

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>Xorizo 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 COMPLETO

Primer plato, segundo plato, postre (o café/té), agua purificada y ración de pan multicereales

Full menu Starter, main course and dessert (or coffee/tea), purified water and serving of multicereal bread

Menú complet Primer plat, segon plat, postre (o café/té), aigua purificada i una ració de pa multicereals

15,00 €

MENÚ MINI





Un plato, postre (o bebida: zumo, té, café, copa de vino, mosto, cerveza o vermut), agua purificada y una ración de pan

Mini menu One course and dessert or drink (juice, coffee, tea, glass of wine, mosto, beer or vermouth), purified water and serving of multicereal bread




Menú mini Un plat més un postre o una beguda (suc, te, café, copa de vi, most, cervesa o vermut), aigua purificada i una ració de pa multicereals

11,50 €





PRIMER PLATO - STARTER - PRIMER PLAT

- | | | |
|---|---|---|
|  Sopa francesa de pan y cebolla con gruyère vegano | <i>French bread and onion soup with vegan gruyère</i> | <i>Sopa francesa de pa i ceba amb gruyère vegà</i> |
|  Ensalada de alubias blancas con salsa ravigote (vinagreta de hierbas aromáticas) @ | <i>White bean salad with ravigote sauce (aromatic herb vinaigrette) @</i> | <i>Amanida de mongetes blanques amb salsa ravigote (vinagreta d'herbes aromàtiques) @</i> |
|  Brocheta de seitán y gírgolas con salsa teriyaki | <i>Seitan and oyster mushrooms brochette with teriyaki sauce</i> | <i>Broqueta de seitán i gírgoles amb salsa teriyaki</i> |
|  Buñuelos indios de lentejas rojas y kale con chutney de tamarindo @ | <i>Indian red lentil and kale fritters with tamarind chutney @</i> | <i>Bunyols indis de lentes vermelles i kale amb chutney de tamarinde @</i> |

SEGUNDO PLATO - MAIN COURSE - SEGON PLAT

- | | | |
|---|--|---|
|  Berenjenas rellenas de boloñesa de quinoa @ | <i>Stuffed aubergines with quinoa bolognese @</i> | <i>Alberginies farcides de bolonyesa de quinoa @</i> |
|  Empanadillas argentinas de chorizo y queso vegetales con chimichurri | <i>Argentine dumplings filled with vegan chorizo and cheese with chimichurri</i> | <i>Crestes argentines de xorizo i formatge vegetals amb chimichurri</i> |
|  Fideuá de verduras y algas con alioli de membrillo | <i>Fideuá of vegetables and seaweed with quince aioli</i> | <i>Fideuá de verdures i algues amb allioli de codony</i> |

POSTRE - DESSERT - POSTRES

- | | | |
|---|--|---|
|  Individual de fruta de la pasión, nueces de macadamia y chocolate blanco | <i>Individual passion fruit, macadamia nuts and white chocolate</i> | <i>Individual de fruita de la passió, nous de macadàmia i xocolata blanca</i> |
|  Tapioca con leche de coco y maíz dulce @ | <i>Tapioca with coconut milk and sweet corn @</i> | <i>Tapioca amb llet de coco i blat de moro dolc @</i> |
|  Tartaleta de crema de cítricos con merengue y frambuesas | <i>Tartlet of citrus cream with meringue and raspberries</i> | <i>Tartaleta de crema de cítrics amb merenga i gerdís</i> |
|  Helado de chocolate con brioche relleno y salsa de chocolate | <i>Chocolate ice cream with brioche stuffed with chocolate and chocolate sauce</i> | <i>Gelat de xocolata amb brioix farcit amb salsa de xocolata</i> |

@ Sin gluten - gluten free - sense gluten

RACIÓN EXTRA DE PAN 0,75€ POR PERSONA / EXTRA SERVING OF BREAD 0,75€ PER PERSON / RACIÓ EXTRA DE PÀ 0,75 PER PERSONA

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% LLIBRE D'INGREDIENTS D'ORIGEN ANIMAL, PERQUÈ LA VIDA TE MÉS BON GUST SENT VEGÀ

PRECIOS CON 10% IVA INCLUIDO - PRICES INCLUDE 10% VAT -PREUS AMB 10% IVA INCLÒS