La Tizná
CASA DE COMIDA SOSTENIBLE

CONTENIDO

1 La hostelería del futuro en el presente

2 Prescribe una experiencia memorable

3 Productos y servicios

4 Credenciales

5 Contáctanos

Nuestra visión

La hostelería forma parte de nuestras vidas, es donde celebramos y sociabilizamos, pero el modelo actual está obsoleto: el elevado consumo de recursos, los horarios poco conciliadores, el desperdicio alimentario y la desconexión con el entorno hace que nos planteemos que es necesario evolucionar hacia un modelo más responsable con el planeta y con las personas.

En este camino surge La Tizná, como propuesta que impulsa una hostelería consciente, conciliadora y sostenible.

Creemos en una hostelería que inspire, cuide y genere comunidad.

Para ello, trabajamos sobre tres pilares fundamentales:

1. Conciencia ambiental

Uso eficiente de recursos, proveedores locales y reducción de residuos para minimizar nuestro impacto.

2. Conciliación y bienestar

Equipos cuidados, horarios equilibrados y espacios de trabajo saludables, porque un buen ambiente se nota en cada servicio.

3. Sostenibilidad económica y social

Un negocio viable que fomenta el producto local, la participación y el vínculo con el barrio.

Algunas de nuestras prácticas

- ✓ Trabajamos con cadenas de Suministro Éticas y Locales cumpliendo con los objetivos de sostenibilidad ODS12.
- ✓ El 95% de nuestros ingredientes provienen de productores locales certificados en ecológico y productos de temporada.
- ✓ Reducimos las emisiones asociadas al transporte y promovemos el transporte colaborativo y desarrollo del tejido empresarial local familiar.
- ✓ Trabajamos exclusivamente con proveedores que comparten nuestro compromiso con el medio ambiente y el comercio justo.
- ✓ Nuestras jornadas laborales son a medida del equipo, con horarios flexibles y turnos continuos, no damos cena para garantizar la conciliación y que todos nuestros empleados puedan cenar en sus casas y corresponsabilizarse con el cuidado familiar.
- ✓ Garantizamos a nuestros cliente que nuestros huevos y carnes carnes proceden de ganadería extensiva, gallinas criadas en libertad y certificación de bienestar animal.
- ✓ Nuestra carta es pequeña, esto nos permite elaborar los platos diariamente ¨ad hoc¨, garantizar la frescura y así evitar el desperdicio alimentario.
- ✓ Tenemos implantado sistemas de gestión ambiental y protocolos de trabajo de residuo cero, que garantizan el cumplimiento de la ley de desperdicio alimentario, producir bajo prácticas de eficiencia energética y reducción de residuos.

La Tizná

Hoy voy a comer bien.

PRESCRIBE

UNA EXPERIENCIA MEMORABLE

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

Somos un espacio creado sobre valores de honestidad, autenticidad, tradición, hospitalidad y cercanía, cuyo propósito es brindar al viajero una experiencia gastronómica memorable de origen.

Trabajamos con productos frescos, ecológicos y de temporada, 100 % de origen Andaluz, apoyando el trabajo de las familias productoras locales que generan un impacto positivo en nuestro entorno.

Trabajamos con la filosofía de sembrar una hostelería más conciliadora y responsable, por eso abrimos en horario continuo.

Somos lo que buscas para tu evento, cocina local

Ni ensalada césar, ni tatakis, ni burrata en esta casa cocinamos Andalucía y su temporalidad, salmorejo, ensalada de naranjas, tomate con melva, puchero, menestra de verduras, acelgas con majao, setas de Aracena, huevos rotos ecológicos con jamón ibérico y patatas a lo pobre, atún de almadraba, cerdo ibérico, arroz de la marisma del Doñana o ternera ecológica de La Janda, no rizamos el rizo, sólo hacemos cosas ordinarias extraordinariamente bien. Consiguiendo que el viajero tenga una toma de contacto real con la gastronomía más hogareña y tradicional.

PRODUCTOS

01

Desayunos ecológicos con café de comercio justo, huevos y pan de artesanos locales de 10:00 a 12:00 h

02

Carta de temporada.
Disponemos de una carta variada que cambia 4 veces al año, la servimos en horario non stop de 10:00 a 17:30 h

03

Nuestra carta es para todos, carta inclusiva elaborada sin gluten y sin lactosa, postres incluidos, para tu tranquilidad estamos certificados por la red sin gluten.

04

Amplia bodega con servicio de venencia y maridaje. Disponemos de más de 100 referencias de vinos singulares, naturales, ecológicos, locales y de pequeño productor.

05

Sobremesa y tardeo con pastelería hecha en casa, cafés especialidad y destilados locales.

RESERVA EL ESPACIO PARA GRUPOS Y EVENTOS

MENÚ PARA GRUPOS

Todos los precios de nuestros menús son en euros y con IVA incluído

Pausa Eco Café

Date un respiro.

