

PLATOS PARA COMPARTIR - DISHES TO SHARE - PLATS PER COMPARTIR

- | | | |
|---|--|--------|
| Chorizo vegano con chimichurri y patatas fritas <i>Vegan "chorizo" with chimichurri and french fries</i> | <i>Xorico vegà amb chimichurri i patates fregides</i> | 8,50 € |
| Croquetas caseras de champiñones y queso vegano ahumado con alioli <i>Homemade croquettes of mushrooms and smoked vegan cheese with aioli</i> | <i>Croquetes casolanes de xampinyons i formatge vegà fumat amb allioli</i> | 8,50 € |

MENÚ

14,50 €

PRIMER PLATO - STARTER - PRIMER PLAT

- | | |
|--|--|
| Pad thai con tofu y citronella (salteado tailandés) ① <i>Pad thai with tofu and citronella (Thai stir-fry) ①</i> | <i>Pad thai amb tofu i citronella (saltat tailandès) ①</i> |
| Ensalada de judías verdes con fresas en vinagre balsámico y almendras ① <i>Bobby green beans salad with strawberries in balsamic vinegar and almonds ①</i> | <i>Amanida de mongetes verds amb maduixes en vinagre balsàmic i ametlles ①</i> |
| Tortilla francesa rellena de pisto y requesón vegano ① <i>French omelette stuffed with pisto (fried vegetables) and vegan cottage cheese ①</i> | <i>Truita francesa farcida de pisto i mató vegà ①</i> |
| Tupinambo, pera asada, tofu ahumado y nueces ① <i>Jerusalem artichoke, roasted pear, smoked tofu and walnuts ①</i> | <i>Tupinambo, pera rostida, tofu fumat i nous ①</i> |

SEGUNDO PLATO - MAIN COURSE - SEGON PLAT

- | | |
|---|---|
| Risotto de boletus edulis con crujiente de almendra ① <i>Boletus edulis risotto with almond crust ①</i> | <i>Risotto de ceps edulis amb cruixent d'ametlla ①</i> |
| Capelli d'angelo alla Norma (pasta, berenjena, tofu, albahaca y salsa de tomate) <i>Capelli d'angelo alla Norma (pasta, eggplant, tofu, basil and tomato sauce)</i> | <i>Capelli d'angelo alla Norma (pasta, alberginia, tofu, alfàbrega i salsa de tomàquet)</i> |
| Redondo de seitán relleno de castañas y dátiles con arroz basmati y salsa de oporto <i>Roasted seitan stuffed with chestnuts and dates with basmati rice and port sauce</i> | <i>Rodó de seitan farcit de castanyes i dàtils amb arròs basmati i salsa de porto</i> |

POSTRE - DESSERT - POSTRES

- | | |
|--|--|
| Milhojas de crema de caramelo y ganache de nuez <i>Millefeuille with caramel cream and walnut ganache</i> | <i>Milfuls de crema de caramel i ganache de nou</i> |
| Tarta de almendra y fresas con mousse de pistacho <i>Almond cake and strawberries with pistachio mousse</i> | <i>Pastis d'ametlla i maduixes amb mousse de pistatxo</i> |
| Helado de café con salsa de chocolate y sablé con pepitas de chocolate (opción ①) <i>Coffee ice cream with chocolate sauce and sablé with chocolate drops (① option)</i> | <i>Gelat de cafè amb salsa de xocolata i sablé amb llavors de xocolata (opció ①)</i> |
| Tarta de queso vegano y frutos rojos <i>Vegan cheesecake with berries</i> | <i>Pastis de formatge vegà i fruits vermells</i> |

El menú incluye primer plato, segundo plato, postre (o café de comercio justo o té BIO), una ración de pan artesano y agua purificada. Ración extra de pan para dos personas +1,50 €
Menu includes starter, main course and dessert (or fairtrade and BIO coffee or BIO tea), serving of homemade bread and purified water. Extra bread serving for two people +1,50 €
El menú inclou primer plat, segon plat, postre (o cafè de comerç just i ecològic o BIO te), una ració de pa artèsà i aigua purificada. Ració extra de pa per a dues persones +1,50 €

① Sin gluten - gluten free - sense gluten

COCINA CASERA, SANA Y 100% LIBRE DE INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL, PORQUE LA VIDA SABE MEJOR SIENDO VEGANO
HOMEMADE AND HEALTHY COOKING, 100% FREE FROM ANIMAL INGREDIENTS, BECAUSE LIFE IS TASTIER BEING VEGAN
CUINA CASOLANA SALUDABLE 100% LLIURE D'INGREDIENTS D'ORIGEN ANIMAL, PERQUÉ LA VIDA TE MÉS BON GUST SENT VEGÀ