Tatea

GASTROBAR·LEGANÉS

PARA EMPEZAR

Gilda tradicional

Torrezno con chimichurri

Taco de cochinita pibil

Anchoa doble cero

Mejillones en escabeche

DE LA HUERTA

Tomate raff con ventresca

Burrata con vinagreta de frutos secos y tomate

Parrillada de verduras con aceite de trufa

Alcachofas confitadas con crujiente de jamón y foie (4 unidades)

Trigueros con lascas de parmesano

Ensalada de brotes con fresas y queso de cabra

IBÉRICOS Y QUESOS

Jamón 100% ibérico DOP Jabugo

Lomo 100% ibérico 5 Jotas

Queso manchego curado

Surtido de ibéricos

PARA COMPARTIR

Yemas ibéricas

Ensaladilla de gambas

Croquetas cremosas de jamón ibérico (8 unidades)

Croquetas cremosas de rabo de toro (8 unidades)

Croquetas mixtas cremosas de rabo y jamón (8 unidades)

Croquetas cremosas de chuletón (8 unidades)

Tortilla trufada casera

Carpaccio Tatea

Langostinos crujientes con mayonesa de curry y mango

Steak tartar de vaca madurada

Tartar de atún rojo, aguacate y yema de corral

DEL MAR

Zamburiñas con ajo, perejil y ralladura de lima (4 u 8 unidades)

Gambas al ajillo

Calamar de potera

Pulpo braseado con parmentier

Tataki de atún rojo sobre pico de gallo con mango

Tartar de atún rojo, aguacate y yema de corral

Gamba blanca de Huelva 150 g (según temporada)

DE LA BRASA

Solomillo de ternera

Entrecot de ternera

Chuletón de vaca 500 / 600 g

Chuletón de vaca madurada 35 días 1 kg aprox.

T-Bone 1 kg aprox.

Tomahawk 1 kg aprox.

Cachopo de ternera

Burger de vaca

Burger de pollo crispy

Todas nuestras carnes a la brasa, en horno de carbón.

MOMENTO DULCE

Torrija de pan brioche con helado

Tarta de queso

Coulant de chocolate con helado

Flan casero

Servicio y pan 0,70€ por persona · IVA incluido en todos los precios.
Si padece alguna intolerancia o alergia alimentaria, consúltelo antes de pedir.