



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 (☐ 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 **18,00 €**

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 or 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 **13,50 €**

PRIMER PLATO STARTER - PRIMER PLAT

- Ajoblanco con setas shitake (crema fría de almendra y ajo) ©**
 Shitake mushrooms with ajoblanco (cold cream made of almond and garlic) © Bolets shitake amb ajoblanco (crema freda d'ametlla i all) ©
- Berenjena frita con miel de caña y sésamo**
 Fried eggplant with cane syrup and sesame Albergínia fregida amb mel de canya i sèsam
- Ensalada de alga wakame y pepino con sorbete de pepino**
 Wakame seaweed and cucumber salad with cucumber sorbet Amanida d'alga wakame i cogombre amb sorbet de cogombre
- Taboule (ensalada árabe con couscous integral)**
 Taboule (Arab salad with wholegrain couscous) Taboule (ensalada àrab amb couscous integral)

SEGUNDO PLATO MAIN COURSE - SEGON PLAT

- Pasta orecchiette con ajo, calabacín, brócoli, pesto y tomate seco**
 Orecchiette pasta with garlic, zucchini, broccoli, pesto and dried tomato Pasta orecchiette amb all carbassó, bròquil, pesto i tomàquet sec
- Milhojas de patata y morcilla de verano (plato típico murciano de berenjena, cebolla, piñones y comino) ©**
 Baked potatoes with summer black pudding (typical Murcian dish of eggplant, onion, pine nuts and cumin) © Milfulls de patata i botifarra d'estiu (plat típic murcià d'albergínia, ceba, pinyons i comí) ©
- Risotto de hinojo y naranja © (tiempo de espera aproximado 10 min)**
 Fennel and orange risotto © (approximately waiting time 10 min) Risotto de fonoll i taronja © (Temps d'espera aproximat 10 minuts)

POSTRE DESSERT - POSTRES

- Brioche de albaricoque y crema**
 Apricots and custard cream brioche Brioix d'albercoc i crema
- Pastel de avellana, café y chocolate con leche**
 Hazelnut, coffee and milky chocolate cake Pastís d'avellana, cafè i xocolata amb llet
- Tartaleta de pistacho y frambuesa**
 Pistachio and Raspberry Tartlet Tartaleta de pistatxo i gerd
- Naranja con canela y almendras ©**
 Orange with cinnamon and almonds © Taronja amb canyella i ametlles ©

© 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