

| PARA COMPARTIR

FLOR DE ALCACHOFA CON SALSA DE TOMATILLOS | 14,50€



Corazón de alcachofa a la plancha, salsa de tomatillos ligeramente picante

ENSALADILLA RUSA TATÍN | 9,50€



Patata, boniato, mayonesa, atún, huevo duro, caviar de aceite de oliva, paté de aceituna, regaña y picadillo de cebolla y piparras

CANELÓN XXL DE CARRILLERA CON SALSA DE BOLETUS Y CRUJIENTE DE SETAS | 9,50€



Canelón de carrillera, salsa boletus y crujiente de setas de temporada

PATATAS BRAVAS AL ESTILO TATÍN | 7,50€



Patatas baby, alioli, salsa siracha, piparras

PARRILLADA DE VERDURAS CONFITADAS ACOMPAÑADAS CON SALSA DE ROMESCO | 10,50€



Setas de temporada, boniato, berenjena, calabacín, puerro, patata baby, trigueros y salsa romesco, todo regado con aceite de oliva virgen extra

PUERROS CONFITADOS EN ACEITE DE OLIVA A LA PARRILLA | 10,50€



Puerros confitados en aove, salsa romesco y paté de aceituna

ENSALADA CÉSAR Y CRUJIENTE DE IBÉRICO | 11,50€



Lechuga crujiente romana, picatostes de pan, nuestra salsa César, Grana Padano y crujientes de ibérico

ENSALADA DE FLORES DE GAMBÓN | 13,50€



Hojas de Batavia, pimientos del piquillo confitados, tomates cherry y gambones

ENSALADA DE VENTRESCA | 14,50€



Tomate rosa, piquillos confitados, ventresca de atún y cebolla roja encurtida

| NUESTROS ARROCES

RISOTTO MILANESA CON TUÉTANO A LA PARRILLA | 16,50€



Arroz carnarolli, azafrán, fondo de carne, Grana Padano en polvo, mantequilla, hueso de tuétano

ARROZ DE CHULETA MADURADA | 32,50€

Mínimo 2 personas - Precios por persona

Chuleta madurada, arroz, fondo de carne, marca de verduras, ñoras, aceite de oliva, ajo, perejil

ARROZ MARINERO | 17,50€



Mínimo 2 personas - Precios por persona

Carabineros, filete de cabracho, gambas, fumet de pescado, marca de arroz, ñoras, aceite de oliva, ajo, perejil

| CARNES Y PESCADOS

MUSLO DE POLLO RUSTIDO A LA PARRILLA | 12,00€



Muslo de pollo macerado con especias al estilo Tatín

LAGARTO DE DUROC EN SALSA GAUCHA | 14,50€

Lagarto de duroc a la parrilla, con nuestra salsa gaucha (mezcla de especias ligeramente picantes)

SOLOMILLO DE VACUNO EN ABANICO (250GR) | 22,90€



Solomillo de vacuno, tomates Cherry, romero, mantequilla

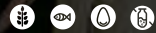
CHULETA MADURADA 900GR | (MIN 2 PER) 22,50€

Por persona

Chuleta de vacuno madurada 45 días, patatas baby a la parrilla, pimientos confitados. Ideal para dos personas

NUESTRO FISH AND

CHIPS | 14,50€



Lomo de bacalao Orly y patatas fritas acompañado de nuestro alioli de ajo negro

PULPO A LA PARRILLA CON PURÉ DE BONIATO Y ALI OLI DE AJO NEGRO | 18,50€



½ pulpo a la parrilla, puré de boniato, alioli de ajo negro, aceite de oliva virgen extra y tomates Cherry asados

RAPE DE COSTA A LA PARRILLA CON SALSA ORIO (MIN 2 PER) | 17,50€



Por persona

Sapito de rape entero, salsa Orio ligada ligeramente picante

RODABALLO AL ORIO CON TRIGUEROS DEL EBRO Y CARABINEROS, EN SALSA DE VINO | 24,00€



Rodaballo a baja temperatura terminado en parrilla, Orio de carabineros con ajos tiernos y nuestra salsa de vino de jerez

DISFRUTA CON NUESTROS POSTRES DE UNA DULCE DESPEDIDA



| POSTRES

TORRIJA BRIOCHE CON HELADO DE VAINILLA DE MADAGASCAR | 7,50€

Pan brioche bañado en leche condensada caramelizada, con su quenelle de helado de vainilla de Madagascar.

PAN CON CHOCOLATE | 7,50€

Coulant de chocolate con helado de cacao al 70% con caviar de aceite de oliva y pan tostado.

TARTELETA DE MANZANA CON FRUTOS ROJOS Y SORBETE DE FRAMBUESA | 6,50€

Fina masa sableé con manzana y crumble de frutos rojos y quenelle de sorbete de frambuesa.

TARTA DE NUTELLA Y QUESO | 6,00€

Suave tarta de Nutella y tierra de pistachos caramelizados.

TARTA DE QUESO CREMOSA | 6,00€

Nuestra clásica receta Tatín. Deliciosa tarta de queso con corazón cremoso.

HELADO DE VAINILLA DE MADAGASCAR | 5,50€

Su aroma cautivador y su textura suave y cremosa te envolverán en una experiencia deliciosa que no querrás que termine.

HELADO DE CHOCOLATE | 5,50€

Un clásico de las neveras que siempre apetece cuando tienes un buen día o un mal un día.

SORBETE DE FRAMBUESA | 5,50€

Refreshante sorbete de frambuesa que te ayudará a calmar el calor típico de nuestra ciudad.

RESERVA TU MESA A TRAVÉS DE NUESTRA PÁGINA WEB:

WWW.TATIN.ES



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
- ☞ Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- ☞ Dióxido de azufre y sulfitos

TATÍN

CAFETERÍA - RESTAURANTE

by Grupo Pocafort

CARTA

www.tatin.es

[@tatin_zaragoza](https://www.instagram.com/tatin_zaragoza)