

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



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)

Sopa de cebolla con pan y gruyere vegano - 7,50€

Onion soup with bread and vegan gruyere - Sopa de ceba amb pa i gruyere vegà

Sopa de calabaza y naranja con celosía de caramelo © – 7,50€

Pumpkin and orange soup with caramel decoration © - Sopa de carbassa i taronja amb gelosia de caramelo©

Tortilla rellena de setas y parmesano vegano © – 8,50€

Omelette stuffed with mushrooms and vegan parmesan © - Truita farcida de bolets i parmesà vegà ©

Risotto de celeri y Heura ahumada (proteína de soja) © (15 min aproximados de espera) - 12,50€

Risotto of celery and smoked heura (soy protein) © (15 minutes of waiting) –

Risotto de celeri i Heura fumada (proteïna de soja) © (15 min aproximats d'espera)

Canelones de setas con salsa de tomate y trufa – 12,50€

Mushrooms cannelloni with tomato sauce and truffle – Canelons de bolets amb salsa de tomàquet i tòfona

Guiso de alubias blancas y boletus edulis © - 11,50€

White bean and boletus edulis stew © - Guisat de mongetes blanques i ceps ©

DULCES / SWEET / PASTISSOS

Mochi de sésamo (pastelito japonés de harina de arroz) © – 3,50€

Sesame mochi (rice flour Japanese sweet) © – Mochi de sèsam (patisset japonès de farina d'arròs) ©

Montblanc (pastel de almendra, chocolate con leche, nata y castaña) – 3,50€

Montblanc (cake with almond, milky chocolate, cream and chestnut) - Montblanc (pastís d'ametlla, xocolata amb llet, nata i castanya)

Vasito de avellana, mousse de limón y arándanos © – 3,50€

Cup of hazelnut, lemon mousse and blueberries © - Gotet d'avellana, mousse de llimona i nabius ©

Tartaleta de cabello de ángel y crema pastelera con merengue – 3,50€

Tartlet filled with custard and sweet pumpkin confiture with meringue – Tartaleta de cabell d'àngel i crema pastissera amb merenga