




PLATOS PARA COMPARTIR *DISHES TO SHARE - PLATS PER COMPARTIR*

 <b>Chorizo vegano con chimichurri y patatas fritas (4 unidades)</b>		9,50 €
<i>Vegan "chorizo" with chimichurri and french fries (4 pieces)</i>	<i>Xoriço vegà amb chimichurri i patates fregides (4 unitats)</i>	
 <b>Croquetas caseras de champiñones y queso vegano ahumado con alioli (4 unidades)</b>		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>	
 <b>Tabla de quesos y cecina vegana (opción ©)</b>		10,00 €
<i>Cheese and vegan jerky platter (option ©)</i>	<i>Taula de formatges i cecina vegana (opció ©)</i>	





**MENÚ COMPLETO** Primer plato, segundo plato, postre (☐ café/té), agua purificada y ración de pan multicereales

<i>Starter, main course and dessert (☐ coffee/tea), purified water and serving of multicereal bread - Primer plat, segon plat, postre (☐ café/te), aigua purificada i una ració de pa multicereals</i>	<b>18,00 €</b>
--	----------------




**MENÚ MINI** Un plato, postre (☐ bebida: zumo, café, copa de vino, mosto, cerveza o vermouth), agua purificada y ración de pan

<i>One course and dessert ☐ drink (juice, coffee, tea, glass of wine, mosto, beer or vermouth), purified water and serving of multicereal bread - Un plat més un postre ☐ una beguda (suc, te, café, copa de vi, most, cervesa o vermut), aigua purificada i una ració de pa multicereals</i>	<b>13,50 €</b>
---	----------------





**PRIMER PLATO** *STARTER - PRIMER PLAT*

 <b>Salteado agridulce de berenjena con avena, carne de soja y cilantro</b>	
<i>Bittersweet sautéed eggplant with oat, soy meat and coriander</i>	<i>Saltat agredolç d'albergínia amb civada, carn de soja i coriandre</i>
 <b>Sopa de cebolla con pan y gruyere vegano</b>	
<i>Onion soup with bread and vegan gruyere</i>	<i>Sopa de ceba amb pa i gruyere vegà</i>
 <b>Ensalada de judías verdes y brócoli con fresas en vinagre balsámico ©</b>	
<i>Green beans and broccoli salad with strawberries in balsamic vinegar ©</i>	<i>Amanida de mongetes tendres i bròquil amb maduixes en vinagre balsàmic ©</i>
 <b>Tofu rebozado y tirabeques con salsa de curry verde y coco</b>	
<i>Tofu and snow peas with green curry and coconut sauce</i>	<i>Tofu arrebossat i tirabecs amb salsa de curri verd i coco</i>

**SEGUNDO PLATO** *MAIN COURSE - SEGON PLAT*

 <b>Risotto de celeri y Heura ahumada (proteína de soja) © (15 min aproximados de espera)</b>	
<i>Risotto of celery and smoked heura (soy protein) © (15 minutes of waiting)</i>	<i>Risotto de celeri i Heura fumada (proteína de soja) © (15 min aproximats d'espera)</i>
 <b>Canelones de setas con salsa de tomate y trufa</b>	
<i>Mushrooms cannelloni with tomato sauce and truffle</i>	<i>Canelons de bolets amb salsa de tomàquet i tòfona</i>
 <b>Guiso de alubias blancas y boletus edulis ©</b>	
<i>White bean and boletus edulis stew ©</i>	<i>Guisat de mongetes blanques i ceps ©</i>

**POSTRE** *DESSERT - POSTRES*

 <b>Savarín de chocolate</b>	
<i>Chocolate savarin</i>	<i>Savarín de xocolata</i>
 <b>Vasito de crema de limón, avellanas y arándanos ©</b>	
<i>Cup of hazelnut, lemon mousse and blueberries ©</i>	<i>Gotet de crema de llimona, avellanes i nabius©</i>
 <b>Montblanc (pastel de almendra, chocolate con leche, nata y castaña)</b>	
<i>Montblanc (cake with almond, milky chocolate, cream and chestnut)</i>	<i>Montblanc (pastís d'ametlla, xocolata amb llet, nata i castanya)</i>
 <b>Tartaleta de cabello de ángel y crema pastelera con merengue</b>	
<i>Tartlet filled with custard and sweet pumpkin confiture with meringue</i>	<i>Tartaleta de cabell d'àngel i crema pastissera amb merenga</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