

# 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)

**Puerro frito con pimiento asado y salsa romesco (4 unidades) – 8,50€**

Fried leek with roasted pepper and romesco sauce (4 pieces) - Porro fregit amb pebrot escalivat i salsa romesco (4 unitats)

**Ensalada alemana de patata y tempeh (soja fermentada) con salsa de nata y cebolla encurtida © - 8,50€**

German potato salad with tempeh (fermented soy), cream sauce and pickled onion © -

Amanida alemanya de patata i tempeh (soja fermentada) amb salsa de nata i ceba adobada ©

**Crema de endibias con almendra tostada y rúcula © - 7,50€**

Endive cream with toasted almonds and arugula © - Crema d'endívies amb ametlla torrada i ruca ©

**Risotto de calabaza asada con Heura (proteína de soja) y cinco especias chinas © - 12,50€**

Roasted pumpkin risotto with Heura (soy protein) and five Chinese spices © -

Risotto de carbassa rostida amb Heura (proteïna de soja) i cinc espècies xineses ©

**Pizza blanca de coliflor, queso stracchino ahumado y rúcula – 9,50€**

White pizza, with cauliflower, smoked stracchino cheese and arugula – Pizza blanca de coliflor, formatge stracchino fumat i ruca

**Patatas asadas al vino blanco con salsa de champiñones © - 8,50€**

Roasted potatoes with white wine and mushroom sauce © - Patates rostides al vi blanc amb salsa de xampinyons ©

**Pasta gramigna fresca con filetitos de seitán y salsa de tomate - 13,50€**

Fresh gramigna pasta with seitan little steaks and tomato sauce - Pasta gramigna fresca amb filets de seitan i salsa de tomàquet

## DULCES / SWEET / PASTISSOS

**Tartaleta de pera al vino blanco con chocolate con leche vegano y avellanas – 3,50€**

Tartlet with pear boiled in white wine with vegan milk chocolate and hazelnuts – Tartaleta de pera al vi blanc amb xocolata amb llet vegà i avellanes

**Pastel de manzana, semillas de amapola y almendra – 3,50€**

Apple, poppy seeds and almond pie - Pastís de poma, llavors de rosella i ametlla

**Pastel de fresa y chocolate blanco – 3,50€**

Strawberry and white chocolate cake - Pastís de maduixa i xocolata blanca

**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