

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

100% VEGAN

MENÚ COMPLETO: PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE 17,00\*

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

MENÚ MINI: PRIMERO ó SEGUNDO + POSTRE 13,00

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

## PRIMEROS PRIMERS - STARTERS

### TABOULÉ DE COLIFLOR CON VERDURAS CON ALIÑO DE MENTA Y CÚRCUMA

TABULE DE COL·LIFLOR AMB VERDURES AMB AMANY DE MENTA I CÚRCUMA / CAULIFLOWER TABOULÉ WITH VEGETABLES WITH MINT AND TURMERIC DRESSING

### ENSALADA DE MELÓN, RÚCULA, RABANITOS Y QUESO CREMA VEGANO

AMANIDA DE MELÓ, RÚCULA, RABANITS I FORMATGE CREMA VEGÀ / SALAD OF MELON, ROCKET, RADISHES AND VEGAN CREAM CHEESE

### GAZPACHO DE CIRUELA

GASPATXO DE PRUNES / PLUM GAZPACHO

### CREMA DE MELÓN ASADO Y CALABACÍN

CREMA DE MELÓ ROSTIT I CARBASSÓ / ROASTED MELON AND ZUCCHINI CREAM

## SEGUNDOS SEGONS - MAIN COURSES

### BUDDAH BOWL: ARROZ, BONIATO, GARBANZOS, BRÓCOLI, TOMATE CHERRY, AGUACATE, PEPINO, SEMILLAS, FRUTOS SECOS Y SALSA DE YOGUR DE SOJA

BUDDHA BOWL: ARRÒS, BONIAT, CIGRONS, BRÒCOLI, TOMÀQUET CHERRY, ALVOCAT, COGOMBRE, LLAVORS, FRUITS SECS I SALSA DE IOGUR DE SOJA

BUDDHA BOWL: RICE, SWEET POTATO, CHICKPEAS, BROCCOLI, CHERRY TOMATO, AVOCADO, CUCUMBER, SEEDS, NUTS AND SOY YOGURT SAUCE

### PIZZA BLANCA CON SETAS, PROTEÍNA DE GUISANTE Y ACEITUNAS KALAMATA

PIZZA BLANCA AMB BOLETS, PROTEÍNA DE PÈSOLS I OLIVES KALAMATA / WHITE PIZZA WITH MUSHROOMS, PEA PROTEIN AND KALAMATA OLIVES

### RISOTTO DE SHIITAKE Y ESPINACAS

RISOTTO DE SHIITAKE I ESPINAQUES / SHIITAKE AND SPINACH RISOTTO

### BERENJENA RELLENA DE ESTOFADO DE SETAS Y PROTEÍNA DE GUISANTE

ALBERGÍNIA FARCIDA D'ESTOFAT DE BOLETS I PROTEÍNA DE PÈSOLS I AUBERGINE STUFFED WITH MUSHROOMS AND PEA PROTEIN STEW

## 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 Y MARACUYÁ

PASTÍS DE FORMATGE VEGÀ I MARACUYÀ / VEGAN CHEESE CAKE WITH PASSION FRUIT

### TARTA DE CHOCOLATE RELLENO DE TOFE CON COBERTURA DE CREMA DE CHOCOLATE

PASTÍS DE XOCOLATA FARCIT DE TOFFEE AMB COBERTURA DE CREMA DE XOCOLATA

CHOCOLATE CAKE FILLED WITH TOFFEE WITH CHOCOLATE CREAM COVERAGE

### CARROT CAKE RELLENO DE CREMA DE NARANJA

CARROT CAKE FARCIT DE CREMA DE TARONJA / CARROT CAKE FILLED WITH ORANGE CREAM

### 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

RAMÓN BILBAO TEMPRANILLO *RIOJA* 11,90€  
 RAIMAT ABADÍA CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO *C. SEGRE* 11,20€\*

## ROSAT ROSADO RED

RAMÓN BILBAO GARNACHA & VIURA *RIOJA* 12,90€\*

## BLANC BLANCO WHITE

RAIMAT CASTELLA CHARDONNAY *C. SEGRE* 13,80€  
 BLUME VERDEJO *RUEDA* 10,20€\*

\*COPA COPA GLASS 3,60€

## CERVESA CERVEZA BEER

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

## ALTRES OTRAS OTHER

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 PRESSIÓ EN FRED / COLD PRESSED JUICE

## "EL VERGEL"

CON:  
 AMB / WITH:

MANZANA

POMA / APPLE

LIMÓN

LLIMONA / LEMON

PEPINO

GOGOMBRE / 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€

JASMINE DRAGON PEARLS BOLITAS DE TÉ VERDES FERMENTADO 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 LIMÓN, 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€

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

