

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 alioli</i> | <i>Croquetes casolanes de xampinyons i formatge vegà fumat amb alioli</i> | 8,50 € |

MENÚ

14,50 €

PRIMER PLATO - STARTER - PRIMER PLAT

- | | |
|---|---|
| Puerro frito con salsa de nata vegetal y alcaparras y pimiento confitado al cardamomo
<i>Fried leek with vegan cream and capers sauce and confit peppers with cardamom</i> | <i>Porro fregit amb salsa de nata vegetal i tàperes i pebrot confitat al cardamom</i> |
| Ensalada de tomate monterosa y sandía con tofu marinado en miso y aceite de albahaca @
<i>Salad of monterosa tomato, watermelon, tofu marinated with miso and basil oil @</i> | <i>Amanida de tomàquet Monterosa i sandria amb tofu marinat en miso i oli d'alfàbrega @</i> |
| Crema fría de coliflor con espuma de trufa y corazones de alcachofa confitados @
<i>Cauliflower cold cream with truffle foam and confit artichoke @</i> | <i>Crema freda de coliflor amb escuma de tòfona i cors de carxofa confitats @</i> |
| Pasta conchiglie rigate con salsa de calabaza y setas amanita de los césares
<i>Pasta conchiglie rigate with pumpkin sauce and Amanita caesarea mushroom</i> | <i>Pasta conchiglie rigate amb salsa de carbassa i oronja</i> |

SEGUNDO PLATO - MAIN COURSE - SEGON PLAT

- | | |
|---|--|
| Risotto al limón con berenjena y tomates asados @
<i>Risotto with lemon, aubergine and roasted tomatoes @</i> | <i>Risotto a la llimona amb alberginia i tomàquets rostits @</i> |
| Pizza de chorizo y queso veganos con aceite picante (opcional)
<i>Pizza with vegan chorizo and vegan cheese with spicy oil (optional)</i> | <i>Pizza de xorizo i formatge vegans amb oli picant (opcional)</i> |
| Guiso de garbanzos y tomate con pesto de albahaca @
<i>Chickpea and tomato stew with basil pesto @</i> | <i>Guisat de cigrons i tomàquet amb pesto d'alfàbrega @</i> |

POSTRE - DESSERT - POSTRES

- | | |
|--|---|
| Coca de San Juan con cerezas y crema
<i>Coca de Sant Joan with cherries and custard cream (typical St. John's festivity broche)</i> | <i>Coca de Sant Joan amb cireres i crema</i> |
| Tarta de chocolate y almendra con ruibarbo al jengibre
<i>Chocolate and almond tart with ginger rhubarb</i> | <i>Pastís de xocolata i ametlla amb ruibarbre al gingebre</i> |
| Streusel de manzana y semillas de amapola (tarta típica alemana)
<i>Apple and poppy seeds streusel (traditional german cake)</i> | <i>Streusel de poma i llavors de rosella (pastís típic alemany)</i> |
| Savarín de chocolate y café con salsa de chocolate y grué de cacao
<i>Chocolate and coffee savarin with chocolate sauce and cocoa grué</i> | <i>Savarín de xocolata i cafè amb salsa de xocolata i grué de cacao</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, PERQUÉ LA VIDA TE MÉS BON GUST SENT VEGÀ