LA TARANTA

CARTA RESTAURANTE

Rosal 22-24 • www.LaTarantaOviedo.com • **T** 984.26.52.52

LA TARANTA

ANDALUCÍA EN EL CORAZÓN DE ASTURIAS

CARTA RESTAURANTE

DELICIAS DE NUESTRA ALACENA

- *Degustación de aceites tempranos de Jaén acompañados de pan rústico de masa madre* 20,20 €
- *Jamón 50% ibérico D.O: Jabugo cebo de campo y tomate ecológico regado con AOVE Premium* 22,00 €
- *Tabla de quesos andaluces con toques dulces y crujientes* 26,80 €
  (Intolerancias: lácteos, frutos secos, glúten)
- *Anchoa del cantábrico, falsa aceituna de queso curado de oveja y caviar de AOVE (6 und.)* 27,20 €
  (Intolerancias: lácteos,pescado)
- *Lingote de foie micuit, turrón, membrillo y queso caramelizado con toques a violeta* 25,50 €
  (Intolerancias: lácteos, glúten)
- *Lomo de jabalí adobado en orza sobre humus de berenjena asada a fuego vivo* 18,50 €
  (Intolerancias: sulfitos)

EMPEZAMOS CON FRÍOS

- *Salmorejo cremoso de manzana, AOVE texturizado, berberecho y tierra de aceituna negra* 8,50 €
  (Intolerancias: glúten, marisco)
- *Perdiz en escabeche, brotes tiernos, mango, cherrys asados y helado de queso payoyo* 19,00 €
  (Intolerancias: lácteos, sulfitos)
- *Tartar de trucha Aguasmulas (Cazorla), gazpacho Andaluz, cebolla encurtida en remolacha, aguacate y aire de pepino* 22,00 €
  (Intolerancias: pescado, sulfitos, soja, glúten, mostaza)
- *Ensalada de cecina asada, burrata, canónigos, tomate seco y vinagreta de albahaca y miel* 16,00 €
  (Intolerancias: lácteos, sulfitos)
- *Carpaccio de presa ibérica, anacardos, mahonesa de soja, emulsión de mostaza y polvo de bacon ahumado* 18,50 €
  (Intolerancias: frutos secos, soja, mostaza, lácteos)

LA TARANTA

ANDALUCÍA EN EL CORAZÓN DE ASTURIAS

CARTA RESTAURANTE

SEGUIMOS CON CALIENTES

- *Pulpo a la parrilla, crema de cuarrécano con toque picante y esponja de plancton* 27,80 €
  (Intolerancias: marsico, glúten, huevo)
- *Mollejas de cordero salteadas, sepia, alcachofas y jugo de ostras* 26,00 €
  (Intolerancias: molusco, glúten, sulfitos)
- *Guiso de manitas de cerdo, setas de temporada, parmentier, yema de coral y trufa* 21,00 €
  (Intolerancias: lácteos, glúten, sulfitos)
- *Parrillada de verduras y cremita de romescu* 33,50 €
  (Intolerancias: marsico, glúten, huevo)
- *Croquetas melosas de rabo de toro, velo de panceta ibérica y gel de cebolla caramelizada (6)* 18,00 €
  (Intolerancias: lácteos, glúten, huevo, sulfitos)

NUESTROS ARROCES *(20 min. de espera)*

- *Arroz meloso de lagarto ibérico, anguila ahumada, alioli de pimientos verdes y foie fresco* 18,50 €
  (Precio por comensal, mínimo 2 comensales) (Intolerancias: pescado, lácteos)
- *Arroz negro de gamba roja, vieira a la brasa y mahonesa kimchee* 20,50 €
  (Precio por comensal, mínimo 2 comensales) (Intolerancias: marisco, pescado, lácteos, molusco)

LA TARANTA

ANDALUCÍA EN EL CORAZÓN DE ASTURIAS

CARTA RESTAURANTE

DE LA LONJA A LA MESA

- *Lubina, ajoatao y caldo de jamón ibérico* — 28,00 €
  (Intolerancias: pescado, huevo)
- *Lomo de atún rojo con mini verduritas en tempura y crema de pimientos asados* — 32,00 €
  (Intolerancias: pescado, glúten, sulfitos)
- *Corvina soasada sobre col lombarda salteada, pilpil de sus espinas y alga codium* — 30,00 €
  (Intolerancias: pescado, marsico, lácteos)
- *Rodaballo a la brasa con crema de azafrán, almendra, sidra, espárragos verdes y almejas* — 34,00 €
  (Intolerancias: pescado, frutos secos, lácteos, molusco, sulfito)

NUESTRAS CARNES

- *Solomillo de ciervo, sitake y salsa de Oporto* — 30,00 €
  (Intolerancias: pescado, marsico, lácteos)
- *Paletilla de lechazo a baja temperatura, patatas al ajillo, piñones tostados y glaseado en su jugo* — 36,00 €
  (Intolerancias: frutos secos, sulfitos)
- *Abanico ibérico, D.O. Jabugo, a la brasa, salsa teriyaki y patata chafada con AOVE* — 28,00 €
  (intolerancias: glúten, sulfitos)
- *Carrillada de ternera estofada al oloroso sobre crema de rinrán cazorleño* — 28,00 €
  (Intolerancias: sulfitos, lácteos)
- *Chuletón de vaca clandestina, con papas y padrón* — 55 €/kg
  (Intolerancias: sulfitos)