

La Tizná

Sevilla



La Tizná

BIENVENIDOS

La Tizná, es nuestra particular casa de comidas andaluza, una apuesta por la tierra, los productos y las personas de este rinconcito al sur de España.

Seleccionamos a personas que con su buen hacer nos suministren productos frescos, orgánicos y de temporada, que generen un impacto positivo en su entorno y trabajen con la filosofía de sembrar modelos de producción más sostenibles.

Con estos alimentos os ofrecemos una carta basada en la honestidad, un recetario transmitido de nuestras abuelas cocinado con cariño y puesto en el plato como si estuvieran vestidos de domingo, guapos y repeinaos listos para una foto de familia.

Deseamos que en nuestra casa te sientas como en la tuya, así que si lo necesitas nos pides la bata y las babuchas.

Camilo josé cela 1. 41018. Sevilla. www.latizna.es @latiznasevilla



La Tizná

APERITIVOS

Vermú	3,90
Venencia Palo C.	4,50
Copa de manzanilla	3,70
Copa de ancestral	5,50
Aperol spritz	7,80
Tinto de verano	3,30
Rebujito Sevillano	3,90
Sangría 750 ml	16,00
Sangría 1500 ml	26,00

CÓCTEL DE LA CASA

ANDALUSIAN 8,00
Vino de Jerez, agua de rosas, granizado de fresas, sirope de jengibre y Sprite

MOCKTAILS

cócteles sin alcohol

LIMONADA 4,50
casera, elaborada con limones ecológicos

NARANJADA 4,50
casera elaborada con narajna, jengibre y soda

FIZZ DE LAVANDA 6,50
Arándanos, jalea de lavanda, limón y soda.

TAPEO

BLINIS CAVIAR 15 gr 39,00
ecológico y local, variedad Naccarii origen Riofrío. Granada servido con blinis caseros SG SL

OSTRAS UD. 3.90
de cultivo sostenible del Parque Natural de la Bahía de Cádiz

MIMOSA DE SALMÓN 4,90
huevos rossé rellenos de salmón ahumado, tártara, cebolla encurtida y alcaparras

JAMÓN IBÉRICO 18,00
cortado a cuchillo sobre regañá andaluza 50 gr

QUESO ARTESANO 15,00
ecológico semicurado de Cabra de raza Payoya 60 gr. con dulce de calabaza

PAN ARTESANO UD

Mollete boleado a mano	3,60
Barra doble fermentación	4,60

PAN ARTESANO SIN GLUTEN

Picos sin gluten ud	1,60
Mollete brioche ud	4,60



La Tizná

MENÚ DE TEMPORADADA

ENSALADILLA DE LA DOLORES 6,50 | 12,00
Tradicional con mayonesa casera de huevos ecológicos, pimientos asados, zanahorias encominás y melva canutera

LECHUGA DE CAMPO 14,50
Ensalada de lechuga de campo, kale fresco, pollo confitado, emulsión de estragón, portobello, migas de pan de ajo y queso payoyo.

NARANJAS CON BACALAO 14,50
Ensalada de naranjas ecológicas del Viso del alcor, lomos de bacalao ahumado, aderezo de manzana, jengibre y apio, cilantro, cebolla roja y dátiles.

SOPA DE TOMATE DE GUARDAR 9,00
Tomate confitado en dulce de albahaca, gremolata andaluza de aromáticas y almendra, sopa caliente de tomate asado al AOVE ecológico

VERDURAS ECOLÓGICAS DE TEMPORADA 14,00
Verduras de temporada del huerto a tu mesa, cosechadas en su punto y cocinadas con cariño. Pregunte qué han cosechado hoy.



La Tizná

GUISO DEL DÍA 18,00
Olla tradicional Andaluza de verduras y legumbres ecológicas cocinada a fuego lento.

