

CHORIZO VEGANO CON PATATAS FRITAS CASERAS Y SALSA CHIMICHURRI 9,90

XORIÇO VEGÀ AMB FREGIDAS CASOLANES I SALSA CHIMICHURRI
VEGAN CHORIZO WITH HOMEMADE FRENCH FRIES AND CHIMICHURRI SAUCE

CROQUETAS CASERAS DE CHAMPIÑONES AHUMADOS 9,90

CROQUETES CASOLANES DE XAMPINYONS FUMATS
HOMEMADE SMOKED MUSHROOMS CROQUETTES

FALAFEL CON HUMMUS Y SALSA DE YOGUR RAS EL HANOUT 9,90

FALÀFEL AMB HUMMUS I SALSA DE IOGURT RAS EL HANOUT
FALAFEL WITH HUMMUS AND RAS EL HANOUT SAUCE

MENÚ COMPLETO: PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE 16,30*

MENÚ COMPLET: PRIMER + SEGON + POSTRE
FULL MENÚ: STARTER + MAIN + DESSERT

MENÚ MINI: PRIMERO ó SEGUNDO + POSTRE 12,60

MENÚ MINI: PRIMER o SEGON + POSTRES
MINI MENÚ: STARTER or MAIN + DESSERT

PRIMEROS PRIMERS - STARTERS

ENSALADA CÉSAR (COGOLLOS DE LECHUGA, PARMESANO VEGANO, PROTEÍNA VEGETAL AL HORNO, PICATOSTES Y SALSA CÉSAR)

AMANIDA CÉSAR (CABDELS, PARMESÀ VEGÀ, PROTEÍNA VEGETAL AL FORN, CROSTONS I SALSA CÉSAR
CAESAR SALAD (LETTUCE, VEGAN PARMESAN, BAKED VEGETABLE PROTEIN, CROUTONS AND CAESAR SAUCE

SOPA A LA JARDINERA CON ALMEDRA

SOPA A LA JARDINERA AMB AMETLLA / "JARDINERA" SOUP WITH ALMOND

ENSALADA DE FRESAS RELLENAS DE CREMA DE QUESO VEGANO CON RÚCULA, RABANITOS, CANÓNIGOS Y VINAGRETA DE FRESAS

AMANIDA DE MADUIXES FARCIDES DE CREMA DE FORMATGE VEGÀ AMB RÚCULA, RABANITOS, CANÒNICS I VINAGRETA DE MADUIXES
STUFFED STRAWBERRIES SALAD WITH VEGAN CHEESE CREAM, ROCKET, RADISHES AND STRAWBERRY VINAIGRETTE

CREMA DE CALABACÍN Y BRÓCOLI

CREMA DE CARBASSÓ I BRÒCOLI / ZUCCHINI AND BROCCOLI CREAM

SOPA DE TOMATE CON QUESO VEGANO ESTILO FETA

SOPA DE TOMÀQUET AMB FORMATGE VEGANO ESTIL FETA / TOMATO SOUP WITH FETA STYLE VEGAN CHEESE

SEGUNDOS SEGONS - MAIN COURSES

BUDDAH BOWL: ARROZ, BONIATO, GARBANZOS, BRÓCOLI, TOMATE PITUFO, REMOLACHA, SEMILLAS, FRUTOS SECOS Y SALSA DE YOGUR

BUDDAH BOWL: ARRÒS, MONIATO, CIGRONS, TOMÀQUET PITUFO, REMOLATXA, LLAVORS, FRUITS SECS I SALSA DE IOGURT VEGÀ
BUDDAH BOWL: RICE, SWEET POTATO, CHICKPEAS, BROCCOLI, "PITUFO" TOMATO, BEETROOT, SEEDS, DRY FRUITS AND VEGAN YOGURT SAUCE

TALLARINES CON SALSA DE BONIATO, SETAS Y CHIRIVÍA

TALLARINS AMB SALSA DE BONIAT, BOLETS I XIRIVIA
NOODLES WITH SWEET POTATO SAUCE, MUSHROOMS AND PARSNIP

RISOTTO DE PUERRO Y PORTOBELLO

RISOTTO DE PORRO I PORTOBELL / LEEK AND PORTOBELLO RISOTTO

DAHL DE LENTEJAS AL CURRY CON CALABAZA ASADA Y OREJONES DE ALBARICOQUE

DAHL DE LLENTIES AL CURRY AMB CARABASSA ROSTIDA I ORELLONS D'ALBARIC / DAHL OF LENTILS WITH CURRY, ROASTED PUMPKIN AND DRIED APRICOTS

