

CARTA DE TARDE – AFTERNOON MENU - CARTA DE TARDA

DISPONIBLE DE 15:30 A 20:00 / AVAILABLE FROM 15:30 TO 20:00

¡OFERTA! SALE – OFERTA

Cookie de chocolate con leche y nueces de pecan + café o té (excepto té premium o matcha) -3,50€

Milk chocolate cookie with pecan nuts + coffee or tea (except premium or matcha tea) – 3,50€

Galeta de xocolata amb llet amb nous de pecan + cafè o te (excepte el te Premium o el matcha) -3,50€

SALADOS / SAVOURY / SALAT

Tabla de quesos veganos © - 10€

Vegan cheeses platter (option ©) - Taula de formatges vegans (opció ©)

Chorizo vegano con chimichurri y patatas fritas (4 unidades) – 9,50€

Vegan "chorizo" with chimichurri and french fries (4 pieces) – Xoriço vegà amb chimichurri i patates fregides (4 unitats)

Croquetas caseras de champiñones y queso vegano ahumado (4 unidades) – 9,50€

Croquettes of mushrooms and smoked vegan cheese (4 pieces)

Croquetes casolanes de xampinyons i formatge vegà fumat (4 unitats)

Croquetas de alga lechuga de mar con crema de pimiento amarillo (4 unidades) – 9,50 €

Croquettes of sea lettuce seaweed with yellow pepper cream (4 pieces) – Croquetes d'alga enciam de mar amb crema de pebrot groc (4 unitats)

Berenjena sefardí con crema de tofu fermentado (berenjena asada aliñada con limón, comino y ajo; plato frío) © – 7,50€

Sephardic aubergine with fermented tofu cream (roasted eggplant, dressed with lemon, cumin and garlic; cold dish) ©

Albergínia sefardita amb crema de tofu fermentat (albergínia rostida amanida amb llimona, comí i all; plat fred) ©

Crema de lechuga y almendra con pan tostado (opción ©) – 7,50€

Cream of lettuce and almonds with toasts (option ©) - Crema d'enciam i ametlla amb pa torrat (opció ©)

Guiso otoñal de lentejas y castañas con calabaza hokkaido asada © – 11,50€

Autumnal stew of lentils and chestnuts with roasted hokkaido pumpkin © - Guisat de tardor de lleties i castanyes amb carbassa Hokkaido rostida ©

Quesadillas de maíz rellenas de champiñones con salsa de chiles habaneros y aguacate (2 unidades) - 9,50€

Corn quesadillas stuffed with mushrooms with habanero chilli sauce and avocado (2 pieces)

Quesadillas de blat de moro farcides de xampinyons amb salsa de chiles Havana i avocat

Risotto de trompetas negras © - 12,50€

Black trumpet mushrooms risotto © - Risotto de trompetes negres ©

DULCES / SWEET / PASTISSOS

Tarta de manzana – 4,00€

Apple cake – Pastís de poma

Milhojas de ganache de almendra y chocolate blanco y frambuesas – 3,00€

Millefeuille of almond and white chocolate ganache and raspberries – Milfulls de ganache de ametllas i gerd

Helado de leche de arroz merengada con buñuelo de canela – 4,00€

Meringue rice milk ice cream with cinnamon doughnut - Gelat de llet d'arròs merengada amb bunyol de canyella

Vasito Melba (melocotón, almendra, frambuesa y vainilla) © – 3,50€

Melba cup (peach, almond, raspberry and vanilla) © - Gotet Melba (préssec, ametlla, gerd i vainilla) ©

