

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 19,90\***

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

**MENÚ MINI: PRIMERO ó SEGUNDO + POSTRE 14,80**

**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

## 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 OPCIÓ 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 POSTRES 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€

37cl  
3,50€

## SUC ZUMO JUICE

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 FRAGANTE 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 TÉINA  
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

