

Bienvenue au restaurant TAN A GUSTITO. Installez-vous confortablement et savourez des plats maison aux influences multiculturelles équatoriennes, françaises, italiennes et majorquines, dans un cadre chaleureux et discret.

L'expression Tan a gustito signifie être parfaitement à l'aise, détendue et apprécier pleinement un moment. Elle exprime un sentiment de bien-être, de satisfaction et de plaisir.

APÉRITIF À PARTAGER

Olives	5€
Planche de jambon ibérique	30€
Pain de cristal à la tomate "Ramillete" Majorquine, Huile d'olive AOP fleur de sel	8,50€
Pain de cristal et son foie gras maison au Brandy Mallorquin Sau 15 ans d'âge	29€
Pain de cristal et son beurre maison fumée accompagné de sashimi d'anguille	28€
Pain de cristal et son beurre fumé maison au romarin	9€
Pain de cristal au pesto genovese maison	9€
Saucisse piquante Mallorquin et sa sauce au pedro ximenez	17€
Huîtres Louis avec sa garniture (vinaigrette charlotte, pico de gallo, liqueur fumée)	20€

TEMPURA ET FRITURES

Croquettes de filet de boeuf et son aïoli d'aubergine fumé maison	14€
Crevette croquante sur un lit de crème de parmesan et maïs toasté	19€
Artichaut en tempura sur une aïoli maison d'aubergine fumé	19€

CREMES & SALADES

Salade de betterave, framboise, grenade, endive et vinaigrette de framboise	18,90€
Carpaccio de champignon, parmesan frais, pousse & fleur, son huile de truffe blanche	17,90€
Crème de courge, orange et gingembre, marron glacé	18€

CEVICHE SPÉCIALITÉ DU CHEF

(Tous nos ceviches sont réalisés sur le moment et contiennent de la coriandre)

Ceviche Equatorien de crevettes, pickles d'oignon, avocat, tomate, poivron vert	24€
Ceviche de poisson, avocat, mote, boniato, concombre, citron vert, radis, oignon rouge	25€
Ceviche Vegan et ses chips de banane plantain	19€
Ceviche mixto de poisson, gambas	32€
Ceviche Jipijapa de poisson, crème de cacahuète orange, poivron vert, tomate, oignon rouge	27€

10% TVA / Sollicitez notre équipe pour avoir les suggestions du jour

Cet établissement dispose d'une liste d'allergènes et d'intolérances. Veuillez demander à notre personnel conformément au règlement (UE) 1169/2011). Dans notre établissement, nous respectons le décret royal 1420/2006 pour la prévention de l'Anisakis.

MER

Saint Jacques crème de amandes, foie pöelé et réduction de Pedro Ximenez	30€
Filet de Turbot frais beurre ail, thym frais et ses légumes de saison	36€

VIANDES

Filet de boeuf puré de pomme de terre inspiration Robuchon	37€
Plume ibérique marinée et fumée servie avec une crème de banane à la vanille	31€
Steak tartare (200grs) , pousse et fleurs comestible et ses toasts de Sardaigne	30€

PÂTES FRAÎCHE MAISON DU CHEF

Risotto cremeux de crevettes	26€
Ravioli maison à l' encre de seiche farcie au loup de mer, oregan de mallorca	34€
Gnocchi frais au pesto maison	22€

SUPPLÉMENTS SAUCES "FAIT MAISON" (à choisir)

Allioli	3€
Beurre fumé au romarin maison	3€
Pain maison de masa madre par personne	3€

DESSERTS TAN A GUSTITO "FAIT MAISON"

Tartelette citron, meringue italienne et citron vert râpé	14€
Gâteau au chocolat, avocat et tartare de fraise (vegan)	10€
Cheese cake maison à la coco	10€

**Demandez nos vins de desserts pour profiter d' un parfait mariage avec votre dessert*

10% TVA / Sollicitez notre équipe pour avoir les suggestions du jour

Cet établissement dispose d'une liste d'allergènes et d'intolérances. Veuillez demander à notre personnel conformément au règlement (UE) 1169/2011). Dans notre établissement, nous respectons le décret royal 1420/2006 pour la prévention de l'Anisakis.