










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

14,50 €





PRIMER PLATO - STARTER - PRIMER PLAT

- | | |
|---|--|
|  Alcachofas a la plancha con albahaca y bergamota 
<i>Grilled artichokes with basil and bergamot</i> | <i>Carxofes a la planxa amb alfàbrega i bergamota</i> |
|  Sopa de melón con tempeh 
<i>Soup of melon with tempeh</i> | <i>Sopa de meló amb tempeh</i> |
|  Rábano sandía frito con espuma de hinojo caramelizado 
<i>Fried watermelon radish with caramelized fennel foam</i> | <i>Rave sandia fregit amb escuma de fonoll caramelitzat</i> |
|  Mini arancini (croquetas de arroz) de setas angula de monte, trufa y mozzarella vegana con salsa de tomate
<i>Mini arancini (rice croquettes) with cantharellus lutescens mushroom, truffle and vegan mozzarella with tomato sauce</i> | <i>Mini arancini (croquetes d'arròs) de camagroc, tòfona i mozzarella vegana amb salsa de tomàquet</i> |

SEGUNDO PLATO - MAIN COURSE - SEGON PLAT

- | | |
|--|---|
|  Arroz marisma con shiitake, mostaza y almendras y alioli de espinacas 
<i>Marisma rice with shiitake, mustard and almonds and spinach aioli</i> | <i>Arròs marisma amb shiitake, mostassa i ametlles i all i oli d'espinacs</i> |
|  Hamburguesa de Heura (carne vegetal), salsa de mango al curry, manzana y acedera
<i>Heura burger (vegan meat), curry mango sauce, apple and sorrel</i> | <i>Hamburguesa de Heura (carn vegetal), salsa de mango al curry, poma i agrella</i> |
|  Pasta mafaldine con espinacas, pasas, nueces y queso stracchino vegano
<i>Pasta mafaldine with spinach, raisins, walnuts and vegan stracchino cheese</i> | <i>Pasta mafaldine amb espinacs, panses, nous i formatge stracchino vegà</i> |

POSTRE - DESSERT - POSTRES

- | | |
|---|--|
|  Bollito de cabello de ángel y crema
<i>Brioche stuffed with candied spaghetti squash and cream</i> | <i>Briox farcit de cabell d'àngel i crema</i> |
|  Lingote de chocolate negro con frambuesas y avellanas (tarta de mousse)
<i>Black chocolate ingot with raspberries and hazelnuts (mousse cake)</i> | <i>Lingot de xocolata negra amb gerds i avellanes (pastís de mousse)</i> |
|  Pastelito de manzana y crema pastelera
<i>Peach and custard cake</i> | <i>Pastisset de préssec i crema pastissera</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>Savarin de xocolata i cafè amb salsa de xocolata i grué de cacau</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