

Cuina Eco de Proximitat Sostenible

@restaurantetiasanta www.tiasanta.com #healthy&tasty



Tia Santa

Entrants i per a compartir

COCA TORRADA AMB OLI I SAL	3 €
"PATATES BRAVES"	5 €
Patata fumada, all i oli i salsa brava	
LLAGOSTINS BLACK TIGER	7 €
Panko, salsa Tentsuye i XO	
"GYOZAS" CATALANES	6 €
"Gyozas" farcides de pollastre de corral a l'ast i emulsió del seu suc	
TÀRTAR DE FUET	6 €
Ceba tendre, tomàquet concasse, ciboulette i papadum	
SOPA DE TOMÀQUET	9 €
Tomàquets cherry, tofu, coriandre i ceba vermella	
HUMMUS D'ALVOCAT	9 €
Tomàquet concasse, tahina, ceba de Figueres, crudités i salsa Perrins	
TEMPURA DE VERDURES DE TEMPORADA	10 €
Salsa Tentsuye i XO	
CEVICHE DE CORBALL TIASANTA	11 €
Llet de tigre, "aji" groc, coriandre, ceba vermella i marajuà	
VIEIRES A LA PLANXA	14 €
Coliflor torrada, bolets de temporada, salicòrnia, tempura de còdium i crispetes d'amarant	
PAELLA DE LLAMÀNTOL	17 €
Llamàntol, bimi, porro confitat i ceba tendre japonesa (Min. 2 persones)	
RISOTTO DE TARDOR	16 €
Tòfona i trompetes de la mort	
LASAGNA DE VACA VELLA	12 €
Pasta wonton, melmelada de tomàquets i llima kèfir, tomàquets cherry agre/picant, beixamel de cardamom	
RAVIOLIS D'ÀNEC ROSTIT	11 €
Pera confitada i mantega "noisette" amb sàlvia	
POTA DE POP A LA BRASA TIASANTA	18 €
Cremós de patata, kimchi i emulsió d'oliva kalamata	
CAUSA D'UNA LIMENYA	12 €
Crema de patata amanida, anguila fumada, kabayaki, quinoa, salsa huancaína amb kimchi i "cancha"	
TRUITA "POC FETA"	7 €
Patata, ceba confitada i tòfona negra	

Amanides del Mercat

"VERDE QUE TE QUIERO VERDE"	9 €
Espàrrecs, tirabecs, mongeta fina, alvocat, fonoll i pesto verd	
STRACCIATELLA TRUFADA	11 €
Stracciatella, fruita de temporada i nou de macadàmia	
RÚCULA I PERNIL D'ÀNEC DE GLA	10 €
Canonges, nous de macadàmia, formatge curat i fruita de temporada	

Lleugerament picant.

Plats vegetarians Plats vegans

Plats vegetarians que poden adaptar-se per a vegans

CÈSAR TIASANTA	10 €
Kale, cabdells, pollastre, formatge curat i amaniment vegà	
AMANIDA DE LLAMÀNTOL	12 €
Enciams eco, kale, magrana, patata violeta, remolatxa, alvocat, llavors de sèsam i vinagreta de miso	
AMANIDA D'ALGUES	13 €
Mix d'algues marinades i salmó marinat	
"POKE" TIASANTA	11 €
Spicy salmon, trio de quinoa, edamame, alvocat i wakame	
TIASANTA	13 €
Arròs venere, lletia del Nil, maduixes, remolatxa, kale, chia, nous i alvocat d'olivada i fines herbes	

Per a vegans – Per a tothom

WOK DE TOFU	10 €
Tofu, verdures de temporada i coriandre	
SALTEJAT DE BOLETS DE TEMPORADA	15 €
Bolets de temporada, ou poché i tòfona	
GRAELLA DE VERDURES DE L'HORTA CATALANA	11 €
Verdures de temporada	
TATAKI DE SEITAN	12 €
Gírgola de faig, pak choi i salsa d'all negre	
HAMBURGUESA VEGGIE	13 €
Pa d'espíulina, quinoa, alvocat, mill, tomàquet, enciam, ceba, grills de moniato rostits, veganesa, ketchup casolà vegà i salsa de iogurt.	

Carns i peixos

WOK DE POLLASTRE DE CORRAL	12 €
Verdures de temporada, coriandre	
WOK DE GAMBES	12 €
Fideus d'arròs, kotsuobushi, brots de soja, espàrrecs, api, tirabecs, coriandre i cacauets	
HAMBURGUESA ECO	13 €
Pa de cervesa negra, vedella eco del Pirineu, tomàquet, enciam, ceba confitada, formatge, moniato rostit, veganesa, ketchup casolà i salsa de iogurt	
PLUMA IBÈRICA GLACEJADA	15 €
Crema de nyàmera, cols de Brussel·les i trompetes de la mort	
ESPATLLA DE XAI ECO LACADA	19 €
Caquis i cebetes glacejades	
ENTRECOT ECO 400 GRS.	22 €
Patata fumada	
SUQUET DE CORBALL AMB FUSIÓ THAI	20 €
Un clàssic català amb tocs asiàtics de TiaSanta	
TÀRTAR DE TONYINA BLUE FINN	18 €
Poma verda, alvocat, alga còdium, salicòrnia, raves, ous de truita de riu, alga cruixent i el seu pa d'alga	

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.