

100% VEGAN

PLATOS PARA COMPARTIR

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>	9,50 €
Croquetas caseras de champiñones ahumados (4 unidades) <i>Croquetes casolanes de xampinyons fumats (4 unitats)</i> <i>Homemade smoked mushroom croquettes (4 units)</i>	9,50 €
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>	9,50 €

MENÚ

1	Ensalada de pera asada con nueces y queso vegano estilo feta con aliño de tamarindo (GF) <i>Amanida de pera rostida amb nous i formatge vegà estil feta amb amaniment de tamarinde (GF)</i> <i>Roasted Pear Salad with Walnuts and Vegan Feta Cheese with Tamarind Dressing (GF)</i> Sopa de kale y alubias rojas con pesto de pistacho (GF) <i>Sopa de kale i mongetes vermelles amb pesto de pistatxo (GF) / Kale and Red Bean Soup with Pistachio Pesto (GF)</i> Crema de calabaza y pera con almendra laminada (GF) <i>Crema de carbassa i pera amb ametlla laminada (GF) / Pumpkin and pear cream with rolled almonds (GF)</i> Spaghetti con salsa putanesca (tomate, olivas negras, alcaparras, cebolla y ajo) <i>Spaghetti de pasta amb salsa putanesca (tomàquet, olives negres, tàperes, ceba i all)</i> <i>Spaghetti with putanesca sauce (tomato, black olives, capers, onion and garlic)</i>
2	Buddah Bowl: arroz, boniato, garbanzos, brócoli, aguacate, tomate cherry, remolacha, semillas y salsa de yogur (GF) <i>Buddha Bowl: arròs, moniato, cigrons, bròcoli, alvocat, tomàquet cherry, remolatxa, llavors i salsa de iogurt (GF)</i> <i>Buddha Bowl: rice, sweet potato, chickpeas, broccoli, avocado, cherry tomato, beetroot, seeds and vegan yogurt sauce (GF)</i> Lasagna de láminas de berenjena asada con proteína vegetal y mozzarella vegana (GF) <i>Lasanya de làmines d'albergínia rostida amb proteïna vegetal i mozzarella vegana (GF)</i> <i>Lasagna of roasted aubergine slices with vegetable protein and vegan mozzarella (GF)</i> Risotto de berenjena parmesana (GF) <i>Risotto d'albergínia parmesana (GF) / Eggplant parmesan risotto (GF)</i> Guiso de gírgolas, shiitake y alcachofas <i>Guisat de gírgoles, xiitake i carxofes / Gírgolas, shiitake and artichoke stew</i>
3**	Muerte por chocolate / Mort per xocolata / Death by chocolate Tarta de queso vegano con cacao / Pastis de formatge vegà amb cacau / Vegan cheesecake with cocoa Natillas caseras con caramelo (GF) / Natilles casolanes amb caramel (GF) / Homemade custard with caramel (GF) Cupcake de trigo sarraceno (GF) / Cupcake de blat sarràí (GF) / Buckwheat Cupcake (GF) Green Velvet (tarta de espinacas y frutos rojos) <i>Green Velvet (pastís d'espinacs i fruits vermells) / Green Velvet (spinach and red fruit tart)</i> 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>

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

18 €

MENÚ MINI / MINI MENU : 1 + 3 / 2 + 3

13,50 €

***(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

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

0,75€

****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)