HUEVOS ROTOS ECOLÓGICOS 18,00
Patatas de Sanlúcar a lo pobre, cebollas dulces, jamón ibérico y tartuffata

EMPANADILLA VAGA 16,00
Mormo de atún rojo de almadraba. Petaca Chico, verduritas ecológicas y tomate casero

POLLO ANDALUSÍ 20,00
Pechuga local del Viso del Alcor, a baja temperatura, quinoa a la canela, dátiles, salsa de rass el hanout y crujiente de pastela

ARROZ IBÉRICO 26,00
Arroz de las marisma de Isla mayor, Sevilla, cocinado con setas y secreto ibérico, puerros confitados, rúcula y diosa verde

NUESTRO ESTOFADO DE TERNERA ECOLÓGICA 25,00
Cocinada lentamente con vinos andaluces, patata trufada, zanahorias, guisantes y rabanitos glaseados.



La Tizná

TARTAS Y POSTRES

FRUTA ECOLÓGICA 6,50
plato de fruta preparada

FLAN CREMOSO 6,50
de huevos ecológicos, receta ancestral de mi abuela, servido con crema y arándanos *SG SL*

MERENGUE 6,50
Crema de limón, cacahuetes y arándanos SG SL

TARTA DE CHOCOLATE 6,50
negro 70 % con cobertura ganache *SG*

**Sin gluten (SG) Sin Lactosa (SL)*

CAFÉS ECOLÓGICOS

Sólo, leche, manchado	1,90
Capuchino o mokka	3,00
Opera: vainilla & caramelo	3,50

INFUSIONES

Tisana de hierbas & tés	1,90
Chai latte	2,90
Matcha latte	3,50

PROVEEDORES

Con el fin de que el esfuerzo de quienes trabajan la tierra, cultivan y crían productos frescos, saludables y sostenibles para nosotros sea reconocido, les brindamos su espacio y compartimos sus contactos. Agradecemos a todos por contribuir a la siembra de un mundo mejor.

EL PAN DE ANGEL PUCHI
C. Mimbre, 11, 41100. Coria del Río, Sevilla
691 68 78 79

MASA BAMBINI.
OBRADOR DE FIDEL PERNÍA
C. Huelva, local 6-A, 41004 Sevilla
954.906.477

ANTOJO DEL SUR.
ALMAZARA ECOLÓGICA
Ctra. El Saucejo-Osuna, Km. 17, 41560 El Saucejo. Sevilla. 955143038
juanpr@antojodelsur.com

CAMPOALCOR.
HUEVOS ECOLÓGICOS
41520 El Viso del Alcor, Sevilla. 615540954
campoalcor@hotmail.com

DIETA ECOLÓGICA.
HUERTA CESÁREO
C. Vereda de Alcaudete s/n., 41520 Viso del Alcor. Sevilla. 687 56 39 79.
ventas@dietaecologica.com

HORTICOLA LA SIERRA
C. Sevilla 8, 29329 Navahermosa. Málaga.
952746668
horticolasierra@horticolasierra.com

RADIKAL LAB. SETAS ECOLÓGICAS
Calle Horizonte, 7, C-2 NAVE 11, 41927 Mairena del Aljarafe, Sevilla .681 92 75 09
hola@radikalzlab.com

EL CERCADO DE LA ERA.
VACUNO ECOLÓGICO
C. Trabajadores, 28. 41907 Valencina de la Concepción, Sevilla. 685 26 04 52
info@agroartillo.bio

CAMPOS CARNES ECOLÓGICAS
Av. el Aljarafe, 29, 41840 Pilas, Sevilla
955 75 25 21
consultas@camposcarneecologica.com

CAVIAR DE RIOFRÍO ECOLÓGICO.
Av. del Río, 8, 18313 Riofrío, Granada
958 32 26 21.
info.caviarderiofrio@osborne.es

ACUICULTURA LEVANTE Y AGUA.
OSTRAS DE CULTIVO SOSTENIBLE
C. Santo Domingo, 11510 Salinas, Cádiz
679 70 41 01
levanteyagua@gmail.com

PETACA CHICO. ALMADRABA
Poligono industrial La Lobita, s/n, 11140 Conil de la Frontera, Cádiz
956 44 26 90. info@petacachico.com

BIOLES. LEGUMBRES ECOLÓGICAS
C. Enmedio, 8, 29530 Alameda, Málaga
952 71 01 99. bioles@ahimsav.com

RANCHO CORTESANO.
MIEL ECOLOGICA
Desviación el Torno, CA-3111, Km 2, 11593 Jerez de la Frontera, Cádiz. 956 23 75 28
info@ranchocortesano.com



La Tizná

Sevilla



La Tizná

WELCOME

La Tizná is our own Andalusian restaurant, a commitment to the land, products and people of this little corner of southern Spain.

