

Cuina Eco de Proximitat Sostenible

@restaurantetiasanta www.tiasanta.com #healthy&tasty



Tapes

COCA TORRADA AMB OLI I SAL	3 €
PERNIL IBÈRIC EN LA SEVA COCA TORRADA	7 €
SOBRASSADA VEGANA EN LA SEVA COCA TORRADA Tomàquet sec, ametlles, espècies, all i papadum	6 €
"PATATES BRAVES" Patata, all i oli i salsa brava	5 €
CROQUETES DE PERNIL (5 un.)	4 €
CROQUETES DE CEPES (5 un.)	4 €
TÀRTAR DE FUET Ceba tendre, tomàquet concasse, ciboulette i papadum	6 €
ENSALADA RUSSA Patata, pastanaga, pèsols, mongeta, ou dur, maonesa, tonyina, ous de salmó i pa torrat	5 €
TRUITA "POC FETA" Patata, ceba confitada i tòfona negra	7 €

Amanides del Mercat

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA GRATINAT Mesclum, api, poma verda, tomàquet cherry, fruits secs i vinagreta de mel	11 €
AMANIDA TÈBIA DE LLAGOSTINS Mesclum, kale, magrana, patata violeta, remolatxa, alvocat, llavors de sèsam i vinagreta de miso	12 €
CÈSAR TIASANTA Kale, cabdells, pollastre, formatge curat i amaniment vegà	10 €
AMANIDA TIASANTA Arròs venere, lletia del Nil, maduixes, alvocat, remolatxa, kale, chia i nous	13 €

Entrants

GASPATXO ANDALÚS Tomàquet, cogombre, ceba, pebre, all i oli d'oliva	7 €
CEVICHE DE CORBALL TIASANTA Llet de tigre, ají groc, coriandre i ceba vermella	11 €
HUMMUS D'ALVOCAT Tomàquet concasse, tahina, ceba de Figueres, crudités, papadum i salsa Perrins	10 €
TEMPURA DE VERDURES Salsa Tentsuye i soja	10 €

RISOTTO TIASANTA Ceps, escamarlans i cibulet	16 €
CANELÓ D'ÀNEC Ànec confitat, beixamel de bolets i formatge curat	11 €
RAVIOLIS DE RICOTTA Pera confitada y mantega noisette amb sàlvia	10 €
LASAGNA VEGGIE Carbassó, albergínia, tomàquet, mozzarella i alfàbrega	12 €

Per a vegans – Per a tothom

WOK DE VERDURES Tofu i verdures de temporada	10 €
TATAKI DE SEITAN Gírgoles de faig, col xinesa i emulsió d'all negre	12 €
GRAELLA DE VERDURES DE L'HORTA CATALANA Verdures de temporada amb romesco	11 €
HAMBURGUESA VEGGIE Pa d'espíulina, alvocat, mill, tomàquet, enciam, ceba, veganesa, ketchup casolà, salsa de iogurt i moniato rostit	13 €

Carns i peixos

WOK DE POLLASTRE DE CORRAL Verdures de temporada, coriandre	12 €
WOK DE GAMBES Fideus d'arròs, katsuobushi, 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, veganesa, ketchup casolà, moniato rostit i salsa de iogurt	13 €
ENTRECOT 400 GRS Ceba tendre i emulsió d'alvocat	22 €
POTA DE POP A LA BRASA TIASANTA Cremós de patata, kimchi i emulsió d'oliva kalamata	18 €
TATAKI DE SALMÓ Compota de poma, emulsió de pinyons i aceto di Modena	18 €
TÀRTAR DE TONYINA BLUE FINN Poma verda, alvocat, alga còdium, ravenets, ous de truita i pa d'alga	18 €
SASHIMI DE TONYINA O DE SALMÓ O COMBINAT	18 €

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.

Lleugerament picant.

Plats vegetarians Plats vegans

Plats vegetarians que poden adaptar-se per a vegans