

Restaurante La Tata

Primeros

<i>Vieiras al grill con espejo de guacamole y vinagreta cítrica</i> (6) (10) (11) (13)	22,00
<i>Alcachofas con calamarcitos en salsa verde</i> (1) (2) (11)	19,80
<i>Carpaccio de morro de bacalao con tomate cassé y olivada negra</i> (4) (11)	19,10
<i>Pulpo gallego a la brasa fileteado con patatas confitadas y cebolla de Figueres</i> (11)	19,90
<i>Farçelllets de pasta (zuni.) de rabo de toro y bechamel con trompetas de la mort</i> (1) (3) (7) (8) (11)	18,30
<i>Alcachofas del Prat confitadas en aceite de oliva y foie pòelé a la plancha</i> (1) (11)	19,50
<i>Ensalada de corazones de alcachofas confitadas con jamón de pato y vinagreta de miel</i> (10) (11)	15,80
<i>Bandeja con virutas de Jamón ibérico cortadas a mano (Fernández Barroso) y pan con tomate</i>	28,90
<i>Risotto funghi con bacalao</i> (1) (4) (7) (8) (11)	18,30
<i>Anchoas del Cantábrico abiertas en mariposa y manzana caramelizada (zuni.)</i> (11)	18,50
<i>Canelón de pollo a la catalana y bechamel con pasas y piñones</i> (1) (3) (7) (8) (11)	14,70
<i>Canelón de espinacas con pasas, piñones y suave crema de parmesano</i> (1) (3) (7) (8) (11)	14,70



Lista de Alergenos

1. <i>Contiene Gluten</i>	2. <i>Marisco/Crustáceos</i>	3. <i>Huevos</i>	4. <i>Pescado</i>
5. <i>Cacahuetes</i>	6. <i>Soja</i>	7. <i>Lácteos</i>	8. <i>Frutos secos</i>
9. <i>Apio</i>	10. <i>Mostaza</i>	11. <i>Sésamo</i>	12. <i>Dióxido de Azufre</i>
13. <i>Moluscos</i>	14. <i>Altramuces</i>		

Cochinillo deshuesado,
asado en su jugo a fuego lento (11) **26,90**

Entrecot de buey de Nebraska
a la brasa de carbón y sal maldon 325gr (11) **29,00**

Manitas de cerdo deshuesadas
al grill con manzana caramelizada (1) (11) **23,90**

Chuletón (lomo alto) de ternera
Gallega de 400g a la brasa de carbón vegetal (11) **37,70**

Steak tartar de solomillo de ternera
(al estilo de Sergi Roig) (1) (4) (3) (10) (11) **24,70**

Medallones de foie de pato fresco a la plancha
con cachelos panadera, manzana caramelizada
y sal negra del Himalaya (1) (11) **25,70**

Solomillo de ternera gallega
-A la brasa de carbón (1) (11) **25,50**

Salsas a elegir para acompañar el Solomillo

-Salsa bearnesa y base de yema de huevo **27,80**
(1) (3) (11)

-Al café de Paris, con base de mantequilla **26,80**
y 14 especias (1) (7) (11)

-Con salsa a la pimienta verde de **26,80**
Madagascar (1) (7) (11)

-A la crema de queso parmesano (1) (7) (8) (11) **26,80**

“Suquet” de rape
en salsa marinera
(1) (2) (3) (4) (8) (9) (11) (13) **29,50**

Morro de bacalao confitado
y muselina de miel gratinada **25,40**
(1) (3) (4) (7) (11)

Morro de bacalao gratinado a la muselina
de ajos tiernos escalibados sobre patatas
panadera y tomate caramelizado **26,60**
(1) (3) (4) (7) (11)

Suprema de merluza del Pincho de Celeiro
a la donostiarra
con pimientos de piquillo al ajillo (4) (11) **25,50**

Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y
perejil y cachelos al vapor (11) **19,50**

Lomo de atún rojo preparado en Tataki
Soja, jengibre, higo, y sésamo (1) (4) (6) (11) **25,90**

Puntos de la Carne

Inglesa: 35-40 °C
tibia en el centro.

Sangrante: 50-55 °C,
jugosa con ligera resistencia.

Al punto: 60-65 °C
resistente pero menos jugosa.

Bien asada: 70-80 °C,
resistente y seca



SUGERENCIAS DEL CHEFF
(Validos también con promociones)

PRIMEROS

Crema de Gambas con picatostes
19.00

Habitas baby con pie de cerdo y butifarra negra de la Noguera
19.40

Mini canelones de pato y foie con crema de tomate roseta
15.20

Coca de hojaldre con foie al oporto y dados de membrillo con hojas tiernas
17.50

Tartar de salmón con guacamole
18.20

SEGUNDOS

Muslo de pato horneado a la naranja **21.20**

Zarzuela de rape, merluza y langostinos **39.50**

Suprema de merluza Gallega al horno **28.20**

Tataki de ternera con parmantier y
vinagreta de mostaza y nueces **17.90**

