



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 con alioli (4 unidades)** 9,50 €  
*Homemade croquettes of mushrooms and cheese with aioli (4 pieces) Croquetes casolanes de xampinyons i formatge 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

- Sopa de verduras y alubias (opción ☐)**  
*Vegetables and beans soup (option ☐) Sopa de verdures i mongetes (opció ☐)*
- Lombarda con manzana y pasas ☐**  
*Red cabbage with apple and raisins ☐ Llombarda amb poma i panses ☐*
- Ensalada de couscous y zanahorias aliñadas con queso feta**  
*Couscous and seasoned carrots salad with feta cheese Amanida de couscous i pastanagues amb formatge feta*
- Croquetas de queso y membrillo con alioli de membrillo**  
*Cheese and quince croquettes with quince aioli Croquetes de formatge i codony amb allioli de codony*

SEGUNDO PLATO MAIN COURSE - SEGON PLAT

- Fideuá con crema tartufata (portobello, olivas kalamata, alcaparras, trufa) y alioli de trufa y ajo negro**  
*Fideuá with tartufata cream (portobello, kalamata olives, capers, truffle) and truffle aioli and black garlic Fideuà amb crema tartufata (portobello, olama kalamata, alcaparras, trufa) i alioli de trufa i ajo negre*
- Pizza de brócoli, espinacas y tomates**  
*Broccoli, spinach and tomato pizza Pizza de bròquil, espinacs i tomàquets*
- Arroz meloso de alga lechuga de mar ☐ (tiempo de espera aproximado 10 min)**  
*Lettuce seaweed camaroli rice ☐ (approximately waiting time 10 min) Arròs melós d'alga enciam de mar ☐ (temps d'espera aproximat 10 minuts)*

POSTRE DESSERT - POSTRES

- Sorbete de limón y galleta de caramelo**  
*Lemon sorbet and caramel cookie Sorbet de llimona i galeta de caramel*
- Tartaleta caliente de chocolate y merengue**  
*Warm chocolate and meringue tartlet Tartaleta calenta de xocolata i merenga*
- Vasito de fresas en balsámico con nata y migas de cacao (opción ☐)**  
*Glass of strawberries in balsamic with whipped cream and cocoa crumbs (option ☐) Gotet de maduixes en balsàmic amb nata i molles de cacao (opció ☐)*
- Bizcocho de pera y pistacho con helado de vainilla**  
*Pear and pistachio sponge cake with vanilla ice cream Pa de pessic de pera i pistatxo amb gelat de vainilla*

☐ 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

RACIÓN DE PAN SIN GLUTEN 1€ / GLUTEN FREE BREAD 1€ / PÀ SENSE GLUTEN 1€

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