POSTRES** POSTRES** - DESSERTS**

CUPCAKE DE CALABAZA Y ESPECIAS CON CREMA DE QUESO VEGANO

CUPCAKE DE CARBASSA I ESPÈCIES AMB CREMA DE FORMATGE VEGÀ / PUMPKIN SPICE CUPCAKE WITH VEGAN CREAM CHEESE

CREMA "ORGASMO DE CAFÉ" CREMA "ORGASME DE CAFÉ" / "COFFEE ORGASM" CREAM

TARTA DE QUESO VEGANO CON CARAMELO SALADO Y SEMILLAS DE CALABAZA TOSTADAS

PASTÍS DE FORMATGE VEGÀ I CARBASSA AMB CARAMEL SALAT I LLAVORS DE CARBASSA TORRADA
VEGAN PUMPKIN CHEESECAKE WITH SALTED CARAMEL AND TOASTED PUMPKIN SEEDS

TARTA SELVA NEGRA / PASTÍS SELVA NEGRA / BLACK FOREST CAKE

GREEN VELVET (TARTA DE ESPINACAS Y FRUTOS ROJOS)

GREEN VELVET (PASTÍS D'ESPINAQUES I FRUITS VERMELLS) / GREEN VELVET (SPINACH AND RED FRUITS TART)

MANZANA ASADA CON CREMA DE QUESO Y GALLETA CASERA (PREGUNTAR POR OPCIÓN SIN GLUTEN)

POMA ROSTIDA AMB CREMA DE FORMATGE VEGÀ I GALETA CASOLANA (PREGUNTAR PER OPCIO SENSE GLUTEN)
GLASS OF ROASTED APPLE WITH VEGAN CREAM CHEESE AND HOMEMADE BISCUIT (ASK FOR GLUTEN-FREE OPTION)

***CON UNA RACIÓN DE PAN MULTICEREALES Y AGUA PURIFICADA / RACIÓN EXTRA DE PAN POR PERSONA 0,85**

*AMB UNA RACIÓ DE PA MULTICEREALES I AIGUA PURIFICADA / RACIÓ EXTRA DE PA PER PERSONA 0,85
*WITH A SERVING OF MULTICEREAL BREAD AND PURIFIED WATER / EXTRA SERVING OF BREAD PER PERSON 0.85

****SI NO DESEAS POSTRE PUEDES CAMBIARLO POR ALGUNA BEBIDA O POR TÉ/CAFÉ, PREGUNTA A NUESTRO PERSONAL**

**SI NO VOLS POSTRE TENS UNA BEGUDA (PREGUNTA AL NOSTRE PERSONAL) / **IF YOU DON'T WANT DESSERT YOU HAVE A DRINK (ASK OUR STAFF)

TODOS LOS PLATOS PUEDEN CONTENER GLUTEN COMO INGREDIENTE O TRAZAS DE GLUTEN

TOTS ELS PLATS PODEN CONTENIR GLUTEN COM INGREDIENT O TRACES DE GLUTEN / ALL DISHES MAY CONTAIN GLUTEN AS AN INGREDIENT OR TRACES OF GLUTEN

VI VINO WINE

NEGRE TINTO RED

DE MULLER LEGÍTIM	GARNATXA, MERLOT, SYRAH, CARIÑENA	PRIORAT	13,90€
RAMÓN BILBAO	TEMPRANILLO	RIOJA	11,90€
RAIMAT ABADÍA	CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO	C. SEGRE	11,20€*

ROSAT ROSADO RED

VIÑA ESMERALDA	GARNATXA	CATALUNYA	15,80€
RAMÓN BILBAO	GARNACHA & VIURA	RIOJA	12,90€*

BLANC BLANCO WHITE

JASPI	GARNATXA BLANCA, MACABEO	TERRA ALTA	14,90€
RAMÓN BILBAO	VERDEJO	RUEDA	12,90€
MARQUÉS DE CÁCERES	VIURA	RIOJA	10,20€*

