

# Cocina Eco de Proximidad Sostenible

@restaurantetiasanta www.tiasanta.com #healthy&tasty



Tia Santa

## Entrantes y para compartir

COCA TOSTADA CON ACEITE Y SAL	3 €
"PATATAS BRAVAS" Patata ahumada, all i oli y salsa brava	5 €
LANGOSTINOS BLACK TIGER Panko, salsa Tentsuye y XO	7 €
GYOZAS CATALANAS Gyozas rellenas de pollo de corral a l'ast y emulsión de su jugo	6 €
TARTAR DE FUET Cebolla tierna, tomate concasse, ciboulette y papadum	6 €
SOPA DE TOMATE Tomates cherry, tofu, cilantro y cebolla roja	9 €
HUMMUS DE AGUACATE Tomate concasse, tahina, cebolla de Figueras, crudités y salsa Perrins	9 €
TEMPURA DE VERDURAS DE TEMPORADA Salsa Tentsuye y XO	10 €
CEVICHE DE CORVINA TIASANTA Leche de tigre, ají amarillo, cilantro, cebolla roja y maracuyá	11 €
VIEIRAS A LA PLANCHA Coliflor tostada, setas de temporada, salicornia, tempura de codium y palomitas de amaranto	14 €
PAELLA DE BOGAVANTE Bogavante, bimi, puerro confitado y cebolleta japonesa. (Min 2 personas)	17 €
RISOTTO DE OTOÑO Trufa y trompetas de muerte	16 €
LASAGNA DE VACA VIEJA Pasta wonton, mermelada de tomates y lima kéfir, tomates cherry agrio/picante, bechamel de cardamomo	12 €
RAVIOLIS DE PATO RUSTIDO Pera confitada y mantequilla "noisette" con salvia	11 €
PATA DE PULPO A LA BRASA TIASANTA Cremoso de patata, kimchi y emulsión de oliva kalamata	18 €
CAUSA DE UNA LIMEÑA Crema de patata aliñada, anguila ahumada, kabayaki, quinoa, salsa huancaína con kimchi y cancha	12 €
TORTILLA "POCO HECHA" Patata, cebolla confitada, y trufa negra	7 €

## Ensaladas del Mercado

VERDE QUE TE QUIERO VERDE Espárragos, tirabeques, judía fina, aguacate, hinojo y pesto verde	9 €
STRACCIATELLA TRUFADA Stracciatella, fruta de temporada y nuez de macadamia	11 €
RÚCULA Y JAMÓN DE PATO DE BELLOTA Canónigos, nueces de macadamia, queso curado y fruta de temporada	10 €

Ligeramente picante.

Platos vegetarianos Platos veganos

Platos vegetarianos que pueden adaptarse para veganos

CÉSAR TIASANTA Kale, cogollos, pollo, queso curado y aliño vegano	10 €
ENSALADA DE BOGAVANTE Lechugas eco, kale, granada, patata violeta, remolacha, aguacate, semillas de sésamo y vinagreta de miso	12 €
ENSALADA DE ALGAS Mix de algas marinadas y salmón marinado	13 €
"POKE" TIASANTA Spicy salmon, trío de quinoa, edamame, aguacate y wakame	11 €
TIASANTA Arroz venere, lenteja del Nilo, fresas, remolacha, kale, chía, nueces y aguacate	13 €

## Para veganos - Para todos

WOK DE TOFU Verduras de temporada y cilantro	10 €
SALTEADO DE SETAS DE TEMPORADA Setas de temporada, huevo poché y trufa	15 €
PARRILLADA DE LA HUERTA CATALANA Verduras de temporada	11 €
TATAKI DE SEITÁN Shimejis, pak choi y salsa de ajo negro	12 €
HAMBURGUESA VEGGIE Pan de espirulina, aguacate, quinoa, mijo, tomate, lechuga, cebolla, gajos de boniato asado, veganesa, ketchup casero vegano y salsa de yogurt	13 €

## Carnes y pescados

WOK DE POLLO DE CORRAL Verduras de temporada, cilantro	12 €
WOK DE GAMBAS Fideos de arroz, kotsuobushi, brotes de soja, espárragos, apio, tirabeques, cilantro y cacahuets	12 €
HAMBURGUESA ECO Pan de cerveza negra, ternera eco del Pirineo, tomate, lechuga, cebolla confitada, queso, boniato asado, veganesa, ketchup casero y salsa de yogurt	13 €
PLUMA IBÉRICA GLASEADA Crema de topinambur, coles de Bruselas y trompetas de la muerte	15 €
PALETILLA DE CORDERO ECO LACADO Caquis y cebollitas glaseadas	19 €
ENTRECOT ECO 400 GRS. Patata ahumada	22 €
SUQUET DE CORVINA CON FUSIÓN THAI Un clásico catalán con toques asiáticos de TiaSanta	20 €
TARTAR DE ATÚN BLUE FINN Manzana verde, aguacate, alga codium, salicornia, rabanitos, huevas de trucha, alga crujiente y su pan de alga	18 €

Si son celíacos o sufren alguna intolerancia alimentaria es importante que lo comuniquen al camarero. Los platos con alérgenos están indicados con los siguientes colores:

Crustáceos Lácteos Huevo Gluten Frutos secos Mostaza Apio Soja

★ Suplemento de 3 euros en los menús de mediodía en días laborables.