We select people who, with their good work, supply us with fresh, organic and seasonal products, which generate a positive impact on their environment and work with the philosophy of sowing more sustainable production models.

With these foods we offer you a menu based on honesty, a recipe book passed down from our grandmothers, cooked with love and served on the plate as if they were dressed for Sunday, handsome and combed, ready for a family photo.

We want you to feel at home in our house, so if you need it, we will lend you slippers.

Camilo josé cela 1. 41018. Sevilla. www.latizna.es @latiznasevilla



La Tizná

APPETIZERS

Vermú	3,90
Venencia Palo C.	4,50
Copa de manzanilla	3,70
Copa de ancestral	5,50
Aperol spritz	7,80
Tinto de verano	3,30
Rebujito Sevillano	3,90
Sangría 750 ml	16,00
Sangría 1500 ml	26,00

OUR COCKTAILS

ANDALUSIAN 8,00
Sherry wine, rose water, strawberry slush, ginger syrup, and Sprite

MOCKTAILS
Non alcohol cocktails

LIMONADA 4,50
Organic lemon juice, sugar & mint

ORANGE SPARKLING 4,50
Organic orange juice, ginger syrup, honey, and carbonated water

LAVANDER FIZZ 6,50
Blueberries, roses, lavender jelly, soda.

TAPEO

BLINIS CAVIAR 15 gr 39,00
Organic and local, Naccarii variety from Riofrío, Granada served with homemade blinis SG SL

OYSTER UD. 3.90
Sustainable farming in the Natural Park of the Bay of Cádiz

SALMON MIMOSA 4,90
Rossé eggs stuffed with smoked salmon, tartar sauce, pickled onion, and capers

IBERIC HAM 18,00
cut with a knife over Andalusian regañá 50 g

ARTISIAN CHEESE 15,00
semi-cured organic Payoya goat cheese 60g with pumpkin sweet

ARTISIAN BREAD UD

Mollete handmade	3,60
Double-fermentatio loaf	4,60

BREAD GLUTEN FREE

Breadsticks ud	1,60
Mollete handmade ud	4,60



La Tizná

SEASONAL MENU

DOLORES' POTATO SALAD 6,50 | 12,00
Traditional with homemade mayonnaise made from organic eggs, roasted peppers, seasoned carrots, and canutera tuna fish.

ORGANIC LETTUCE 10,20
Salad of field lettuce, fresh kale, confit chicken, tarragon emulsion, portobello mushroom, garlic breadcrumbs and Payoyo cheese.

ORANGES AND CODFISH 14,50
Salad of organic oranges from Viso del Alcor, smoked cod fillets, apple, ginger, and celery dressing, cilantro, red onion, and dates.

ANDALUSIAN TOMATO SOUP 9,00
Candied tomato in basil sweet, Andalusian herb and almond gremolata, hot roasted tomato soup with organic EVOO.

SEASONAL ORGANIC VEGETABLES 14,00
Seasonal vegetables from the garden to your table, harvested at their peak and cooked with care. Ask what they've harvested today.



La Tizná

STEW OF THE DAY 18,00
Traditional Andalusian stew of organic vegetables and legumes slow-cooked.

IBERIAN BROKEN EGGS 18,00
Sanlúcar-style poor man's potatoes, sweet onions, Iberian ham, and tartuffata.

EMPANADILLA VAGA 16,00
Red tuna mormo from the almadraba. Petaca Chico, organic vegetables, and tomato stew.

