

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

Starter, main course and dessert (☑ or coffe/tea), purified water and serving of multicereal bread - Primer plat, segon plat, postre (☑ café/te), aigua purificada i una ració de pa multicereals	<b>15,00 €</b>
---	----------------

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

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	<b>11,50 €</b>
--	----------------

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

<b>🍴 Croquetas de alga lechuga de mar y salsa de pimiento amarillo asado</b>	<i>Croquetes d'alga enciam de mar i salsa de pebrot groc escalivat</i>
<i>Seaweed lettuce croquettes with roasted yellow pepper sauce</i>	
<b>🍴 Crema de maíz con queso cheddar vegano ©</b>	<i>Crema de blat de moro amb formatge cheddar vegà ©</i>
<i>Corn cream with vegan cheddar cheese ©</i>	
<b>🍴 Ensalada de couscous y zanahorias especiadas con cilantro y yogur (opción ©)</b>	<i>Amanida de couscous i pastanagues especiades amb coriandre i iogurt (opció ©)</i>
<i>Couscous and spiced carrots salad with cilantro and yogurt (option ©)</i>	
<b>🍴 Fideos udon con Heura (proteína de soja), verduras y salsa Hoisin (dulce y anisada)</b>	<i>Fideus udon amb Heura (proteïna de soja), verduret i salsa Hoisin (dolç i anisada)</i>
<i>Udon noodles with Heura (soy protein), vegetables and Hoisin sauce (sweet and aniseed)</i>	

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

<b>🍴 Risotto de berenjena asada al limón © (tiempo de espera 15 min aprox)</b>	<i>Risotto d'albergínia rostida a la llimona © (Temps d'espera 15 min aprox)</i>
<i>Risotto with roasted aubergine and lemon © (waiting time 15 min approx)</i>	
<b>🍴 Pizza de crema de boletus edulis y patata con parmesano vegano</b>	<i>Pizza de crema de ceps i patata amb parmesà vegà</i>
<i>Pizza with boletus edulis and potato cream and vegan parmesan</i>	
<b>🍴 Guiso de garbanzos y tomates con pasta mezzi tubetti rigati y pesto de albahaca (opción ©)</b>	<i>Guisat de cigrons i tomàquets amb pasta mezzii tubetti rigati i pesto d'alfàbrega (opció ©)</i>
<i>Stew with chickpeas and tomatoes, mezzii tubetti rigati pasta and basil pesto (option ©)</i>	

**POSTRE** *DESSERT - POSTRES*

<b>🍴 Tartaleta caliente de chocolate negro y merengue vegano (tiempo de espera 5 min aprox)</b>	<i>Tartaleta calenta de xocolata negra i merenga vegà (temps d'espera 5 minuts aprox)</i>
<i>Warm tartlet of black chocolate and vegan meringue (waiting time 5 min approx)</i>	
<b>🍴 Tartaleta de crema de cacahuete y caramelo con nata montada</b>	<i>Tartaleta de crema de cacauet i caramel amb nata muntada</i>
<i>Tartlet with peanut butter and caramel and whipped cream</i>	
<b>🍴 Bizcocho de avellana y cacao con streusel y salsa de chocolate y avellanas</b>	<i>Biscuit d'avellana i cacau amb streusel i salsa de xocolata i avellanes</i>
<i>Hazelnut and cocoa sponge cake with streusel and chocolate and hazelnut sauce</i>	
<b>🍴 Semifredo de almendra y chocolate con leche con galleta de azúcar moscovado</b>	<i>Galeta de sucre moscovado amb semifred d'ametlla i xocolata amb llet</i>
<i>Muscovado sugar cookie with almond mousse and milky chocolate</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% LLUIRE 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