

Cocina Eco de Proximidad Sostenible

@restaurantetiasanta www.tiasanta.com #healthy&tasty



Entrantes y para compartir

COCA TOSTADA CON ACEITE Y SAL	3 €
"PATATAS BRAVAS"	5 €
Patata, all i oli y salsa brava	
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (5 un.)	4 €
CROQUETAS DE SETAS (5 un.)	4 €
GAZPACHO ANDALUZ	7 €
Tomate, pepino, cebollas, ajo, pan y aceite de oliva	
TARTAR DE FUET	6 €
Cebolla tierna, tomate concasse, ciboulette y papadum	
HUMMUS DE AGUACATE	9 €
Tomate concasse, tahina, cebolla de Figueras, crudités, papadum y salsa Perrins	
TEMPURA DE VERDURAS DE TEMPORADA	10 €
Salsa Tentsuye y XO	
CANELÓN FRÍO DE GAMBA	13 €
Cebolla crunch, gamba, calabacín, mézclum y salsa de miso	
CEVICHE DE CORVINA TIASANTA	11 €
Leche de tigre, ají amarillo, cilantro, cebolla roja y maracuyá	
VIEIRAS A LA PLANCHA TIASANTA	15 €
Puré de coliflor tostada, alcachofas confitadas	
PAELLA DE ARROZ NEGRO TIASANTA	16 €
Arroz Illa de Riu, pulpitos a baja temperatura, algas, tirabeques y all i oli de plancton marino	
RISOTTO TIASANTA	16 €
Trufa, cebollino y trompetas de muerte	
LASAGNA VEGGIE	12 €
Calabacín, berenjena, tomate, mozzarella y albahaca	
RAVIOLIS DE PATO RUSTIDO	11 €
Pera confitada y mantequilla "noisette" con salvia	
TORTILLA "POCO HECHA"	7 €
Patata, cebolla confitada, y trufa negra	

Ensaladas del Mercado

VERDE QUE TE QUIERO VERDE	9 €
Espárragos, tirabeques, judía fina, aguacate, hinojo y pesto verde	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA GRATINADO	11 €
Cogollos, pipas, tomate cherry y vinagreta de frutos secos	
RÚCULA Y JAMÓN DE PATO DE BELLOTA	10 €
Canónigos, nueces de macadamia, queso curado y fruta de temporada	
CÉSAR TIASANTA	10 €
Kale, cogollos, pollo, queso curado y aliño vegano	

ENSALADA DE BOGAVANTE	12 €
Lechugas eco, kale, granada, patata violeta, remolacha, aguacate, semillas de sésamo y vinagreta de miso	
ENSALADA DE ESPINACAS	12 €
Queso feta, alcachofas confitadas, granada, calabaza confitada, pipas y vinagreta de maracuyá	
"POKE" TIASANTA	11 €
Atún spicy, quinua, edamame, wakame y aguacate	
ENSALADA TIASANTA	13 €
Arroz venere, lenteja del Nilo, fresas, remolacha, kale, chía, nueces y aguacate	

Para veganos - Para todos

WOK DE VERDURAS	10 €
Quinua y verduras de temporada	
PARRILLADA DE LA HUERTA CATALANA	11 €
Verduras de temporada	
TATAKI DE SEITÁN	12 €
Shimejis, pak choi y salsa de ajo negro	
HAMBURGUESA VEGGIE	13 €
Pan de espirulina, aguacate, quinua, mijo, tomate, lechuga, cebolla, gajos de boniato asado, veganesa, ketchup casero vegano y salsa de yogurt	

Carnes y pescados

WOK DE POLLO DE CORRAL	12 €
Verduras de temporada, cilantro	
WOK DE GAMBAS	12 €
Fideos de arroz, katsuobushi, brotes de soja, espárragos, apio, tirabeques, cilantro y cacahuets	
HAMBURGUESA ECO	13 €
Mollete con semillas de sésamo, ternera eco del Pirineo, tomate, lechuga, cebolla confitada, queso, boniato asado, veganesa, ketchup casero y salsa de yogurt	
PLUMA IBÉRICA GLASEADA	15 €
Puré de manzana, zanahorias glaseadas y salsa de frambuesas	
ENTRECOT ECO 400 GRS.	22 €
Patata con emulsión de aguacate	
PATA DE PULPO A LA BRASA TIASANTA	18 €
Cremoso de patata, kimchi y emulsión de oliva kalamata	
SALMÓN ASADO	18 €
Coles al kimchi y patata ratte	
TARTAR DE ATÚN BLUE FINN	18 €
Manzana verde, aguacate, alga codium, salicornia, rabanitos, huevas de trucha, alga crujiente y su pan de alga	

Ligeramente picante

Platos vegetarianos. Platos veganos.

Platos vegetarianos que pueden adaptarse para veganos.

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.