



LA TARTANA
BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT



ME
NU

RESTAURANT
ESP



LA TARTANA

BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

para empezar...

Carpaccio de bacalao

con vinagreta de mostaza dulce y frutos rojos
20,00

**Micuit de foie con mermelada de temporada
y cebolla caramelizada**

28,00

**Ensalada templada de queso de cabra
con frutos secos y salsa de miel de caña**

14,00

**Crema de setas de temporada
con huevo a baja temperatura,
crujiente de parmesano y trufa fresca**

14,00

Canelón vegano

con crema de pimientos de piquillo
12,00

del mar..

**Merluza con panna cotta de gambas rojas,
pistachos y velouté**

24,00

**Rodaballo con crema de mejillones
y verduras baby salteadas**

24,00

**Tataki de atún rojo macerado
con tabboulé de cous-cous especiado**

24,00

**Fideos tostados con calamares de potera
en 2 texturas en su tinta**

24,00

de la montaña...

**Solomillo de ternera con mantequilla "La
Tartana", pastel de patatas y verduras**

29,00

**Lingote de cochinillo crujiente con chutney
de manzana especiado en su propio jugo**

28,00

**Magret de pato relleno de foie con
compota de zanahoria y salsa de Oporto**

26,00

**Jarrete de cordero a baja temperatura
con parmentier de patatas
y panaché de verduras**

24,00

**Risotto de pato con setas, espárragos
verdes y trufa fresca**

20,00

algo dulce...

**Tarta de queso cremosa
con coulis de frutos rojos**

7,00

**Muerte por chocolate
con coulis de naranja y menta**

7,00

**Pastel de zanahoria con tierra de galleta de
mantequilla y helado de vainilla al Bourbon**

7,00

**Lemon pie
con gel de albahaca**

7,00

*Según el REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011 este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información al responsable del local.
IVA incluido en todos los precios*



LA TARTANA
BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

Menú degustación

Aperitivo

Gilda Vasca deconstruida

esferificación de aceituna, anchoas y gel de piparra

Entrantes

Fruta de la pasión

rellena de ceviche de cigalas
y aire de zumo de la propia fruta

Suquet de marisco

y pescado fresco de nuestras lonjas
servido en dos tiempos

Principales

Merluza en salsa de clorofila verde

alcaparras fritas, mayonesa de eneldo
y falso coral de perejil

Lingote de cordero a baja temperatura

con su jugo de cocción y jengibre
acompañado de bizcochos de cebolla frita y verduritas glaseadas

Postre

Tartaleta de crema de limón

y merengue italiano con gel de albahaca
y crujiente de caramelo

65.00€ (bodega no incluida)

Se requiere reserva previa. Para una mejor experiencia solo se servirán mesas completas

*Según el REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011 este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información al responsable del local.
IVA incluido en todos los precios*



LA TARTANA

BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT

Vinos blancos

Flor de Vetus	D.O. Rueda (Verdejo)	20,00
Martin Códax	D.O. Rias Baixas (Albariño)	23,00
Mania	D.O. Rueda (Chardonnay)	22,00
Vis a Vis	Frizzante Verdejo	16,00
Calvente	Granada (Moscatel de Alejandría)	20,00
Solear	Manzanilla	17,00

Vinos rosados

Muga	D.O.C.a Rioja	20,00
Condesa de Leganza	Tierra de Castilla	16,00

Vinos tintos

Martínez Lacuesta (Roble)	D.O.C.a Rioja	18,00
Pradorey (Roble)	D.O. Ribera del Duero	21,00
Carmelo Rodero (Roble)	D.O. Ribera del Duero	24,00
Carmelo Rodero (Reserva)	D.O. Ribera del Duero	57,00
Pago Carraovejas	D.O. Ribera del Duero	52,00
Izadi (Crianza)	D.O.C.a Rioja	22,00

Espumosos.

Torelló Brut Nature	D.O. Cava	25,00
Moët & Chandon Impérial Brut	Champagne	65,00
Benjamin Codorniu Brut Nature	D.O. Cava	7,00





LA TARTANA

BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT



Calle la Tartana, 1
Urbanización San Nicolás
18697 LA HERRADURA (Granada)
Tel. 654303694
restaurante@latartanahotel.com