



CARTA RESTAURANT

2025



lasantarestaurant.com | @lasanta.masnou

NUESTRA CARTA



ESPECIALES

Ostra Francesa Louis nº2 (unidad) / **5,00€**

Mariscada MINI (para dos personas) / **32€**

Mejillones, Almejas, Berberechos, Gambas, Cigalas, Zamburiñas

Steak Tartar a nuestro estilo, con Gilda / **23,00€**

Jamón ibérico de Bellota Guijuelo (Salamanca) / **23,50€**

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra / **3,50€**

ENTRANTES

Olivas Kalamata adobadas / **3,50€**

Gilda clásica con anchoa, piparra y olivas / **5,00€**

Dados de salmón ahumado con aceite de oliva y sal negra / **15,50€**

Burrata de Búfala con tomate y vinagreta especial / **16,50€**

Ensalada de tomate con ventresca de atún, cebolla y aderezado con aceite de albahaca y mostaza / **16,50€**

Bravas "LA SANTA" con nuestra salsa brava y "allioli" suave / **8,00€**

Huevos fritos con patatas y virutas de jamón ibérico / **14,00€**

Calamares a la Andaluza / **16,00€**

Mejillón Gallego al vapor con aceite virgen extra y sal Maldon / **13,00€**

Almejas a la Marinera / **15,50€**

Pata de pulpo a la brasa con sofrito de Orio y patata panadera / **22,00€**

Carpaccio de ternera con Parmesano y aceite de trufa / **17,00€**

Tartar de salmón, melón y aguacate con tostaditas / **18,00€**

Buñuelo de Bacalao / **2,80€**

Croqueta de Rabo de Toro / **3,00€**

Croqueta de Jamón Ibérico / **2,50€**

Croqueta de Boletus / **2,50€**

NUESTRA CARTA



PRINCIPALES

Rodaballo con guarnición al gusto (plancha o Donostiarra) / **25,00€**

Lomo de Bacalao gratinado con "allioli" suave / **24,00€**

Tataki de Atún con salsa de Ostras y verduritas salteadas / **23,00€**

Calamares plancha con base de parmentier y tallarines de verduras / **21,00€**

Solomillo de ternera (250gr) con salsa Café Paris / **26,50€**

Magret de Pato con compota de manzana / **19,00€**

Pies de cerdo deshuesados con salsa Americana y gambas / **20,00€**

Burger Ternera (200gr) con doble de queso, cebolla caramelizada y tomate, en pan artesano y acompañado de patatas fritas / **16,50€**

ARROCES Y PASTAS

Arroz del "senyoret" todo pelado sin trabajo / **21,00€**

Arroz negro con sepia, mejillones y gambas / **21,00€**

Arroz de Secreto Ibérico / **26,00€**

Arroz de verduras con aroma de romero / **20,00€**

**Arroces mínimo para 2 personas*

Fideuá de cabello de ángel con fumet de marisco / **21,00€**

Rigatoni con salsa de setas / **16,00€**

Risotto de Parmigiano con aceite de trufa negra / **16,50€**

POSTRES

NY Cheesecake / **5,95€**

Lemon Pie / **5,95€**

Brownie de chocolate con helado de vainilla / **5,95€**

Pudding casero con Nata / **5,95€**

Mousse de limón / **5,95€**

Plato de fruta del día / **5,95€**

Helados artesanos / **5,95€**

(Vainilla de Madagascar / Chocolate Belga / Turrón / Sorbete de Limón)



MENÚ FÓRMULA LASANTA **- 32 EURS -**

PICA-PICA + PRINCIPAL + POSTRE
+ 1 CONSUMICIÓN

El pica-pica incluye

Ensalada de tomate con ventresca de atún, aderezado con aceite de albahaca y mostaza

Bravas "LA SANTA" con nuestra salsa brava y "allioli" suave

Buñuelo de Bacalao (por persona)

Mejillones al vapor con aceite virgen extra y sal Maldon

y principal a escoger entre

Arroz del "senyoret" todo pelado sin trabajo

-

Arroz negro con sepia, mejillones y gambas

-

Arroz de verduras con aroma de romero

**Arroces mínimo para 2 personas*

Fideuá de cabello de ángel con fumet de marisco

-

Risotto Parmigiano con aceite de trufa negra

-

Tartar de salmón, melón y aguacate con tostaditas

-

Burger 100% Ternera (200gr) con doble de queso, cebolla caramelizada y tomate, en pan artesano y patatas fritas

Consultar postres en carta
(El menú no incluye café o licores)



MENÚ VEGANO **- 29 EURS -**

PICA-PICA + PRINCIPAL + POSTRE + 1 CONSUMICIÓN

El pica-pica incluye

Crema de Calabaza
Hummus de Garbanzos y crudités de zanahoria
Guacamole con nachos

y principal a escoger entre

Arroz de verduras con aroma de romero
-
Hamburguesa vegana con verduritas salteadas