*COPA COPA GLASS 3,60€

CERVESA CERVEZA BEER

BEERDAY (5%)	ROSSA - RUBIA - BLONDE	CAÑA 25cl 2,20€	CAÑA 33cl 3,10€
HOPPY (6%)	IPA		3,60€
ABADÍA (7,1%)	TORRADA + GINGEBRE - TOASTED + GINGER - TOSTADA + JENGIBRE		3,60€
TRIBUS (8%)	BELGIAN TRIPEL		3,60€
MORITZ 0,0%	SENSA ALCOHOL - SIN ALCOHOL - ALCOHOL FREE		2,60€
DAURA DAMM (5,4%)	SENSE GLUTEN - SIN GLUTEN - GLUTEN FREE		2,30€

ALTRES OTRAS OTHER

CAVA "JAUME GIRÓ I GIRÓ" BRUT NATURE	75cl	15,00€
VERMUT (15%)		2,60€
FRITZ COLA		2,60€

CAFÉ D'ESPECIALITAT CAFÉ DE ESPECIALIDAD SPECIALTY COFFEE

DESCAFEINAT DESCAFEINADO DECAFFEINATED

SOL/TALLAT - SOLO/CORTADO - BLACK/DASH OF NON DAIRY "MILK"	2,00€
AMB BEGUDA VEGETAL - CON BEBIDA VEGETAL - WITH NON DAIRY "MILK"	2,50€
AMB LICOR - CON LICOR - WITH LIQUEUR	2,50€

SUC ZUMO JUICE

37cl
3,50€ZUMO DE PRESIÓN EN FRÍO
SUC DE PRESSIO EN FRED / COLD PRESSED JUICE
"EL VERGEL"

MANZANA
POMA / APPLE
LIMÓN
LLIMONA / LEMON
PEPINO
COGOMBRE / CUCUMBER
JENGIBRE
GINGEBRE / GINGER
APIO
API / CELERI

TE TÉ TEA

TE MATCHA TÉ MATCHA MATCHA TEA 1 BOL/BOWL 300ML 6,00€

RARESES RAREZAS RARITIES 2,50€

CHINA BEAUTY SUPERIOR OOLONG SABOR A CHOCOLATE, FRUTA MADURA Y PAN TOSTADO
JASMIN DRAGON PEARLS BOLITAS DE HOJAS JÓVENES CON FLORES DE JAZMÍN
JAPAN PREMIUM SENCHA KONOMI AROMA FRESCO CON TONOS AMARGOS Y FLORALES
JAPAN SENCHA MIZUKI AROMA CLARO Y FRESCO CON INTENSO SABOR ACRE
CHINA WHITE MONKEY TÉ BLANCO QUE SE PRODUCE COMO EL TÉ VERDE. SABOR LIGERO Y DULCE

TÉ VERD TÉ VERDE TÉ VERD 2,50€

JAPAN KUKICHA DELICADO SABOR HERBAL PICANTE Y FRAGRANTE AROMA
CHINA SENCHA TÉ VERDE DULCE, DE HOJA GRANDE E INFUSIÓN CLARA
GUNPOWDER TEMPLE OF HEAVEN CALIDAD MÁXIMA. HOJA UNIFORME Y AROMÁTICA
8 PLACERES SENSUALES MEZCLA DE VARIOS TIPOS DE TÉ, FRESAS Y ARÁNDANOS
FUEGO DE DRAGÓN TÉ SENCHA, WHITE MONKEY, CÁSCARAS DE LÍMÓN, PIMIENTA Y MANZANA
SOPLO DE SEDUCCIÓN CON CHILI, FRESA, PÉTALOS DE LAVANDA, SEMILLAS DE GUARANÁ Y EQUINÁCEA
MENTA MARROQUÍ TÉ VERDE GUNPOWDER CON MENTA
ALMA CHILLOUT VERDE SENCHA, NEGRO ASSAM, SUBÍNDICO, GUNPOWDER, ALBARICOQUE Y CALÉNDULA
TIBET VERDE SENCHA, NEGRO ASSAM, SUBÍNDICO, GUNPOWDER, ALBARICOQUE Y CALÉNDULA
LUZ DEL ALBA VERDE SENCHA, BLANCO PAI MU TAN, PÉTALOS DE ROSA DE CALÉNDULA Y DE ACIANO
PERFUME DEL EDÉN VERDE VERDE SENCHA, DÁTILES, PÉTALOS DE ROSA Y GNAPHALLUM

