

PLATOS PARA COMPARTIR - DISHES TO SHARE - PLATS PER COMPARTIR

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

MENÚ

14,50 €

PRIMER PLATO - STARTER - PRIMER PLAT

- Patata Williams (croqueta de patata y queso vegetal con salsa de tomate casera)**
Williams potato (potato and vegan cheese croquette with homemade tomato sauce) | Patata Williams (croqueta de patata i formatge vegetal amb salsa de tomàquet casolana)
- Ensalada de patata ratte y judías verdes con salsa ravigote (vinagreta de hierbas frescas) @**
Ratte potato and green beans salad with ravigote sauce (fresh herbs vinaigrette) @ | Amanida de patata ratte i mongetes tendres amb salsa ravigote (vinagreta d'herbes fresques) @
- Salteado de tofu y verduras con shiitake, daikon y sésamo @**
Sautéed tofu and vegetables with shiitake, daikon and sesame @ | Saltat de tofu i verdures amb xitake, daikon i sèsam @
- Salmorejo con picatostes, picada de pimientos y fresas**
Salmorejo with croutons, chopped peppers and strawberries (tomatoes and bread cold soup) | Salmorejo amb crostons, picada de pebrots i maduixes

SEGUNDO PLATO - MAIN COURSE - SEGON PLAT

- Risotto de setas portobello y boletus @**
Portobello and boletus edulis mushrooms risotto @ | Risotto de bolets portobello i ceps @
- Pizza de brócoli, espinacas, tomate seco, queso "azul" vegano y aceite picante (opcional)**
Pizza with broccoli, spinach, dry tomatoes, vegan "blue" cheese and spicy oil (optional) | Pizza de bròquil, espinacs, tomàquet sec, formatge "blau" vegà i oli picant (opcional)
- Pasta candeale gratinada con estofado de carne de soja**
Candeale pasta au gratin with soy beef stew | Pasta candeale gratinada amb estofat de carn de soja

POSTRE - DESSERT - POSTRES

- Tartaleta rellena de mousse de chocolate y almendras con pera al vino blanco y grué de cacao**
Tartlet filled with chocolate and almonds mousse, cocoa nibs and pear boiled in white wine | Tartaleta farcida de mousse de xocolata i ametlla amb pera al vi blanc i grué de cacao
- Tarta de coco y violetas**
Coconut and violets cake | Pastis de coco i violetes
- Tarta de frambuesa y almendra con dos chocolates**
Raspberry cake with almonds and two chocolates | Pastis de gerds i ametlla amb dues xocolates
- Brownie de macadamias con ganache de chocolate negro y albahaca**
Macadamia nuts brownie with black chocolate and basil ganache | Brownie de macadàmies amb ganache de xocolata negra i alfàbrega

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