



LASANTA

FOOD · MUSIC · DRINKS

RESTAURANT EVENTS

NATALIA ANTA

660 647 843 / 93 222 51 68

RESERVES@LASANTARESTAURANT.COM



WEB_ LASANTARESTAURANT.COM | [INSTAGRAM_ TIKTOK_ @LASANTA.MASNOU](https://www.instagram.com/LASANTA.MASNOU)
PORT ESPORTIU DE EL MASNOU, LOCAL 74-75. 08320 MASNOU, BARCELONA

MENÚ - FÓRMULA

PRODUCTES DE QUALITAT. PRODUCTE FRESC DE PROXIMITAT

30 EURS

(IVA INCLÒS)

PICA-PICA

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

Bunyol de LLom de Bacallà d'Islàndia

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

Arròs Negre

Fideuà

Risotto a triar entre Gorgonzola o Parmegiano

Hamburguesa feta a casa amb doble de Havarti fòs y patates

Tartar de salmò

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



WEB_ LASANTARESTAURANT.COM | INSTAGRAM_ TIKTOK_ @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



WEB_ LASANTARESTAURANT.COM | INSTAGRAM_ TIKTOK_ @LASANTA.MASNOU

MENÚ - 2

PRODUCTES DE QUALITAT. PRODUCTE FRESC DE PROXIMITAT

44 EURS

(IVA INCLÒS)

PICA-PICA

Burratta 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 tófonta 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



WEB_ LASANTARESTAURANT.COM | INSTAGRAM_ TIKTOK_ @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



WEB_ LASANTARESTAURANT.COM | INSTAGRAM_ TIKTOK_ @LASANTA.MASNOU