



Bienvenidos al restaurante TAN A GUSTITO, siéntense cómodos para disfrutar compartiendo si lo desea platos caseros de influencias multiculturales desde Ecuador, Francia, Italia y Mallorca, en un entorno cálido y discreto.

La expresión "Tan a gusto" significa estar muy cómodo, a placer, disfrutando intensamente de una situación. Se usa para expresar una sensación de bienestar, satisfacción y disfrute.

APERITIVOS

Aceitunas	5€
Tabla de jamón ibérico	30€
Pan de cristal con tomate ramillete y aceite AOP flor de Sal	8,50€
Pan cristal con mantequilla casera ahumada y sashimi de anguila	28€
Pan cristal con mantequilla casera ahumada con romero fresco	9€
Pan cristal con pesto casero	9€
Butifarro Mallorquin picante con reducción de Pedro Ximenez con hinojo	18€
Ostras Louis con sus condimentos (Vinagreta de chalota, pico de gallo, licor ahumado)	20€

TEMPURA y FRITOS

Croqueta de solomillo y su alioli de berenjena ahumada	14€
Langostinos con crema de parmesano y maíz tostado	19€

ENSALADAS

Ensalada de remolacha, con frambuesa, granada, cebollino, endivias, vinagreta	18,90€
Carpaccio de portobello con parmesano, brotes	19€

CEVICHE ESPECIALIDAD DEL CHEF

(Todos los ceviches se realizan en el momento y contienen cilantro)

Ceviche Ecuatoriano de gambas, cebolla encurtida, aguacate, tomate, pimiento verde	24€
Ceviche de pescado con aguacate, mote, boniato, pepino, lima y rábano, cebolla morada	25€
Ceviche Vegano	20€
Ceviche Mixto de pescado y gambas	32€
Ceviche Jipijapa de pescado, pimiento verde, tomate, aguacate, cebolla, maní y naranja	27€
Ceviche de vieiras, aguacate, pomelo, rábano, pepino, pimiento verde, rocoto	28€

MAR

Vieiras con crema de almendra, foie pöelé y reducción de P. Ximenez con naranja	30€
Filete de rodaballo fresco cocinado con mantequilla, tomillo y ajo y verduras	36€

CARNE

Solomillo con puré de patata estilo robuchon y verduras	37€
Pluma ibérica marinada y ahumada servida con su crema de banana y vainilla	31€
Steak tartar (200 grs) , brotes comestibles, flores acompañado de pan de carasau	31€

PASTA CASERA Y ARROZ DEL CHEF (Especialidades)

Risotto cremoso de gambas	28€
Ravioli de tinta de calamar con relleno de lubina salvaje y mejorana	34€
Gnocchi caseros con pesto	22€

SUPLEMENTO PAN, SALSA O MANTEQUILLA TODO CASERO

Alioli casera infusionada	3€
Mantequilla casera ahumada con romero fresco	3€
Pan casero de masa madre 2017 (Precio por persona)	3€

POSTRE CASEROS SWEET TEMPTATION TAN A GUSTITO

Tartaleta casera de limón de sóller con su merengue italiano y lima	14€
Pastel de chocolate con aguacate y fresas (vegano)	10€
Cheesecake casero de coco	10€

**Pregunta por nuestro postre de vino para disfrutar del maridaje perfecto con tu postre.*

**10% iva incluido / **Consulta con nuestros camareros para los platos de sugerencias del día*