



Willkommen im Restaurant TAN A GUSTITO. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie hausgemachte Gerichte mit multikulturellen Einflüssen aus Ecuador, Frankreich, Italien und Mallorca in einem warmen und diskreten Ambiente.

Der Ausdruck „Tan a gusto“ bedeutet, sich sehr wohlfühlen, entspannt zu sein und eine Situation in vollen Zügen zu genießen. Er drückt ein Gefühl von Wohlbefinden, Zufriedenheit und Genuss aus.

VORSPEISEN / ANTIPASTI

Griechische Oliven	5€
Iberische Schinken Platte	30€
Spanisches Baguette Ramillete Mallorca, Binioli-Olivenöl und Meersalz	8,50€
Kristall Brot mit hausgemachter geräucherter Butter und Aal Sashimi	28€
Kristall Brot mit hausgemachter geräucherter Butter mit frischem Rosmarin	9€
Kristall Brot mit pesto (Spezialität Genovese)	9€
Würzige mallorquinische Wurst mit Pedro Ximenez Reduktion	18€
Austern Louis mit Topping (Vinaigrette Charlotte, Pico de Gallo, geräucherter Likör)	20€

TEMPURA & FRITTIERTES

Rinderfilet croquettes mit ihrer geräucherten Auberginen-Aioli	14€
Knusprige Garnelen auf einem Parmesan-Creme Bett und geröstetem Mais	19€

CREME & SALATE

Rote- Bete- Salat mit Himbeeren, Schnittlauch, Granatapfel, Endivien und Himbeervinaigrette	18,90€
Portobello-Pilz-Carpaccio mit Parmesan, Radieschen Sprossen und -blüten, weißem Trüffelöl	19€

CEVICHE SPEZIALITÄT DU CHEF

(Unsere Ceviches werden im Moment mit frischem Koriander zubereitet)

Ceviche Ecuadorianische mit Garnelen, Zwiebelpickles, Avocado, tomate, grünem Paprika	24€
Ceviche aus Fisch, Avocado, Mote (weiber Mais), Süßkartoffel, Gurke, Limette, Radi	25€
Ceviche Vegano mit bananen chips	20€
Ceviche Mixto aus Fisch und Garnelen	32€
Ceviche Jipijapa aus Fisch, Avocado, Zwiebelpickles, tomate, grünem Paprika, cacahuete	27€
Jakobsmuschel-Ceviche mit Grapefruit, Avocado, Gurke, grüner Paprika, Rocoto-chili	28€

Diese Einrichtung verfügt über eine Liste von Allergenen und Unverträglichkeiten
Fragen Sie unsere Mitarbeiter (gemäß Verordnung (EU) 1169/2011)

In unserer Einrichtung erfüllen wir das Königliche Dekret 1420/2006 zur Vorbeugung von Anisakis

MEER & OZEAN

Jakobsmuscheln mit Mandelcreme, französische Foie Poelé, serviert mit P. Ximénez sauce	30€
Frisches Steinbuttfilet mit Butter, Thymian, Knoblauch und Gemüse gekocht	36€

FLEISCH

Rinderfilet mit Kartoffelpüree nach Robuchon-Art	37€
Iberische Schweinelende mariniert und geräuchert serviert mit Bananen-Vanillecreme	31€
Beef Tartar (200 grs) auf Blüten und Sprossen serviert mit Toast aus Sardinien	31€

HAUSEIGENE FRISCHE NUDELN DES CHEFS

Cremiges Risotto mit Garnelen	28€
Hausgemachte Wolfsbarsch-Ravioli, Spezialität des Küchenchefs	34€
Hausgemachte Gnocchi mit Pesto	22€

ZUSÄTZLICHE SAUCEN (Zur Auswahl)

Aioli	3€
Geräucherte Butter	3€
Hausgemachtes Brot pro person	3€

DESSERTS HAUSGEMACHT TAN A GUSTITO

Zitronentörtchen, italienisches Baiser und geriebene Limette	14€
Schokoladenkuchen, Avocado und Erdbeertartar (vegan)	10€
Hausgemachter Kokos-Käsekuchen	10€

**Fragen Sie nach unserem Wein Dessert, um die perfekte Kombination zu Ihrem Dessert zu genießen.*

***Inkl. MWST. 10% / **Fragen Sie unser Team nach dem Vorschlag des Tages**

Diese Einrichtung verfügt über eine Liste von Allergenen und Unverträglichkeiten
Fragen Sie unsere Mitarbeiter (gemäß Verordnung (EU) 1169/2011)

In unserer Einrichtung erfüllen wir das Königliche Dekret 1420/2006 zur Vorbeugung von Anisakis