

100% VEGAN

PLATOS PARA COMPARTIR

<p>Chorizo vegano con patatas fritas caseras y salsa chimichurri (4 unidades) <i>Xoriço vegà amb patates fregides casolanes i salsa chimichurri (4 unitats)</i> <i>Vegan chorizo with homemade french fries and chimichurri sauce (4 pieces)</i></p>	9,50 €
<p>Croquetas caseras de champiñones (4 unidades) <i>Croquetes casolanes de xampinyons (4 unitats)</i> <i>Croquetes casolanes de xampinyons (4 unitats)</i></p>	9,50 €
<p>Falafel con hummus y salsa de yogur Ras el Hanout (4 unidades) (GF) <i>Falàfel amb hummus i salsa de iogurt Ras el Hanout (4 unitats) (GF)</i> <i>Falafel with hummus and Ras el Hanout yogurt sauce (4 units) (GF)</i></p>	9,50 €

MENU

1	<p>Ensalada templada de lentejas, manzana, pimiento y cebolla morada con vinagreta de mostaza (GF) <i>Amanida temperada de lleties, poma, pebrot i ceba morada amb vinagreta de mostassa (GF)</i> <i>Warm salad of lentils, apple, pepper and red onion with mustard vinaigrette (GF)</i></p> <p>Ensalada de cogollos con mezclum de tomates aliñados y avellana tostada (GF) <i>Amanida de cabdells amb mesclum de tomàquets amanits i avellana torrada (GF)</i> <i>Bud salad with a mix of seasoned tomatoes and toasted hazelnuts (GF)</i></p> <p>Crema de puerro con granada, semillas de sésamo tostado y de calabaza (GF) <i>Crema de porro amb magrana, llavors de sèsam torrat i de carbassa (GF)</i> <i>Leek cream with pomegranate, roasted sesame seeds and pumpkin (GF)</i></p> <p>Tortiglioni con crema de queso vegano ahumado, champiñones y proteína de guisante <i>Tortiglioni amb crema de formatge vegà fumat, xampinyons i proteïna de pèsol</i> <i>Tortiglioni with vegan smoked cheese cream, mushrooms and pea protein</i></p>
2	<p>Buddah Bowl: quinoa, boniato, garbanzos, lomabarda, aguacate, tomate cherry, remolacha, semillas, frutos secos y salsa de yogur(GF) <i>Buddha Bowl: Quinoa, moniato, cigrons, llombarda, alvocat, tomàquet cherry, remolatxa, llavors, fruits secs i salsa de iogurt (GF)</i> <i>Buddha Bowl: Quinoa, sweet potato, chickpeas, red cabbage, avocado, cherry tomato, beet, seeds, nuts and vegan yogurt sauce (GF)</i></p> <p>Pimientos de piquillo rellenos de picadillo de soja al curry con crema de pimiento asado (GF) <i>Pebrots de piquillo farcits de picada de soja al curri amb crema de pebrot rostit (GF)</i> <i>Piquillo peppers stuffed with soy mince curry with roasted pepper cream (GF)</i></p> <p>Risotto con espinacas y espárragos trigueros (GF) <i>Risotto amb espinacs i espàrrecs de marge (GF)</i> <i>Risotto with spinach and wild asparagus (GF)</i></p> <p>Estofado de níscalos, patata, zanahoria y proteína vegetal <i>Estofat de rovellons, patata, pastanaga i proteïna vegetal</i> <i>Stew with potato, mushrooms, carrot and vegetal protein</i></p>
3*	<p>Tarta sacher con chocolate fundido <i>Pastís sacher amb xocolata fosa</i> <i>Sacher cake with melted chocolate</i></p> <p>Tarta de queso vegano con confitura de mora de zarza <i>Pastís de formatge vegà amb confitura de móra d'esbarzer</i> <i>Vegan cheesecake with blackberry jam</i></p> <p>Green Velvet (tarta de espinacas y frutos rojos) <i>Green Velvet (pastís d'espinacs i fruits vermells)</i> <i>Green Velvet (spinach and red fruit tart)</i></p> <p>Vasito de manzana asada con crema de queso vegano y galleta casera (preguntar por opción sin gluten) <i>Gotet de poma rostida amb crema de formatge vegà i galeta casolana (preguntar per opció sense gluten)</i> <i>Glass of roasted apple with vegan cream cheese and homemade biscuit (ask for gluten-free option)</i></p>

MENÚ COMPLETO / MENÚ COMPLET / FULL MENU : 1 + 2 + 3

15 €

MENÚ MINI / MINI MENU : 1 + 3 / 2 + 3

11,50 €

***(GF) = SIN GLUTEN / SENSE GLUTEN / GLUTEN FREE**

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN AGUA PURIFICADA OSMOTIZADA Y UNA RACIÓN DE PAN MULTICEREALES POR PERSONA
 TOTS ELS MENUS INCLOUEN AIGUA PURIFICADA OSMOTITZADA I UNA RACIÓ DE PA MULTICEREALES PER PERSONA
 ALL MENUS INCLUDE PURIFIED OSMOTIZED WATER AND A SERVING OF MULTICEREAL BREAD PER PERSON

RACIÓN EXTRA DE PAN POR PERSONA / RACIÓ EXTRA DE PA PER PERSONA / EXTRA RATION OF BREAD PER PERSON

0,75€

SUPLEMENTO DE PAN SIN GLUTEN / SUPLEMENT DE PA SENSE GLUTEN / GLUTEN FREE BREAD SUPPLEMENT

1€

SI NO DESEAS POSTRE PUEDES SUSTITUIRLO POR UNA BEBIDA (PREGUNTA A NUESTRO PERSONAL)

SI NO VOLS POSTRES POTS SUBSTITUIR PER UNA BEGUDA (PREGUNTA AL NOSTRE PERSONAL)

IF YOU DON'T WANT DESSERT, YOU CAN SUBSTITUTE IT FOR A DRINK (ASK OUR STAFF)