ANDALUSÍ CHICKEN 20,00
Local chicken breast from Viso del Alcor, slow-cooked, cinnamon,quinoa, dates, rass el hanout sauce, and pastela.

IBERIAN RICE 26,00
Rice from the marshes of Isla Mayor, Seville, cooked with mushrooms and Iberian pork secreto, confit leeks, arugula, and green goddess souce.

OUR ORGANIC BEEF STEW 25,00
Slow-cooked with Andalusian wines, truffled potato, and glazed carrots and radishes.



La Tizná

CAKES AND DESSERTS

ORGANIC FRUIT 6,50
prepared fruit platter

CREAMY FLAN 6,50
Crafted from organic eggs, my grandmother's traditional recipe, accompanied by cream and blueberries. SG SL

MERINGUE 6,50
Lemon, peanut and blueberry cream SG SL

CHOCOLATE CAKE 6,50
70% dark chocolate with SG ganache coating

Gluten-free (SG) Lactose-free (SL)

ORGANIC COFFEE ESTABLISHMENTS

Plain, milk	1,90
Cappuccino, or mocha	3,00
Opera: vanilla and caramel	3,50

INFUSIONS

Herbal infusions and teas	1,90
Chai latte	2,90
Matcha latte	3,50

SUPPLIERS

So that the work of the people who work the land, who grow and raise fresh, healthy and sustainable products for us, does not go unnoticed, we give them their space and leave you their contacts. Thank you to all of them for helping us sow a better world.

PAN DE ÁNGEL PUCHI
C. Mimbre 11, 4100 Coria del río, Sevilla
691 68 78 79.

MASA BAMBINI.
OBRADOR DE FIDEL PERNÍA
C. Huelva, local 6-A, 41004 Sevilla
954.906.477

ANTOJO DEL SUR.
ALMAZARA ECOLÓGICA
Ctra. El Saucejo-Osuna, Km. 17, 41560 El Saucejo. Sevilla. 955143038
juanpr@antojodelsur.com

CAMPOALCOR.
HUEVOS ECOLÓGICOS
41520 El Viso del Alcor, Sevilla. 615540954
campoalcor@hotmail.com

DIETA ECOLÓGICA.
HUERTA CESÁREO
C. Vereda de Alcaudete s/n., 41520 Viso del Alcor. Sevilla. 687 56 39 79.
ventas@dietaecologica.com

HORTICOLA LA SIERRA
C. Sevilla 8, 29329 Navahermosa. Málaga.
952746668
horticolasierra@horticolasierra.com

RADIKAL LAB. SETAS ECOLÓGICAS
Calle Horizonte, 7, C-2 NAVE 11, 41927 Mairena del Aljarafe, Sevilla .681 92 75 09
hola@radikalzlab.com

EL CERCADO DE LA ERA.
VACUNO ECOLÓGICO
C. Trabajadores, 28. 41907 Valencina de la Concepción, Sevilla. 685 26 04 52
info@agroartillo.bio

CAMPOS CARNES ECOLÓGICAS
Av. el Aljarafe, 29, 41840 Pilas, Sevilla
955 75 25 21
consultas@camposcarneecologica.com

CAVIAR DE RIOFRÍO ECOLÓGICO.
Av. del Río, 8, 18313 Riofrío, Granada
958 32 26 21.
info.caviarderiofrio@osborne.es

ACUICULTURA LEVANTE Y AGUA.
OSTRAS DE CULTIVO SOSTENIBLE
11100 San Fernando , Cádiz
679 70 41 01
levanteyagua@gmail.com

PETACA CHICO. ALMADRABA
Poligono industrial La Lobita, s/n, 11140 Conil de la Frontera, Cádiz
956 44 26 90. info@petacachico.com

BIOLES. LEGUMBRES ECOLÓGICAS
C. Enmedio, 8, 29530 Alameda, Málaga
952 71 01 99. bioles@ahimsav.com

RANCHO CORTESANO.
MIEL ECOLOGICA
Desviación el Torno, CA-3111, Km 2, 11593 Jerez de la Frontera, Cádiz. 956 23 75 28
info@ranchocortesano.com