

## ENTRANTES FRÍOS

C O L D   S T A R T E R S

\* **Tartar de salmón salvaje** con mango y ajoblanco de menta

Wild salmon tartar with mango and garlic soup with mint {1. 4. 6. 9. 11}  
19 €

**Jamón de bellota**

Acorn-fed Iberian ham {1}  
24 €

**Tabla de queso** con torta de Inés Rosales, miel y membrillo

Cheese board with Inés Rosales torta, honey and quince paste {1. 7. 8}  
19 €

**Salmorejo** con jamón de bellota y huevo de codorniz

Salmorejo with acorn-fed Iberian ham and quail egg {1. 3}  
10,5 €

\* **Tartar de atún rojo de almadraba** marinado con nuestra salsa japonesa sobre tuétano de vaca a la brasa

Bluefin tuna tartare from almadraba, marinated in our Japanese-style sauce  
over grilled beef bone marrow {1. 4. 6. 11}  
24 €

**Ensalada de cherrys asados** con medallon de queso de cabra flambeado  
sobre vinagreta y pesto de pistachos

Roasted cherry tomato salad with flambéed goat cheese medallion,  
served over vinaigrette and pistachio pesto {7. 8}  
15 €

\* Porque su bienestar es nuestra prioridad, y en cumplimiento del Real Decreto 1420/2006 y del Reglamento (UE) 853/2004 modificado por el Reglamento (UE) 1276/2011, nuestro atún y salmón se someten a un proceso de congelación a -18 °C durante un mínimo de 72 horas para garantizar la prevención frente al Anisakis sin perder su esencia ni frescura. Estamos aquí para cuidarle. Disfrute con tranquilidad."

## ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

### Patatas bravas Tarannà

Tarannà bravas potatoes {1. 3}

9 €

### Gambas al ajillo al estilo Thai

Thai-style garlic prawns {2. 9. 11}

14€

### Carrillada ibérica en salsa de vino tinto y cacao sobre parmentier

Iberian pork cheek in red wine and cacao sauce, served over parmentier potatoes {5. 9}

16 €

### Croquetas del chef (mínimo 4 uds)

House-made chef's croquettes (minimum 4 units) {1. 2. 4. 5. 7. 10. 11. 13}

2,50 € / unidad

### Canelones de chuletón madurado con bechamel tradicional y queso azul

Dry-aged ribeye cannelloni with classic béchamel and blue cheese {1. 7. 12}

16,50 €

## CARNES MEATS

**Solomillo vacuno premium a la brasa** sobre setas y reducción de frutos rojos  
Charcoal-grilled premium beef tenderloin on mushrooms with red berry reduction {5}

26,50 €

**Chuletón de vaca premium madurada** (mínimo 21 días) a la brasa (900-1200g aprox)  
Grilled matured beef rib steak (minimum 21 days) (Approx. 900-1200g)

9,5 € / 100g

**Presas ibérica suprema a la brasa** (350g aprox)

Grilled supreme Iberian pork presa (Approx. 350g)

9 € / 100g

**Lingote de cochinillo a baja temperatura** con salsa de manzana y canela  
Low temperature roasted suckling pig ingot with apple and cinnamon sauce

19,50 €

## GUARNICIONES SIDE DISHES

**Parrillada de verduras** con romesco  
Grilled vegetables with romesco {1.8}

12 €

**Papas arrugas** con mojo picón  
Wrinkled potatoes with mojo picón

8 €

**Pimientos del padrón** con patatas fritas  
Padrón peppers with French fries

8 €

## DEL MAR FROM THE SEA

**Atún rojo encebollado** en cerveza negra {1.4.5}  
Red tuna with potatoes in a sauce made with caramelised onions in dark beer  
17 €

**Salmón salvaje a la brasa** con meniere de cava y espinacas {4.12}  
Grilled wild salmon with cava meunière (lemony butter souce) and spinach  
18 €

**Calamar de potera en salsa** relleno de butifarra catalana y escalivada de pimiento rojo  
Line-caught squid in its own sauce, stuffed with catalan butifarra {5.9.14}  
and roasted red peppers escalivada  
25,90€

**Pulpo gallego a la brasa** con parmentier de manteca colorá y all i oli {3.9.14}  
Grilled Galician octopus with potato parmentier and Andalusian spiced pork fat (manteca colorá) and all i oli  
11 €/100g

**Cazón a baja temperatura** con crema de calabaza y all i oli de ajo negro gratinado  
Slow-cooked dogfish (cazón) at low temperature with pumpkin cream and black garlic all i oli {3.4.5.9}  
21 €

## ARROCES

Mínimo 2 personas  
Minimum two people

**Arroz de llauna Negro** con calamar, gambones y all i oli  
backed "llauna" black rice with squid, prawns and all i oli sauce {2.3.4.5.9.14}  
20,5 €/p.p.

**Arroz de llauna** con carrillada y mayonesa de trufa  
Baked "llauna" rice with pork cheek and truffle mayonnaise {5.9.12}  
20 €/p.p.

**Arroz de llauna** con setas y queso de cabra gratinado  
Baked "llauna" rice with mushrooms and gratinated goat cheese {7.4.5}  
20 €/p.p.

## POSTRES DESSERTS

**Tarta de queso al horno**  
Baked cheesecake { 3. 7 }  
8 €

**Coulant de chocolate** con helado de turrón  
Chocolate foundant cake with nougat ice cream { 1. 7. 8 }  
7 €

**Doble Brownies Tarannà** de caramelo salado y nueces con chocolate blanco y virutas de galleta  
Double Tarannà brownie with salted caramel and walnuts, topped  
with white chocolate and cookie crumbles { 1. 3. 7. 8 }  
7 €

## ALÉRGENOS ALLERGENS

1

Gluten  
Gluten

2

Mariscos  
Seafood

3

Huevos  
Eggs

4

Pescado  
Fish

5

Cebolla  
Onion

6

Soja  
Soya

7

Lácteos  
Milk

8

Frutos  
de cáscara  
Tree nuts

9

Ajo  
Garlic

10

Mostaza  
Mustard

11

Sésamo  
Sesame

12

Súlfitos  
Sulphites

13

Encurtidos  
Pickles

14

Moluscos  
Molluscs