



PLATOS PARA COMPARTIR DISHES TO SHARE - PLATS PER COMPARTIR

- 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 con alioli (4 unidades)** 9,50 €
Homemade croquettes of mushrooms and smoked vegan cheese with aioli (4 pieces) *Croquetes casolanes de xampinyons i formatge vegà fumat amb allioli (4 unitats)*

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

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 15,00 €

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 11,50 €

PRIMER PLATO STARTER - PRIMER PLAT

- Focaccia de aceitunas e hinojo con pimiento asado y salsas de pimientos asados y pesto**
Focaccia of olives and fennel with roasted pepper and sauces of roasted peppers and pesto *Focaccia d'olives i fonoll amb pebrot escalivat i salses de pebrots rostits i pesto*
- Hummus de garbanzos con kebab de seitán y verduras salteadas**
Chickpea hummus with seitan kebab and sautéed vegetables *Hummus de cigrons amb kebab de seitán i verdures saltejades*
- Ensalada de berenjena asada, alubias blancas, tomate azul y granada con vinagreta de hierbas aromáticas ©**
Salad with roasted eggplant, white beans blue tomato and pomegranate with aromatic herbs vinaigrette © *Amanida d'albergínia rostida, mongetes blanques i tomàquet blau i magrana amb vinagreta d'herbes aromàtiques ©*
- Fattoush (ensalada libanesa con pan de pita y zaatar) (opción ©)**
Fattoush (Lebanese salad with pita bread and zaatar) (option ©) *Fattoush (amanida libanesa amb pa de pita i zaatar) (opció ©)*

SEGUNDO PLATO MAIN COURSE - SEGON PLAT

- Fideuá de algas con alioli de membrillo**
Fideuá with seaweed and quince alioli *Fideuà de algues amb allioli de codony*
- Pasta Linguine con ajo, Heura (proteína de soja), salvia y parmesano vegano**
Linguine pasta with garlic, Heura (soy protein), sage and vegan parmesan *Pasta Linguine amb all, Heura (proteína de soja), sàlvia i parmesà vegà*
- Filetitos de seitán con salsa de champiñones y piñones y patatas fritas**
Seitan with mushrooms and pine nuts sauce and french fries *Filets de seitán amb salsa de xampinyons i pinyons i patates fregides*

POSTRE DESSERT - POSTRES

- Tarta cremosa de coco, violetas y frambuesa**
Creamy tart of coconut, violet and raspberry *Pastís cremosa de coco, violetes i gerd*
- Tartaleta de toffee y nueces de pecan con nata montada**
Tartlet with toffee and pecan nuts and whipped cream *Tartaleta de toffee i nous de pequen amb nata muntada*
- Pastel de mousse de chocolate negro y avellana ©**
Black chocolate and hazelnut mousse cake © *Pastís de mousse de xocolata negra i avellana ©*
- Sorbete de mandarina con coca de crema (opción ©)**
Tangerine sorbet with custard cream brioche (option ©) *Sorbet de mandarina amb coca de crema (opció ©)*

© 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