




PLATOS PARA COMPARTIR - DISHES TO SHARE - PLATS PER COMPARTIR

 Chorizo vegano con chimichurri y patatas fritas (4 unidades)	9,50 €
<i>Vegan "chorizo" with chimichurri and french fries (4 pieces)</i>	<i>Xorico vegà amb chimichurri i patates fregides (4 unitats)</i>
 Croquetas caseras de champiñones y queso vegano ahumado con alioli (4 unidades)	9,50 €
<i>Homemade croquettes of mushrooms and smoked vegan cheese with aioli (4 pieces)</i>	<i>Croquetes casolanes de xampinyons i formatge vegà fumat amb allioli (4 unitats)</i>
 Tabla de quesos veganos @	10,00 €
<i>Vegan cheeses platter (option @)</i>	<i>Taula de formatges vegans (opció @)</i>

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/te), 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

 Tomate monterosa y sandía con helado de aceite de oliva y brotes de guisante @	<i>Monterose tomato and watermelon with olive oil ice cream and pea sprouts @</i>	<i>Tomàquet Monterosa i sandia amb gelat d'oli d'oliva i brots de pèsol @</i>
 Puerro frito con salsa de nata y alcaparras y pimiento confitado al cardamomo	<i>Fried leek with cream and capers sauce and red pepper candied with cardamom</i>	<i>Porro fregit amb salsa de nata i tàperes i pebrot confitat al cardamom</i>
 Sopa de garbanzos, tomate y albahaca @	<i>Chickpea, tomato and basil soup @</i>	<i>Sopa de cigrons, tomàquet i alfàbrega @</i>
 Puré de patata con trompetas negras y carne de soja salteadas	<i>Mashed potatoes with black trumpets mushrooms and soy meal sautéed</i>	<i>Puré de patata amb trompetes negres i carn de soja saltejades</i>

SEGUNDO PLATO - MAIN COURSE - SEGON PLAT

 Fideuá con crema tartufata y alioli de trufa	<i>Fideuá with tartufata cream and truffle aioli</i>	<i>Fideuá amb crema tartufata i allioli de tòfona</i>
 Tortilla de espárragos verdes con veganesa de mostaza dulce @	<i>Green asparagus omelette with sweet mustard mayonnaise</i>	<i>Truita d'espàrrecs verds amb veganesa de mostassa dolça @</i>
 Mafe de verduras y cacahuete con arroz (estofado de estilo africano) @	<i>Vegetables and peanuts Mafe with rice (African-style stew) @</i>	<i>Mafe de verdures i cacauet amb arròs (estofat d'estil africà) @</i>

POSTRE - DESSERT - POSTRES

 Vasito de higos y cognac, crema de queso y dacquoise de coco @	<i>Cup of figs and cognac, cream cheese and coconut dacquoise @</i>	<i>Gotet de figues i cognac, crema de formatge i dacquoise de coco @</i>
 Tarta de almendra y cerezas con ganache de pistacho y chocolate blanco	<i>Almond and cherries cake with pistachio and white chocolate ganache</i>	<i>Pastis d'ametlla i cireres amb ganache de pistatxo i xocolata blanca</i>
 Semifrío de limón con esponja de avellanas @	<i>Lemon semifreddo with hazelnut sponge @</i>	<i>Semifred de llimona amb esponja d'avellanes @</i>
 Pastel de chirivía, almendras y chocolate blanco	<i>Parsnip cake with almonds and white chocolate</i>	<i>Pastis de xirivia, ametlles i xocolata blanca</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% LLIURE 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