



**LASANTA**

FOOD · MUSIC · DRINKS

# RESTAURANT EVENTS

## MENUS ESPECIALES

NATALIA ANTA  
660 647 843 / 93 222 51 68  
[reserves@lasantarestaurant.com](mailto:reserves@lasantarestaurant.com)



[lasantarestaurant.com](http://lasantarestaurant.com) | [@lasanta.masnou](https://www.instagram.com/lasanta.masnou)  
Port esportiu de el masnou, local 74-75. 08320 Masnou, barcelona

# MENÚ FORMULA

PRODUCTES DE QUALITAT, PRODUCTE FRESC DE PROXIMITAT

## 34,50 EURS

(IVA INCLÒS)

### PICA-PICA

Patates Braves "La Santa" amb all-i-oli suau  
Amanida tomaquet Rosa amb ventresca de tonyina  
Musclos de Roca al vapor d'aigua marina amb sal Màldon i oli Extra verge

### PRINCIPALS A TRIAR

Arròs del "senyoret" tot pelat sense feina  
Arròs negre amb sípia i gambes  
Fideuà de cabell d'àngel i allioli suau  
Tàrtar de salmó, meló i alvocat amb torradetes  
Hamburguesa al plat amb doble de Havarti i patates fregides

### POSTRES A TRIAR

Brownie de Xocolata negra amb nous i gelat de vainilla de Madagascar  
Chessecake amb cruixent de galeta de canyella i coulis de gerds  
Gelats, Sorbets artesans ò fruita natural

### BEGUDES

Copa de vi o refresc inclòs  
Licors, cafés no inclossos

\* En cas d'intoleràncies consulteu al cambrer . gràcies

660 647 843 / 93 222 51 68  
reserves@lasantarestaurant.com



lasantarestaurant.com | siguenos en @lasanta.masnou

# MENÚ 1

PRODUCTES DE QUALITAT, PRODUCTE FRESC DE PROXIMITAT

## 38 EURS

(IVA INCLÒS)

### PICA-PICA

Amanida capresse amb pesto d'alfàbrega fresca i encenalls de parmesà

Patates Braves "La Santa" amb all-i-oli suau

Bunyol de Llom de Bacallà d'Islàndia

Musclos de Roca al vapor d'aigua marina amb sal Màldon i oli Extra verge

### PRINCIPALS A TRIAR

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i oli de tòfona negra

Hamburguesa de vedella ecològica (100%) amb salsa de Ceps i foie

Tartar de Salmó Norueg amb "Guacamole" i meló Bollo

Tronc de Lluç planxa amb sofregit d'Orrio i llit de patates panaderes

Pescado del día

### POSTRES A TRIAR

Brownie de Xocolata negra amb nous i gelat de vainilla de Madagascar

Chessecake amb cruixent de galeta de canyella i coulis de gerds

Gelats, Sorbets artesans ò fruita natural

### CELLER

Ví Negre de la Casa "Fulanito" (Ribera del Duero)

Ví Blanc de la Casa "Roura Xarel·lo" (D.o Alella)

\* Pertoca a 1 ampolla de ví per cada 3 comensals

Aigües minerals incloses

Licors, cafés i refrescos no inclosos

\* En cas d'intoleràncies consulteu al cambrer . gràcies

660 647 843 / 93 222 51 68  
reserves@lasantarestaurant.com



lasantarestaurant.com | síguenos en @lasanta.masnou

# MENÚ 2

PRODUCTES DE QUALITAT, PRODUCTE FRESC DE PROXIMITAT

# 44 EURS

(IVA INCLÒS)

## PICA-PICA

Burrata de búfala amb amanideta de tomàquet rosa  
Patates Braves "La Santa" amb all-i-oli suau  
Bunyol de Llom de Bacallà d'Islàndia + Croqueta de pernil de glà  
Rissotto de parmesano reggiano amb oli de tófona negra  
Musclos de Roca al vapor d'aigua marina amb sal màldon i oli Extra Verge

## PRINCIPALS A TRIAR

Confit d'ànec rostit amb compota de fruites d'hivern  
Tagliatta de filet de vedella amb salsa de Ceps i verdures glassejades  
Tartar de Salmó Norueg amb "Guacamole" i meló Bollo  
Tronc de Lluç a la donostiarra amb sofregit d'Orio i patates panaderes

## POSTRES A TRIAR

Coulant de Xocolata Negra amb Gelat de Vainilla de Madagascar  
Chessecake amb cruixent de galeta de canyella i coulis de gerds  
Gelats, Sorbets artesans ò fruita natural

## CELLER

Ví Negre de la Casa "Fulanito" (Ribera del Duero)

Ví Blanc de la Casa "Roura Xarel·lo" (D.o Alella)

\* Pertoca a 1 ampolla de ví per cada 3 comensals

Aigües minerals incloses

Licors, cafés i refrescos no inclossos

\* En cas d'intoleràncies consulteu al cambrer . gràcies

660 647 843 / 93 222 51 68  
reserves@lasantarestaurant.com



**LASANTA**

lasantarestaurant.com | siguenos en @lasanta.masnou

# MENÚ 3

PRODUCTES DE QUALITAT, PRODUCTE FRESC DE PROXIMITAT

# 48 EURS

(IVA INCLÒS)

## PICA-PICA

Broqueta de taco de pop i gamba amb cremós de patata a l'Orrio  
Amanida de tomàquet , ceba de figueres, piparres i tonyina confitada  
Bunyel de Llom de Bacallà d'Islàndia + Croqueta de pernil de glà  
Rissotto de Ceps i foie am encenalls de parmesà i oli de tófona negra  
Musclos de Roca a la marinera al perfum d'anisete

## PRINCIPALS A TRIAR

Steak tartar de vedella al Gust amb torradetes  
Filet de vedella amb salsa de Ceps i foie fresc planxa  
Llom de bacallà d'Islàndia gratinat amb all-i-oli de codony  
Tronc de Lluç nacional amb sofregit d'Orrio i llit de patates

## POSTRES A TRIAR

Brownie de Xocolata negra amb nous i gelat de vainilla de Madagascar  
Chessecake amb cruixent de galeta de canyella i coulis de gerds  
Gelats, Sorbets artesans ò fruita natural

## CELLER

Ví Negre de la Casa "Fulanito" (Ribera del Duero)  
Ví Blanc de la Casa "Roura Xarel·lo" (D.o Alella)  
\* Pertoca a 1 ampolla de ví per cada 3 comensals

Aigües minerals incloses  
Licors, cafés i refrescos no inclossos

\* En cas d'intoleràncies consulteu al cambrer . gràcies

660 647 843 / 93 222 51 68  
reserves@lasantarestaurant.com



**LASANTA**

lasantarestaurant.com | siguenos en @lasanta.masnou