

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	13,25€
Espatlla ibèrica amb pa de coca amb tomàquet	13,75€
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 tomàquet del Maresme, fruits secs i alfàbrega	11,25€
Amanida de tomàquet del Maresme amb les nostres anxoves	12,75€
Flor de salmó marinat amb remolatxa i cardamon amb mantega d'anet i torraderes	12,50€
Vieires en escabetx suau i verdures encurtides amb torraderes	13,75€
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)	2,00€
Croqueta casolana de gorgonzola, pera i anous (unitat)	2,00€
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 melmelada 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€
Focaccia de pulled porc, tartar de gamba, lima i wasabi	14,50€
Torreznos de Sòria	11,75€
Cloïsses a l'allet amb vi blanc	13,75€
Musclos de roca al pebre	9,75€
Albergínia rostida amb salsa de cacauets i sèsam, scamorza i avellanes	10,25€
Gambes a l'allet amb bitxo i romaní	14,25€
Vieires amb tartar de gamba i salsa de ceps rogenic	16,50€
Ous a baixa temperatura amb patata cruixent, vieires i gambes a l'allet	18,75€

PER POSSIBLES ALÈRGENS: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL

PER GAUDIR... AL MIGDIA

Arròs o fideuà de gamba, calamar, sèpia i musclos	16,25€
Arròs o fideuà de peix i marisc negre	16,00€
Arròs de bolets i verdures	15,75€
Arròs caldós de peix i marisc	16,25€
Arròs de mar i muntanya amb ànec, carbassa, vieires i bolets	17,75€

*Arrossos mínim 2 persones - 25 minuts (aprox)

PER GAUDIR... TOT EL DIA

Caneló de verdures i bolets amb sofregit de tomàquet i alfàbrega	14,25€
Caneló de rostit amb salsa de ceps rogens	15,50€
Bacallà confitat amb cremós de celeri i sofregit mediterrani	16,75€
Pop al grill amb llit d'hummus al curri	16,75€
Tataki de salmó amb sèsam, alvocat, verdures encurtides i wasabi	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 salsa de ceps rogens i cremós de nyàmera	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)	44,75€

PER POSSIBLES ALÈRGENS: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL