

## CARTA



## GASTRONÒMICA

Benvinguts al Tarannà  
Parc Forestal de Mataró.  
Presentem un nou 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](http://www.tarannamataro.cat)

## ENTRANTS... PER COMENÇAR

Seitons amb vinagre de la casa d'en Dani	7,50€
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	14,25€
Espatlla ibèrica amb pa de coca amb tomàquet	13,25€
Taula d'embotits ibèrics i formatges amb pa de coca amb tomàquet	19,75€
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 tomàquet i burrata amb figues, cirerols, anous i vinagreta de mòdena i mel	13,25€
Amanida de formatge de cabra amb coulis de fruits vermells, cirerols i fruits secs	8,50€
Amanida de temporada amb bolets marinats de la casa, cirerols i daus de carbassa rostida i llavors torrades	12,25€
Carpaccio de gamba amb ceps confitats del pirineu i praliné de pinyons	15,75€
Rovellons marinats de la casa amb torraderes	9,25€
Ceps confitats amb pa de coca	12,50€

Plats Infantils: Macarrons a la 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	14,50€
Delícies de pollastre marinades amb cítrics i arrebossades amb "kikos"	9,00€
Croqueta casolana de pernil ibèric (unitat)	2,00€
Croqueta casolana de ceps i crema de foie (unitat)	2,50€
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 la seva salsa	8,00€
Les 3 Torres ADA: Foie mi-cuit, formatge de cabra gratinat amb romaní i sobrassada de Mallorca amb mel i torradetes	14,50€
Verdures de temporada arrebossades amb romesco de la iaia	8,75€
Cassoleta de rovellons amb cansalada confitada i daus de carbassa al forn	14,25€
Bolets de temporada saltejats amb all i julivert	13,75€
Saltejat de vieires amb ceps, salsa de ceps i carpaccio de gamba	17,75€
Focaccia de galta de vedella amb bolets saltejats i crema de foie	13,75€
Albergínia rostida amb salsa de cacauets i sèsam, scamorza i avellanes	10,25€
Ous a baixa temperatua amb salsa de ceps, bolets saltejats de temporada i cansalada confitada	16,75€
Truita oberta de bolets de temporada amb all i julivert i praliné de pinyons	12,25€

PER POSSIBLES ALÈRGENS: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL

## PER GAUDIR... AL MIGDIA

Arròs o fideuà de gamba, calamar, sèpia i musclos	16,50€
Arròs o fideuà de peix i marisc negre	16,75€
Arròs de ceps, trompetes, camagroc i rossinyol amb costella porc duroc a baixa temperatura	17,25€
Arròs vegà de verdures i bolets de temporada	15,75€
Arròs melós de gamba, vieira i ceps amb carpaccio de gamba	20,75€

\*Arrossos i fideuà mínim 2 persones - 25 minuts (aprox)

## PER GAUDIR... TOT EL DIA

Caneló de verdures i bolets amb beixamel de ceps	14,25€
Caneló de rostit amb beixamel de ceps i crema de foie	15,50€
Bacalla confitat amb cremós de carbassa i bolets de temporada	16,75€
Pop al grill amb llit d'hummus al curri	16,75€
Cuetes de rap a la nostra manera	16,75€
Melós de galta de vedella amb rossinyols, parmentier de moniato i crema de foie	16,75€
"Txuleton" de vaca vella nacional madurada a la llosa	3.80€/100g
Braó de porc duroc rostit al forn amb la seva salsa	16,50€
Cabrit nacional arrebossat amb patates fregides o mongetes	15,75€
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 rostida al forn (1,1 kg - 2 pers.)	44,75€

PER POSSIBLES ALÈRGENS: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL