

CARTA



GASTRONÒMICA

Benvinguts al Tarannà
Parc Forestal de Mataró.

Presentem un espai
gastronòmic i cultural
enmig d'un entorn
privilegiat.

I us oferim diferents
possibilitats per viure'l.
Desitgem que gaudiu de
l'experiència. I esperem
que torneu aviat!

www.tarannamataro.cat

ENTRANTS... PER COMENÇAR

Seitons amb vinagre de l'avi Dani amb torradetes	9,50€
Esqueixada de la casa amb olives d'Aragó	13,50€
Guacamole d'en Dario amb amb naxos de blat de moro	8,50€
Hummus amb curri i cúrcuma amb naxos de blat de moro	6,50€
La nostra russa de tardor	14,75€
Ceps dels Pirineus confitats a casa (Amb Foie +2,50€)	15,75€
Rovellons marinats amb amb herbes mediterrànies i pebres	13,75€
Amanida Tarannà d'alvocat, parmesà, tomàquet cirerol i vinagreta de mel i mostassa	11,75€
Amanida de tomàquet, burrata, rovellons marinats i alvocat.	13,25€
Cassoleta de burrata, cruixent de torreznos i tomàquet confitat amb torradetes	12,50€
Amanida de tardor amb bolets confitats, carbassa, cirerols i llavors torrades	12,75€
Amanida de tomàquet amb anxoves de la casa i alvocat	13,25€
Amanida verda de l'hort i llavors torrades	8,25€
Taula d'embotits i formatges (catalans i ibèrics) amb pa de coca amb tomàquet	20,75€
Foie mi-cuit casolà amb torradetes	15,75€
Espatlla ibèrica amb pa de coca amb tomàquet	15,75€
Plats Infantils: Macarrons a la bolonyesa o pollastre arrebossat amb patates o croquetes de carn d'olla amb patates	8,75€

PER POSSIBLES ALÈRGENS: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL

TARANNATAPES... PER COMPARTIR

Les nostres braves amb dues salses	6,75 €
Calamars a l'andalusa	15,50 €
Delícies de pollastre marinades amb cítrics i arrebossades amb "kikos"	11,75 €
Croqueta casolana de ceps (unitat)	2,50 €
Croqueta casolana de galta de vedella amb el seu suc (unitat)	2,50 €
Croquetes de carn d'olla o brandada de bacallà (6 Unitats)	8,50 €
Cassoleta de cansalada confitada, daus de carbasssa, salsa de ceps i bolets.	13,50 €
Cassoleta de tres formatges gratinada amb mel i torradetes	12,75 €
Triangles de brie arrebossat amb melmelada de tomàquet casolana	9,50 €
Les 3 Torres ADA: Foie mi-cuit casolà, formatge de cabra gratinat amb romaní i sobrassada amb mel i torradetes	16,75 €
Torreznos de Sòria "Els autèntics"	13,50 €
Brioix de cansalda confitada, bolets, ceba cruixent i maionesa picant	8,75 €
Cocotxes de bacallà skrei amb pil-pil de ceps	15,25 €
Musclos de roca del Delta de l'Ebre al pebre	11,50 €
Bolets de temporada saltats amb all i julivert	S / M €
Albergínia rostida amb salsa de cacauets i sèsam, scamorzza, mel i avellanes	12,75 €
Daus de xurrasco de Nebraska sense os amb foie	18,75 €
Ous a baixa temperatura amb patata cruixent, bolets de temporada saltats i torreznos	16,75 €

PER POSSIBLES ALÈRGENS: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL



PER GAUDIR... AL MIGDIA

Arròs o fideuà de gamba, calamar, sèpia i musclos	18,25€
Arròs o fideuà de peix i marisc negre amb musclos	18,50€
Arròs caldós de peix i marisc	18,75€
Arròs de muntanya amb camagrocs, ceps, trompetes, secret ibèric i costella de porc a baixa temperatura	19,75€
Arròs melós de gamba vermella i ceps	21,75€

*Arrossos i fideuà mínim 2 persones – 25 minuts (aprox)

PER GAUDIR... TOT EL DIA

Caneló de la sogra amb espinacs, carbassó i quatre formatges	14,25€
Caneló d'anec amb crema de ceps	16,75€
Bacallà dessalat a casa a baixa temperatura amb pil-pil de ceps	18,25€
Pop al grill amb llit amb patata "platillo"	16,75€
Turbot al forn amb refregit d'all	18,75€
Xurrasco de Nebraska sense os (200g aprox.) a la llosa	26,75€
"Txuleton" de vaca nacional madurada a la llosa (0,6kg o 1,1kg)	5,95€/100 g
Peus de porc amb ceps i gamba	16,50€
Cabrit nacional arrebossat amb patates fregides o mongetes	19,50€
Galta de vedella a la ratafia amb trompetes de la mort	18,75€
Botifarra artesana de porc Duroc amb patates fregides o mongetes	11,75€
Espatlla de xai nacional a baixa temperatura i rostida al forn (1,1 kg aprox.)	48,75€

PER POSSIBLES ALÈRGENS: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL