



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 (o café/té), agua purificada y ración de pan multicereales

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

MENÚ MINI Un plato, postre (o 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 o 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

- Habitas al vino blanco con tofu rebozado (opción ©)**
 Baby green beans in white wine with fried tofu (option ©) Faves al vi blanc amb tofu arrebossat (opció ©)
- Tempura de setas (rossinyol, shitake, cardo)**
 Mushroom tempura Tempura de bolets (rossinyol, shitake, card)
- 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
- Ensalada de quinoa, guisantes y menta ©**
 Quinoa salad with peas and mint © Amanida de quinoa, pèsols i menta ©

SEGUNDO PLATO MAIN COURSE - SEGON PLAT

- Pizza de tomates frescos, queso stracchino vegano, pesto y aceitunas kalamata**
 Pizza with fresh tomatoes, vegan stracchino cheese, pesto and kalamata olives Pizza de tomàquets frescos, formatge stracchino vegà, pesto i olives kalamata
- 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 comi) ©
- 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 de almendras**
 Apricots and almond cream brioche Brioix d'albercoc i crema d'ametlla
- Milhoja de hojaldre, sésamo y caramelo**
 Puff pastry, sesame and caramel Milhoja de pasta de full, sèsam i caramel
- Tartaleta de pistacho y frambuesa**
 Pistachio and Raspberry Tartlet Tartaleta de pistatxo i gerd
- Melón, sopa de melón y menta y sorbete de albahaca ©**
 Melon, melon and mint soup and basil sorbet © Meló, sopa de meló i menta i sorbet d'alfàbrega ©

© 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