

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 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	18€
Huîtres Louis avec sa garniture (vinaigrette charlotte, pico de gallo, liqueur fumée)	20€

## TEMPURA ET FRITURES

Croquettes de filet de boeuf et son aioli d'aubergine fumé maison	14€
Crevette croquante sur un lit de crème de parmesan et maïs toasté	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	19€

## 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	20€
Ceviche mixto de poisson, gambas	32€
Ceviche Jipijapa de poisson, crème de cacahuète orange, poivron vert, tomate, oignon rouge	27€
Ceviche de vieiras con pomelo	28€

Cet établissement met à votre disposition la liste des allergènes et intolérances  
Demandez-le à notre personnel (conformément au règlement UE 1169/2011)  
Dans notre établissement, nous remplissons le décret royal 1420/2006 de 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	31€

## PÂTES FRAÎCHE MAISON DU CHEF

Risotto cremeux de crevettes	28€
Ravioli maison à l' encre de seiche farcie au loup de mer, oregan de mallorca	34€
Gnocchi frais au pesto maison	22€

## SUPLÉMENTS 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 met à votre disposition la liste des allergènes et intolérances  
Demandez-le à notre personnel (conformément au règlement UE 1169/2011)  
Dans notre établissement, nous remplissons le décret royal 1420/2006 de prévention de l'anisakis