



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 alioli (4 unitats)

MENÚ COMPLETO Primer plato, segundo plato, postre (☐ 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 (☐ 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 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

- Ceviche de seta de cardo, shiitake y alga musgo estrellado ©**
Thistle mushroom ceviche, shiitake and Mastocarpus seaweed © Ceviche de set de cardo, shiitake i alga mastocarpus ©
- Patata, judías verdes y tomate con jurvert (mojo de perejil, menta, avellanas y nueces) ©**
Potato, green beans and tomato with jurvert (parsley, mint, hazelnut and walnut sauce) © Patata, mongetes verdes i tomàquet amb jurvert (mojo de julivert, menta, avellanes i nous) ©
- Croquetas de alga lechuga de mar con salsa de pimiento amarillo**
Sea lettuce (seaweed) croquettes with yellow pepper sauce Croquetes d'alga enciam de mar amb salsa de pebrot groc

SEGUNDO PLATO MAIN COURSE - SEGON PLAT

- Couscous de verduras y medallones de soja**
Couscous with vegetables and soy meat Cuscús de verdures i medallons de soja
- Pizza blanca de crema de queso vegetal, rebozuelos, boniato, tomillo y trufa**
White pizza with vegetable cheese cream, chanterelles, sweet potato, thyme and truffle Pizza blanca de crema de formatge vegetal, rossinyols, moniato, farigola i tòfona
- Curry de Heura (proteína de soja) y cacahuete con arroz basmati ©**
Heura (soy protein) and peanut curry with basmati rice © Curri de Heura (proteïna de soja) i cacauet amb arròs basmati ©

POSTRE DESSERT - POSTRES

- Tarta de queso vegano, melocotón y albaricoque**
Vegan cheesecake with peach and apricot Tarta de formatge vegà, melocotó i albaricoque
- Plátano en almíbar, nata y crujiente de sésamo ©**
Banana in syrup, whipped cream and crunchy sesame © Plàtan en almívar, nata i cruixent de sèsam ©
- Pastelito de almendra y mousse de chocolate y frambuesa**
Almond cake and chocolate and raspberry mousse Pastisset d'ametlla i mousse de xocolata i gerd

© 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