Café ecológico de comercio justo origen Brasil
Leche fresca local
Leche de almendra
Zumo de naranja ecológica y local
Bizcocho ecológico casero S.G. S.L
Fruta ecológica
Mini bocatín de jamón ibérico, tomate y AOVE eco

S.G. Sin Gluten - S.L. Sin Lactosa

- Precios para servicios en el establecimiento, para servicios fuera sumar suplemento +3,00 €/ p.p. de portes, montaje y desmontaje.

18

Eco Picnic

El Eco que se lleva. Tentempié ecológico para llevar.

Ensalada de frutos rojos, queso payoyo y nueces
Mollete de pavo braseado, tomate, crema fresca y pesto
Bolsa de Chips ecológicas
Marquesa de chocolate de comercio justo
Fruta fresca
Botella de agua

*Disponibilidad de menú ampliado, adaptable a intolerancias y alergias

22

La blanca & verde

El menú vegetariano basado en el campo ecológico Andaluz. Por persona:

Limonada casera a la hierbabuena
Aguacate ecológico con piriñaca

***

Acelga con majao de almendras y garbanzos

***

Fabes de la granja con setas

Chía puding, kiwi, coco, arándanos y almendras

Incluye: Servicio de pan artesano
de doble fermentación y agua.

32

Illo Quedamos

Nuestro menú de tapas. Por persona

Aperitivo Vermú con naranja de Sevilla
Tapa de queso artesano
Tapa de Ensaladilla La Tizná
Acelgas con majao
Pollo Andalusí
Tartaleta de limón

Incluye: Servicio de pan artesano de doble fermentación, agua y copa de cerveza.

Casa Andaluza

El menú que preparaba la abuela cuando ibas acomer. Una mesa con todos los platos al centro.

Copa de cerveza
Regañá de jamón ibérico
Huevos rellenos de salmón ahumado
Ensalada ecológica de temporada
Guiso del día, con su pringá y encurtidos
Flan cremoso

Incluye: Servicio de pan artesano de doble fermentación, agua, dos copas de vino y taza de café ecológico

Tapeo de Pie

Nuestro menú tipo coctel

Tapa de Ensaladilla La Tizná con melva canutera
Cucuruchos de queso y chicarrón
Sopa de tomate de guardar
Aguacate ecológico con piriñaca gaditana
Pincho de tortilla de patatas trufada
Pollo andalusí en pastela
Marquesa de chocolate

Incluye: Servicio de pan artesano de doble fermentación, agua, cerveza, vermut y vino.

Gloria Bendita

El menú que prepara un andaluz cuando tiene que quedar como un señor o quiere agasajar a la suegra. Con platos al centro y por persona.

Para compartir
Copa de Sangría Ecológica
Tabla de quesos andaluces
Ensalada ecológica de temporada
Por persona
Empanadilla vaga de mormo de atún
Huevos rotos con jamón ibérico
Arroz ibérico
Flan cremoso

Incluye: Servicio de pan artesano de doble fermentación, agua, dos copas de vino y taza de café ecológico.

Eco & Local

Menú ecológico de temporada. Platos al centro y por persona.

Bienvenida Eco Cerveza La Lieva
Para compartir
Tabla de queso payoyo ecológico
Ensalada ecológica de temporada
Aguacate ecológico con piriñaca
Por persona
Huevos rotos eco con patatas a lo pobre y setas
Toro ecológico retinto estofado con boniato
Tartaleta de limón eco

74

Incluye: Servicio de pan ecológico de doble fermentación, agua, vino blanco y tinto ecológico
Café ecológico. Iva incluído

Andalusian Crack

Descubre una Andalucía de lujo, date un homenaje con estas joyas gastronómicas y concédase la experiencia que merece.

Ostras de Puerto real
Jamón ibérico de Jabugo
Caviar ecológico de Riofrío
Guisante baby, huevo y trufa
Mormo de atún rojo encebollado
Ternera ecológica estofada
Marquesa de chocolate negro y flor de sal

Incluye: Servicio de pan artesano de doble fermentación, agua, maridaje de vinos y servicio de café ecológico.

95

EN PRENSA

Credenciales

- Sitio recomendado y galardonado con un **Solete en la Guia Repsol y guia Macarfi**
- Acreditados como **restaurante sostenible** por la Fundación de restaurantes sostenibles.
- Primer restaurante con **certificación ecológica** de Sevilla por la **CAAE.**
- **Premio esencia sostenible** al Mejor restaurante sostenible de España 2025 con ticket medio inferior a 50 €.
- **Premio de ABC** Sevilla como mejor restaurante de cocina creativa 2025.
- Finalista en los Auténtica Excellent Awards como **Establecimiento de Hostelería con Valores 2025.**
- Seleccionada como una de las **10 mejores de ideas en sostenibilidad** por Horeca Sapiens
- Seleccionados como **destino sostenible** por Singular place plataforma de turismo responsable y sostenible.
- Recomendados por la prensa: revista Hola y Elle, periódicos ABC, Diario de Sevilla.

