



PLATOS PARA COMPARTIR *DISHES TO SHARE - PLATS PER COMPARTIR*

- Chorizo vegano con chimichurri y patatas fritas (4 unidades)**  
Vegan "chorizo" with chimichurri and french fries (4 pieces) *Xoriço vegà amb chimichurri i patates fregides (4 unitats)* 9,50 €
- Croquetas caseras de champiñones y queso ahumado con alioli (4 unidades)**  
Homemade croquettes of mushrooms and smoked cheese with aioli (4 pieces) *Croquetes casolanes de xampinyons i formatge fumat amb allioli (4 unitats)* 9,50 €

**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 (☑ cafè/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 vermut), 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*

- Ensalada de alga wakame y sorbete de pepino**  
*Wakame seaweed salad and cucumber sorbet Amanida de alga wakame i sorbet de cogombre*
- Ensalada de pasta farfalle y escabeche de Heura (proteína de soja)**  
*Farfalle Pasta Salad with Heura Pickle (Soy Protein) Amanida de pasta Farfalle i escabetx de Heura (proteïna de soja)*
- Berenjena asada aliñada con comino, queso feta vegano y tomate (plato frío) ©**  
*Roasted eggplant dressed with cumin, vegan cheese and tomato Albergínia rostida amanida amb comí, formatge feta vegà i tomàquet (plat fred) ©*

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

- Fideuá con rebozuelos y alioli**  
*Fideuá with chanterelles and aioli Fideuà amb rossinyols i allioli*
- Pizza con salchicha Beyond Meat, pimiento asado y albahaca**  
*Pizza with Beyond Meat sausage, roasted pepper and basil Pizza amb salsitxa Beyond Meat, pebrot escalivat i alfàbrega*
- Risotto de achicoria y vermut © (tiempo de espera aproximado 10 min)**  
*Chicory and vermouth risotto © (approximately waiting time 10 min) Risotto de xicoira i vermut © (temps d'espera aproximat 10 minuts)*

**POSTRE** *DESSERT - POSTRES*

- Tarta de coco, frambuesas y violetas**  
*Coconut, raspberries and violets cheesecake Pastís de gerds, coco i violetes*
- Brioche y helado de vainilla**  
*Brioche and vanilla ice cream Brioix i gelat de vainilla*
- Pastelito de mousse de lima**  
*Lime mousse cake Pastís de mousse de llima*

© 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