TE BLANC TÉ BLANCO WHITE TEA 2,50€

VIETNAM MAO FENG GUSTO FLORAL Y FINO AROMA
JENGIBRE LIMÓN PAI MU TAN CON CITRONELLA, JENGIBRE Y CÁSCARA DE LIMÓN
ATARDECER EN LA ALHAMBRA CON MANZANA, PIEL DE NARANJA, CANELA Y PÉTALOS DE ACIANO

TE NEGRE TÉ NEGRO BLACK TEA 2,50€

CHINA KEEMUN SABOR SUAVE LEVEMENTE FLORAL. MODERADO CONTENIDO EN TEÍNA
LAPSANG SOUCHONG VAPORIZADO CON MADERAS ESPECIALES. SABOR AHUMADO
ENGLISH BREAKFAST BROKEN MEZCLA DE ASSAM Y CEYLON. FUERTE SABOR AROMATIZADO
BLUE EARL GREY ASSAM, SUBÍNDICO, ACEITE ESENCIAL DE BERGAMOTA Y PÉTALOS DE ACIANO
CEYLON OP VENTURE TÉ PURO DE VIGOROSO AROMA Y TAZA COBRIZA
BLACKBERRY TANGO CON PASAS, BAYAS DE SAÚCO, FRAMBUESAS, MORAS, FRESAS Y GROSELLAS

TE VERMELL TÉ ROJO RED TEA 2,50€

CHINA PU ERH DE FUERTE SABOR TERROSO Y TAZA OSCURA

TE AYURVEDA TÉ AYURVEDA AYURVEDIC TEA 2,50€

AYURVEDA PURO CANELA, JENGIBRE, CLAVO, PIMIENTA ROJA Y CARDAMOMO
PAZ INTERIOR CANELA, HINOJO, MENTA, REGALIZ, HIBISCO, NARANJA, CLAVO, PIMIENTA ROJA, MANZANILLA Y CARDAMOMO
AYURVEDA KAPHA MELISA, HOJAS DE MORA, CILANTRO, HINOJO, CHILI, CARDAMOMO Y PÉTALOS DE ACIANO

TISANES TISANAS HERBAL TEA 2,50€

ANÍS, COMINO E HINOJO LA INFUSIÓN MÁS DIGESTIVA DE NUESTRA SELECCIÓN
PERLA DE JARDÍN ROMERO, TOMILLO, LIMONARIA, CANELA, VERBENA, HOJAS DE OLIVO, PÉTALOS DE LAVANDA Y DE TILO
TÉ PARA MEDITAR MANZANA, LIMONARIA, ESCARAMUJO, MENTA, MANZANILLA, PÉTALOS DS CALÉNDULA Y DE LAVANDA, HIERBA TULSI, CARADAMONO, PIMIENTA, SIEMPREVIVA Y VALERIANA
BIENESTAR HOJAS DE ORTIGA, CANELA, JENGIBRE, HINOJO, MANZANA, CÁSCARAS DE NARANJA, MANZANILLA, CLAVO, REGALIZ Y PÉTALOS DE ROSA
MANZANILLA CON LAVANDA
MENTA PIPERITA

TE ROOIBOS TÉ ROOIBOS ROOIBOS TEA 2,50€

MANZANA HORNEADA CON MANZANA, CANELA, REGALIZ, HINOJO Y CLAVO
KALAHARI CON CÁSCARAS DE NARANJA, LIMONARIA Y PÉTALOS DE ACIANO
WINTER EUPHORIA CON MATE, CITRONELA, CÁSCARAS DE CACAO, ORTIGA, MANZANA, PIEL DE NARANJA, CARDAMOMO, PIMIENTA ROSA, HOJAS DE VERBENA Y PÉTALOS DE ROSA
CHAI ROOIBOS CON CANELA, JENGIBRE, HINOJO, ANÍS, CLAVO Y CARDAMOMO

