Amanida Tarannà d'alvocat, parmesà, tomàquet xerri i vinagreta de mel i mostassa	9,25€
Amanida de formatge de cabra amb coulis de fruits vermells, tomàquet xerri i fruits secs	8,50€
Amanida de burrata amb pesto rosso, xerri i fruits secs	11,25€
Escalivada de la casa amb verdures encurtides i anxoves	9,50€

Plats infantils: Macarrons bolonyesa o pollastre arrebossat amb patates o croquetes de carn d'olla amb patates 8,00€

PER POSSIBLES ALÈRGENS: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL

TARANNATAPES... PER COMPARTIR

Les nostres braves amb dues salses	6,25€
Xipirons o Calamars a l'andalusa	14,25€
Delícies de pollastre marinades amb cítrics i arrebossades amb "kikos"	8,75€
Croqueta casolana de pernil ibèric (unitat)	1,75€
Croqueta casolana de gamba amb el seu suc (unitat)	1,75€
Croquetes de carn d'olla (6 Unitats)	7,50€
Croquetes de brandada de bacallà (6 Unitats)	7,50€
Cassoleta de tres formatges gratinada amb mel i torradetes	9,25€
Triangles de brie arrebossat amb mermelada de figues	8,00€
Les 3 Torres ADA: Foie mi-cuit, formatge de cabra gratinat amb romaní i sobrassada amb mel i torradetes	14,50€
Verdures de temporada arrebossades amb romesco de la iaia	8,75€
Carxofes arrebossades amb romesco de la iaia	12,25€
Torreznos de Sòria	11,75€
Brioix farcit de cansalada confitada, cremós de foie i múrgoles, romaní i la seva cotna (unitat)	6,75€
Musclos de roca al pebre	9,75€
Albergínia rostida amb salsa de cacauets i sèsam, scamorza i avellanes	10,25€
Ous a baixa temperatura amb patata cruixent amb pernil ibèric	16,25€
Ous a baixa temperatura amb patata cruixent, torrezno i cremós de foie i múrgoles	18,75€

PER POSSIBLES ALÈRGENS: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL

PER GAUDIR... AL MIGDIA

Arròs o fideuà de gamba, calamar, sèpia i musclos	15,75€
Arròs o fideuà de peix i marisc negre	15,25€
Arròs de bolets de primavera i verdures	14,75€
Arròs caldós de peix i marisc	16,25€
Arròs de mar i muntanya amb gamba, calamar, peus de porc, botifarra del perol i bolets	16,75€

*Arrossos mínim 2 persones - 25 minuts (aprox)

PER GAUDIR... TOT EL DIA

Caneló de la sogra de verdures i formatges amb beixamel	12,25€
Caneló de carn rostida amb beixemel	14,50€
Bacallà confitat amb cremós de celeri i sofregit mediterrani	16,75€
Pop al grill amb llit d'hummus al curri	16,75€
Turbot al forn amb "panadera" i refregit d'all	17,50€
Braó de porc duroc rostit amb "panadera" i la seva salsa	16,50€
"Txuleton" de vaca nacional madurada a la llosa	3.90€/100g
Melós de vedella amb cremós de foie i múrgoles	17,25€
Cabrit nacional arrebossat amb patates fregides o mongetes	16,75€
Costella de vedella a baixa temperatura fumada i rostida (850g.)	29,00€
Botifarra artesana de porc Duroc amb patates fregides o mongetes	10,25€
Espatlla de xai nacional a baixa temperatura i (1,1 kg - 2 persones)	43,75€

PER POSSIBLES ALÈRGENS: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL