

Cocina Eco de Proximidad Sostenible

@restaurantetiasanta www.tiasanta.com #healthy&tasty



Tia Santa
CARTA DE INVIERNO

Entrantes y para compartir

COCA TOSTADA CON ACEITE Y SAL	3 €
"PATATAS BRAVAS"	5 €
Patata ahumada, all i oli y salsa brava	
GYOZAS CATALANAS	6 €
Gyozas rellenas de pollo de corral a l'ast y emulsión de su jugo	
TARTAR DE FUET	6 €
Cebolla tierna, tomate concasse, ciboulette y papadum	
SOPA DE TOMATE	9 €
Tomates cherry, tofu, cilantro, cebolla roja, papadum y crutomat	
🍷 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	
🍷 GUI SANTES DEL MARESME	13 €
Bogavante y huevo poché	
🍷 CEVICHE DE CORVINA TIASANTA	11 €
Leche de tigre, ají amarillo, cilantro, cebolla roja y maracuyá	
VIEIRAS A LA PLANCHA TIASANTA	14 €
Puré de trompetas de la muerte, alcachofas y guisantes del Maresme	
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	
🍷 CAPRESE DE BURRATA	11 €
Tomates y albahaca	
🍷 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 TATAKI DE ATÚN BLUE FINN	12 €
Mezclum, tomates y cebolla tierna	

🍷 ENSALADA DE ESPINACAS	12 €
Queso feta, alcachofas confitadas, granada, calabaza confitada, pipas y vinagreta de maracuyá	
🍷 "POKE" TIASANTA	11 €
Spicy salmon, trío de quinoa, edamame, aguacate y wakame	
🍷 ENSALADA TIASANTA	13 €
Arroz venere, lenteja del Nilo, fresas, remolacha, kale, chía, nueces y aguacate	

Para veganos - Para todos

🍷 WOK DE TOFU	10 €
Verduras de temporada y cilantro	
🍷 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, quinoa, 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 €
Crema de tupinambur, coles de Bruselas y trompetas de la muerte	
PALETILLA DE CORDERO ECO LACADO	19 €
Suave crema de patata y cítricos	
ENTRECOT ECO 400 GRS.	22 €
Patata ahumada con emulsión de aguacate	
PATA DE PULPO A LA BRASA TIASANTA	18 €
Cremoso de patata, kimchi y emulsión de oliva kalamata	
CORVINA A LA PLANCHA	20 €
Crema de calabaza al azafrán y vainilla, dados de calabaza confitados y pipas	
🍷 TARTAR DE ATÚN BLUE FINN	18 €
Manzana verde, aguacate, alga codium, salicornia, rabanitos, huevas de trucha, alga crujiente y su pan de alga	

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

🌶️ Ligeramente picante

🌿 Platos vegetarianos. 🌱 Platos veganos.

🌿🌱 Platos vegetarianos que pueden adaptarse para veganos.

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

🍷 Platos exprés por si dispone de poco tiempo al mediodía. Asegure de especificarlo al camarero.