







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

18,00 €





PRIMER PLATO - STARTER - PRIMER PLAT

- | | |
|--|---|
|  Sopa de calabaza, zanahoria y naranja con celosía de caramelo ©
<i>Pumpkin, carrot and orange soup with caramel lattice</i> | <i>Sopa de carbassa, pastanaga i taronja amb gelosia de caramel ©</i> |
|  Ensalada de escabeche de alcachofas y naranja ©
<i>Salad of pickled artichokes and orange ©</i> | <i>Amanida d'escabetx de carxofes i taronja ©</i> |
|  Crêpe de trigo sarraceno con setas y queso crema vegano ©
<i>Buckwheat crêpe with mushrooms and vegan cream cheese ©</i> | <i>Crêpe de blat sarraï de bolets i formatge crema vegà ©</i> |
|  Gnocchi frescos con lombarda a la crema
<i>Fresh gnocchi with red cabbage and cream</i> | <i>Gnocchi frescos amb llombarda a la crema</i> |

SEGUNDO PLATO - MAIN COURSE - SEGON PLAT

- | | |
|---|---|
|  Risotto de achicoria roja y vermouth con chips de remolacha (opción ©)
<i>Red chicory and vermouth risotto with beet chips (© option)</i> | <i>Risotto de xicoira vermella i vermut amb xips de remolatxa (opció ©)</i> |
|  Conchiglioni rigati rellenos de ricotta, espinacas y piñones con salsa de vino blanco
<i>Conchiglioni rigati stuffed with ricotta, spinach and pine nuts with white wine sauce</i> | <i>Conchiglioni rigati farcits de ricotta, espinacs i pinyons amb salsa de vi blanc</i> |
|  Seitán con salsa de champiñones y patatas fritas
<i>Seitan with mushroom sauce and french fries</i> | <i>Seitan amb salsa de xampinyons i patates fregides</i> |

POSTRE - DESSERT - POSTRES

- | | |
|--|--|
|  Tarta de zanahoria con mousse de vainilla
<i>Carrot cake with vanilla mousse</i> | <i>Pastís de pastanaga amb mousse de vainilla</i> |
|  Tapioca con leche de coco y flor de Jamaica ©
<i>Tapioca with coconut milk and Jamaica flower ©</i> | <i>Tapioca amb llet de coco i flor de Jamaica ©</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 gends</i> |
|  Sorbete de menta con salsa de chocolate (opción ©)
<i>Mint sorbet with chocolate sauce (option ©)</i> | <i>Sorbet de menta amb salsa de xocolata (opció ©)</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