

Cuina Eco de Proximitat Sostenible

@restaurantetiasanta www.tiasanta.com #healthy&tasty



Tia Santa
CARTA D'HIVERN

Entrants i per a compartir

COCA TORRADA AMB OLI I SAL	3 €
"PATATES BRAVES" Patata fumada, all i oli i salsa brava	5 €
"GYOZAS" CATALANES "Gyozas" farcides de pollastre de corral a l'ast i emulsió del seu suc	6 €
TÀRTAR DE FUET Ceba tendre, tomàquet concasse, ciboulette i papadum	6 €
SOPA DE TOMÀQUET Tomàquets cherry, tofu, coriandre, ceba vermella, papadum i crutomat	9 €
☞ HUMMUS D'ALVOCAT Tomàquet concasse, tahina, ceba de Figueres, crudités, papadum i salsa Perrins	9 €
TEMPURA DE VERDURES DE TEMPORADA Salsa Tentsuye i XO	10 €
☞ PÈSOLS DEL MARESME Llamàntol i ou poché	13 €
☞ CEVICHE DE CORBALL TIASANTA Llet de tigre, "ají" groc, coriandre, ceba vermella i maracujà	11 €
VIEIRES A LA GRAELLA TIASANTA Purè de trompetes de la mort, carxofes i pèsols del Maresme	14 €
RISOTTO TIASANTA Tòfona, cibulet i trompetes de la mort	16 €
LASAGNA VEGGIE Carbassó, albergínia, tomàquet, mozzarella i alfàbrega	12 €
RAVIOLIS D'ÀNEC ROSTIT Pera confitada i mantega "noisette" amb sàlvia	11 €
☞ TRUITA "POC FETA" Patata, ceba confitada i tòfona negra	7 €

Amanides del Mercat

☞ "VERDE QUE TE QUIERO VERDE" Espàrrecs, tirabecs, mongeta fina, alvocat, fonoll i pesto verd	9 €
☞ CAPRESE DE BURRATA Tomàquets i alfàbrega	11 €
☞ RÚCULA I PERNIL D'ÀNEC DE GLA Canonges, nous de macadàmia, formatge curat i fruita de temporada	10 €
☞ CÈSAR TIASANTA Kale, cabdells, pollastre, formatge curat i amaniment vegà	10 €
☞ AMANIDA DE LLAMÀNTOL Enciams eco, kale, magrana, patata violeta, remolatxa, alvocat, llavors de sèsam i vinagreta de miso	12 €
☞ AMANIDA DE TATAKI DE TONYINA BLUE FINN Mesclum, tomàquets i ceba tendra	12 €

☞ AMANIDA D'ESPINACS Formatge feta, carxofes confitades, magrana, carbassa confitada, pipes i vinagreta de maracujà	12 €
☞ "POKE" TIASANTA Spicy salmon, trio de quinoa, edamame, alvocat i wakame	11 €
☞ AMANIDA TIASANTA Arròs venere, lletia del Nil, maduixes, remolatxa, kale, chia, nous i alvocat d'olivada i fines herbes	13 €

Per a vegans – Per a tothom

☞ WOK DE TOFU Tofu, verdures de temporada i coriandre	10 €
☞ GRAELLA DE VERDURES DE L'HORTA CATALANA Verdures de temporada	11 €
☞ TATAKI DE SEITAN Gírgola de faig, pak choi i salsa d'all negre	12 €
☞ HAMBURGUESA VEGGIE Pa d'espíulina, quinoa, alvocat, mill, tomàquet, enciam, ceba, grills de moniato rostits, veganesa, ketchup casolà vegà i salsa de iogurt.	13 €

Carns i peixos

☞ WOK DE POLLASTRE DE CORRAL Verdures de temporada, coriandre	12 €
☞ WOK DE GAMBES Fideus d'arròs, katsubushi, brots de soja, espàrrecs, api, tirabecs, coriandre i cacauets	12 €
☞ HAMBURGUESA ECO Mollete amb llavors de sèsam, vedella eco del Pirineu, tomàquet, enciam, ceba confitada, formatge, moniato rostit, veganesa, ketchup casolà i salsa de iogurt	13 €
PLUMA IBÈRICA GLACEJADA Crema de topinambur, cols de Brussel·les i trompetes de la mort	15 €
ESPATLLA DE XAI ECO LACAT Crema suau de patata i cítrics	19 €
ENTRECOT ECO 400 GRS. Patata fumada amb emulsió d'alvocat	22 €
POTA DE POP A LA BRASA TIASANTA Cremós de patata, kimchi i emulsió d'oliva kalamata	18 €
CORBALL A LA PLANXA Crema de carbassa al safrà i vainilla, daus de carbassa confitats i pipes	20 €
☞ TÀRTAR DE TONYINA BLUE FINN Poma verda, alvocat, alga còdium, salicòrnia, raves, ous de truita de riu, alga cruixent i el seu pa d'alga	18 €

🌶️ Lleugerament picant.

🌿 Plats vegetarians 🌱 Plats vegans

🌿🌱 Plats vegetarians que poden adaptar-se per a vegans

Si són celíacs o pateixen alguna intolerància alimentària és important que ho comuniquin al cambrer. Els plats amb al·lèrgens estan indicats amb els següents colors:

🟡 Crustacis 🟠 Lactis 🟢 Ou 🟤 Gluten 🟣 Fruits secs 🟡 Mostassa 🟢 Api 🟠 Soja

★ Suplement de 3 euros en els menús de migdia en dies laborables.

☞ Plats exprés per si disposa de poc temps al migdia. Comuniqui-ho al cambrer.