

PRIMEROS



ENSALADA DE AGUACATE CON SALMÓN AHUMADO Y
VINAGRETA DE PICO DE GALLO



BOLICHES GUIADOS CON BORRAJAS DE LA HUERTA DE
ZARAGOZA Y ALMEJAS



CANELONES DE CARRILLERA DE IBERICO CON SETAS Y
BECHAMEL TRUFADA

SEGUNDOS



LOMO DE ATÚN ROJO ALETA AMARILLA LA PLANCHA CON
CEBOLLITAS BRASEADAS Y SALSA ROMESCO

CODILLO DE IBÉRICO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON
PURÉ DE PATATA Y MANTEQUILLA Y ESPARRAGOS
TRIGUEROS

BRASERIA

ENTRECOT CON GUARNICIÓN CAMPESTRE EN BRASA

COCHINILLO CON PARMENTIER EN BRASA (+8€)

COSTILLAR DE LECHAL EN BRASA CON PATATAS
PANADERA (+8€)

POSTRES



TARTA DE QUESO HECHA EN CASA



ARROZ CON LECHE CON CORTEZA CARAMELIZADA



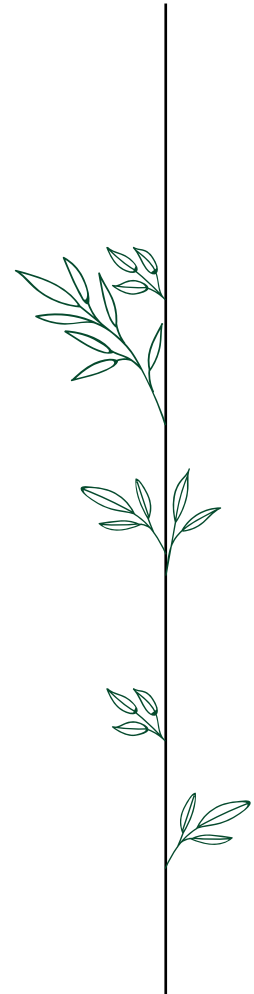
PIÑA NATURAL CON HELADO DE COCO

BODEGA DE VINOS VARIADOS, AGUA Y PAN

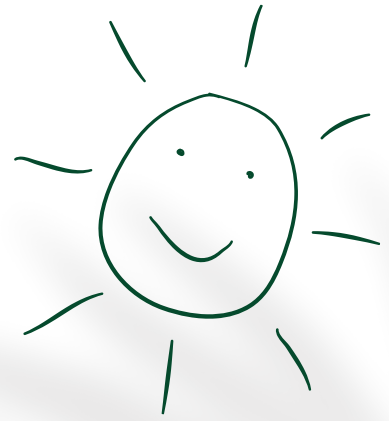
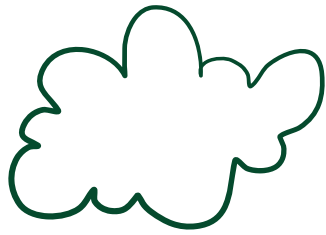
ME NÚ

FIN DE SEMANA

TATÍN
RESTAURANTE



19,95€



MENÚ INFANTIL*

RIGATONI EN SALSA DE
POMODORO

COSTILICAS DE CORDERITO
CON PATATICAS BABY

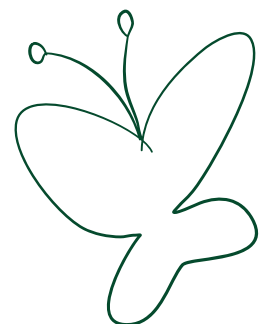
***HASTA 12 AÑOS**

12,90€

















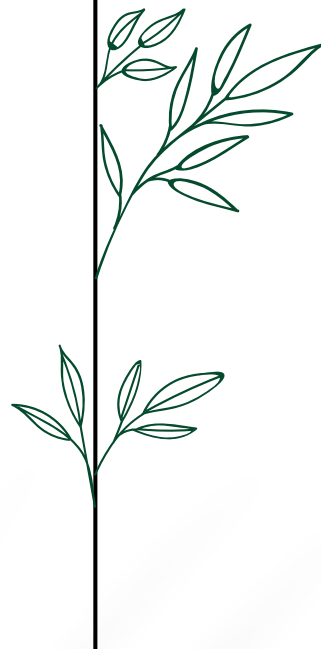
TATÍN
by Grupo Haccobart

RESTAURANTE



LISTADO DE ALÉRGENOS

-  Cereales con gluten
-  Crustáceos y productos a base de crustáceos
-  Huevos y productos derivados
-  Pescado y productos a base de pescados
-  Cacahuets, productos a base de cacahuets y frutos secos
-  Soja y productos a base de soja
-  Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
-  Frutos de cáscara y productos derivados
-  Apio y productos derivados
-  Mostaza y productos a base de mostaza
-  Granos o semillas de sésamo y productos a base de sésamo
-  Dióxido de azufre y sulfitos
-  Altramuces y productos a base de altramuces
-  Moluscos y crustáceos y productos a base de estos



SI TIENES CUALQUIER DUDA,
PREGUNTA A NUESTRO PERSONAL

TATÍN
by Grupo Rocafort