

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

- | | |
|--|---|
| Tortilla francesa rellena de setas y parmesano vegano @
<i>French omelette stuffed with mushrooms and vegan parmesan</i> @ | <i>Truita francesa farcida de bolets i parmesà vegà</i> @ |
| Ensalada de escarola, remolacha, pomelo, tofu fermentado, nueces y cebolla encurtida @
<i>Salad of escarole, beet, grapefruit, fermented tofu, walnuts and pickled onion</i> @ | <i>Amanida d'escarola, remolatxa, aranja, tofu fermentat, nous i ceba adobada</i> @ |
| Dhal de lentejas rojas al albaricoque (sopa hindú) @
<i>Red lentils dhal with dried apricots (Indian soup)</i> @ | <i>Dhal de llenties vermelles a l'albercoc (sopa hindú)</i> @ |
| Croquetas de carne de soja con salsa de oporto
<i>Soy meat croquettes with port sauce</i> | <i>Croquetes de carn de soja amb salsa de porto</i> |

SEGUNDO PLATO - MAIN COURSE - SEGON PLAT

- | | |
|---|---|
| Risotto de alcachofas y habitas @
<i>Risotto of artichokes and baby beans</i> @ | <i>Risotto de carxofes i favetes</i> @ |
| Guiso de "callos" de yuba y setas con morcilla de alubias negras
<i>Yuba and mushrooms stew with black bean sausage</i> | <i>Guisat de "callos" de yuba i bolets amb botifarra de mongetes negres</i> |
| Fideuá con crema tartufata (setas y trufa) y alioli de trufa negra
<i>Fideuá with tartufata cream (mushrooms and truffle) and black truffle aioli</i> | <i>Fideuà amb crema tartufata (bolets i tòfona) i allioli de tòfona negra</i> |

POSTRE - DESSERT - POSTRES

- | | |
|---|--|
| Pera al té negro con salsa de chocolate especiada @
<i>Pear boiled in black tea with spiced chocolate sauce</i> @ | <i>Pera al te negre amb salsa de xocolata especiada</i> @ |
| Mármol de vainilla y caramelo con salsa de crema catalana y nougatine de almendras
<i>Vanilla and caramel marble with crème brûlée sauce and almond nougatine</i> | <i>Marbre de vainilla i caramel amb salsa de crema catalana i nougatine d'ametlles</i> |
| Cupcake de calabaza, nueces y chocolate blanco
<i>Pumpkin cupcake with nuts and white chocolate</i> | <i>Cupcake de carbassa, nous i xocolata blanca</i> |
| Tarta Ópera (tarta de café y chocolate)
<i>Opera cake (coffee and chocolate cake)</i> | <i>Pastis Ópera (pastís de cafè i xocolata)</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 artesà i aigua purificada. Ració extra de pa per a dues persones +1,50 €.

@ 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, PERQUÈ LA VIDA TE MÉS BON GUST SENT VEGÀ