NOSOTROS

SOBRE

La Tizná es una idea original de dos emprendedores con más de 20 años de profesión en el ámbito de la consultoría y gestión de activos de hostelería.

José Antonio Barragán, se especializó en el mundo del vino y el servicio en alta restauración. Formado en la escuela de hostelería de Cádiz, ha desarrollado su carrera en distinguidos restaurantes de estrella Michelín como Jefe de sala y Sumiller, es Formador de formadores homologado en vinos de Jerez, Montilla Moriles y Condado de Huelva, entrelaza su pasión por los vinos naturales con ofrecer la mejor atención y experiencia al cliente, haciendo que cada comida sea única.

M Ángeles Muñoz se formó en las disciplinas de agricultura ecológica, nutrición y dirección de restaurantes. Curtida en cocinas de restaurantes 5 * GL, lleva más de doce años trabajando como consultora en ESMA consulting a la par que desarrolla proyectos propios como La Tizná, es profesora, asesora y gestora, especializada en planificación y puesta en marcha de espacios gastronómicos sostenibles.

Condiciones de contratación

Reservas y Confirmaciones

- Reserva del espacio: La reserva se considerará confirmada tras el pago de un **depósito inicial de 50** euros, el cual será descontado del importe final,
- Confirmación: La confirmación final del evento se debe realizar al menos **cinco días antes** de la fecha del evento, incluyendo detalles como el número exacto de invitados, menú elegido, alergias, e intolerancias o cualquier otro requerimiento especial.
- Pago Final: El saldo restante deberá ser pagado en su totalidad al finalizar el evento, salvo acuerdo previo de pago por adelantado. Los precios son en euros y tienen el 10 % de iva incluido.

Cancelaciones y Reembolsos

- Cancelaciones: En caso de cancelación, el **depósito** será **reembolsado** si la cancelación se realiza **con tres días de antelación**. Si se cancela con menos días de antelación, el depósito no será reembolsado.
- Modificaciones: Cualquier **cambio** en la fecha o en los detalles del evento deberá **ser comunicado cuanto antes**. El restaurante se reserva el derecho de aceptar o rechazar modificaciones según disponibilidad.

Capacidad y exclusividad

- El número de invitados no debe exceder la **capacidad** máxima del restaurante, que es de **30 personas** en **interior y 10 personas en terraza.**
- Si el grupo es **menor** al aforo **compartirá el espacio** con otras mesas / comensales a fin de optimizarlo.
- Si el grupo desea **privacidad** y que el espacio interior esté disponible sólo para ellos nuestro **canon por exclusividad** es de 240 € / hora. Independientemente del menú que elijan para su evento.

Servicios Incluidos

- Cada **menú** tiene **detallado** su contenido, cualquier petición extra deberá ser cotizada como tal. En cada menú se incluye la preparación y servicio del mismo.
- Decoración: La decoración básica será proporcionada por el restaurante. Cualquier decoración adicional requerida será responsabilidad del cliente y deberá ser aprobada previamente.

Horarios

- Duración del Evento: Los eventos tendrán una **hora de inicio y una hora de fin** a convenir entre las partes. Los servicios de **pausa café** fuera del establecimiento se estiman en **servicios de 1 hora de duración**.

Conducta

- Comportamiento: El cliente se compromete a que sus invitados mantendrán un **comportamiento adecuado y respetuoso**.

Fuerza Mayor

- En caso de imprevistos o situaciones de **fuerza mayor** (como desastres naturales, emergencias o defunciones), el restaurante se reserva el derecho de **cancelar el evento** y ofrecer una nueva fecha o reembolso del depósito. Este apartado será respetado en ambos sentidos.

Aceptación de Condiciones y vigencia

- La **entrega del depósito implica la aceptación de este pliego** de condiciones, así como el compromiso de cumplir con ellas. La aceptación del menú por parte del cliente deberá ser realizada por escrito (correo electrónico, firma digital o documento físico), considerándose dicha aceptación como compromiso de cumplimiento de ambas partes respecto al servicio, precios y condiciones pactadas.
- El menú propuesto tendrá una **vigencia de un mes** a partir de la fecha de presentación al cliente. Durante este período, el cliente podrá aceptar o rechazar el menú sin que ello implique modificaciones en los precios, condiciones o disponibilidad de los productos ofertados. Una vez transcurrido el período de vigencia sin que se haya recibido una confirmación formal por parte del cliente, el proveedor se reserva el derecho de revisar o modificar el contenido del menú, precios y condiciones, de acuerdo con la disponibilidad de insumos y posibles variaciones en el mercado.

Contáctanos

Camilo José Cela 1. 41018. Sevilla
info@latizna.es
+34 649 39 68 15
www.latizna.es
@latiznasevilla