*Consultar postres en carta
(El menú no incluye café o licores)*

MENÚ INFANTIL **- 18,50 EURS -**

PLATO COMBINADO + HELADO + REFRESCO

Fingers de pollo
Croquetas de jamón ibérico
Rigatoni con salsa de tomate y parmesano

VINOS



TINTOS

Azpilicueta Crianza - 13,5° - Garnacha negra - Rioja / **21,00€**
Aessir Bobal - 14,5° - Bobal - Vino de finca / **19,00€**
Englora 603.8 - 13,5° - Syrah, Merlot, Garnacha, Samsó y Cabernet - Montsant / **22,50€**
LAN D-12 - 13,5° - Tempranillo - Rioja / **23,00€**
Ramón Bilbao - 14,0° - Garnacha negra - Rioja / **23,50€**
Finca Berberide - 13,5° - Mencia - Bierzo / **23,50€**
Quinta de Tarsus - 14,0° - Tinta del país - Ribera del Duero / **24,00€**
Les Sentius - 14,0° - Cariñena, Garnacha tinta - Priorat / **26,00€**
Termes - 14,5° - Tinta de toro - Toro / **35,00€**
Cruz de Alba Crianza - 14,0° - Tempranillo - Ribera del Duero / **28,50€**
Marques de Vargas - 13,5° - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo - Rioja / **33,00€**
Corimbo - 14,5° - Tempranillo - Ribera del Duero / **33,00€**
Pagos de Anguix Barrueco - 15,0° - Tinto fino - Ribera del Duero / **37,00€**
M.Burgos 8000 - 13,5° - Tempranillo - Ribera del Duero / **37,00€**
Marqués de Griñon - 14,5° - Petit verdot - Pagos de Valdepusa / **37,00€**
Salmos Torres - 14,0° - Garnacha tinta cariñena - Priorat / **40,00€**
Arínzano Merlot - 13,5° - Merlot biológico - Pagos de Arínzano / **43,00€**
Culmen RVA - 13,5° - Tempranillo, Graciano - Rioja / **63,00€**

BLANCOS

Reventós de Alella - 13,0° - Panza blanca - Alella / **20,00€**
Aessir Bobal - 13,5° - Bobal - Vino de finca / **19,00€**
Blanc Tranquille - 11,5° - Macabeo, Muscat, Xarel·lo y Parellada - Penedès / **19,00€**
Cap de creus - 12,0° - Garnacha blanca y roja - Empordà / **20,00€**
Circle - 12,5° - Verdejo - Rueda / **21,00€**
Aura - 13,5° - Sauvignon blanc - Rueda / **21,00€**
Miranda d'Espiells - 12,0° - Chardonnay - Penedès / **22,00€**
Luna Berberide - 13,5° - Godello - Bierzo / **22,50€**
Bagordi- 13,5° - Sauvignon blanc, Garnacha blanca - Rioja / **22,00€**
Gessamí - 11,0° - Moscato, sauvignon blanc y gewürztraminer - Penedès / **23,00€**
Ramón Bilbao - 12,5° - Verdejo - Rueda / **24,00€**
Hacienda Arínzano - 14,0° - Chardonnay - Pagos de Arínzano / **25,00€**
Mar de Frares - 12,5° - Albariño - Rias Baixas / **27,00€**
Rosa Ruiz - 13,5° - Albariño - Rias Baixas / **28,00€**

VINOS



ROSADOS

Mateus Rosé- 11,0° - Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca - Portugal / **17,00€**

Navardia - 13,5° - Garnacha - Rioja / **18,00€**

Aessir Bobal - 13,5° - Bobal - Vino de finca / **19,00€**

La Coste Rosé d'una Nuit - 13,5° - Syrah, Garnacha - Francia - Côtes de Provence) / **24,50€**

Lalomba - 13,5° - Garnacha tinta, Viura - Finca Lalinde / **32,00€**

ESPUMOSOS

CAVAS

Castell d'Or H.O, Brut Nature - 11,5° - Garnacha negra - Macabeo, Perallada, Xarel·lo / **17,00€**

Gramona Imperial - 12,0° - Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay - Corpinnat / **33,00€**

Torelló - 12,0° - Macabeo, Perallada, Xarel·lo - Corpinnat / **28,00€**

Torelló Pal·lid - 12,0° - Pinnot Noir - Corpinnat / **28,00€**

Argent Rosé- 12,0° - Pinnot Noir - Corpinnat / **51,00€**

CHAMPAGNE

G.H MUMM, Gran Cordon Brut- 12,5° - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier - Rioja / **58,20€**

VEUVE CLICQUOT - 12,5° - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Champagne / **65,00€**