

Benvenuti al ristorante TAN A GUSTITO. Rilassatevi e godetevi la condivisione di piatti fatti in casa con influenze multiculturali provenienti da Ecuador, Francia, Italia e Maiorca, in un ambiente caldo e discreto.

L'espressione "Tan a gustito" significa sentirsi a proprio agio, a proprio agio e godersi intensamente una situazione. Viene utilizzata per esprimere una sensazione di benessere, soddisfazione e piacere.

APERITIVI

Olive	5€
Prosciutto iberico pata negra	30€
Pane croccante fino con pomodoro fresco mallorquín olio di oliva	8,50€
Pane di cristallo con foie gras fatto in casa e brandy Sau di Maiorca invecchiato 15 anni	29€
Pane croccante con burro affumicato fatto in casa sashimi di anguilla	28€
Pane croccante con burro affumicato fatto in casa	9€
Pane croccante fino con pesto fatto in casa	9€
Salsiccia piccante di Maiorca con riduzione di Pedro Ximenez	17€
Ostriche Louis con i loro condimenti (vinaigrette allo scalogno, pico de gallo, liquore affumicato)	20€

TEMPURA & FRITTI

Croqueta di filetto e aioli di melanzane affumicate	14€
Gamberoni croccanti su crema di parmigiano e mais tostato	19€
Tempura di carciofi con aioli di melanzane affumicate	19€

PANNA E INSALATE

Insalata di barbabietola, lampone, melograno, indivia e vinaigrette al lampone	18,90€
Carpaccio di Portobello con parmigiano e germogli	17,90€
Crema di zucca, arancia e zenzero con crema di zenzero e castagna candita	18€

CEVICHE SPECIALITÀ DELLO CHEF

(I nostri ceviches sono fatti al momento con coriandolo fresco)

Ceviche Ecuadoriano di gamberoni, cipolla marinata, avocado, pomodoro, peperoni verdi	24€
Ceviche di pesce bianco con avocado, mote, patata dolce, cetriolo, lime, ravanelli, cipolle	25€
Ceviche Vegano	19€
Ceviche Misto di pesce, gamberi	32€
Ceviche Jipijapa cipolla marinata, avocado, pomodoro, peperoni verdi crema mani, pesce	27€

IL MARE

Capesante con crema di mandorla di maiorca con riduzione di Pedro Ximenez	30€
Filetto di rombo fresco con le sue verdure, burro, aglio, timo	36€

CARNE

Filetto di manzo con purè di patate alla robuchon	37€
Capocollo ibérico marinato e affumicato servito su crema di banana e vaniglia	31€
Tartare di manzo (Galicia) 200grs , germogli e fiori accompagnati dal pane carasau	30€

PASTA FRESCA FATTA DELLO CHEF

Risotto cremoso di gamberi	26€
Ravioli neri fatti in casa rippieni di branzino mantecati con burro e maggiorana	34€
Gnocchi al pesto fatti in casa	22€

SUPPLEMENTI CONDIMENTI

Alioli	3€
Burro affumicato fatto in casa con rosmarino fresco	3€
Pane fatto dello chef per persona	3€

DOLCE TAN A GUSTITO FATTO IN CASA

Crostata fatta in casa di limoni de sóller con merengue italiana	14€
Tortino di cioccolato con fragole (vegano)	10€
Cheesecake al cocco fatto in casa	10€

***Informazioni dettagliate sui nostri dessert e vini per trovare l'abbinamento perfetto con il tuo dessert.*

***10% iva / **Chiedi al nostro team il suggerimento del giorno**