

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*

QUINOA CON MANGO, AGUACATE, TOFU MARINADO Y ALIÑO DE MANGO CON LIMA

QUINOA AMB MANGO, ALVOCAT, TOFU MARINAT I AMANY DE MÀNEC AMB LIMA / QUINOA WITH MANGO, AVOCADO, MARINATED TOFU AND MANGO-LIME DRESSING

ENSALADA DE HIGOS, GRANADA, RÚCULA, CANÓNIGOS, NUECES Y QUESO CREMA VEGANO CON VINAGRETA DE MELAZA DE CAÑA

AMANIDA DE FIGUES, GRANADA, RÚCULA, CANÒNICS, NOUS I FORMATGE CREMA VEGÀ AMB VINAGRETA DE MELAÇA DE CANYA / SALAD OF FIGS, POMEGRANATE, ROCKET, WALNUTS AND VEGAN CREAM CHEESE WITH CANE MOLASSES VINAIGRETTE

SOPA DE GARBANZOS CON ESPINACAS, CHAMPIÑONES, CÚRCUMA Y JENGIBRE

SOPA DE CIGRONS AMB ESPINAQUES, XAMPINYONS, CÚRCUMA I GINGEBRE / CHICKPEA SOUP WITH SPINACH, MUSHROOMS, TURMERIC AND GINGER

CREMA DE CHIRIVÍA Y CALABACÍN

CREMA DE XIRIVÍA I CARBASSÓ / PARSNIP AND ZUCCHINI CREAM

SEGUNDOS *SEGONS - MAIN COURSES*

BUDDHA BOWL: ARROZ, BONIATO, GARBANZOS, BRÓCOLI, TOMATE CHERRY, MAÍZ DULCE, AGUACATE, SEMILLAS, FRUTOS SECOS Y SALSA DE YOGUR DE SOJA

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

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

PIZZA CON TOMATE, CALABACÍN, SETAS Y PROTEÍNA DE GUISANTE

PIZZA AMB TOMÀQUET, CARBASSÓ, BOLETS I PROTEÍNA DE PÈSOLS / PIZZA WITH TOMATO, ZUCCHINI, MUSHROOMS AND PEA PROTEIN

RISOTTO DE SHIITAKE Y ESPINACAS

RISOTTO DE SHIITAKE I ESPINAQUES / SHIITAKE AND SPINACH RISOTTO

ESTOFADO DE ROVELLONES CON PATATAS Y VERDURA

ESTOFAT DE ROVELLONS AMB PATATES I VERDURA I ROVELLONES STEW WITH POTATOES AND VEGETABLES

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

GREEN VELVET CON ESPINACAS Y FRUTOS ROJOS

GREEN VELVET AMB ESPINAQUES I FRUITS VERMELLS / GREEN VELVET WITH SPINACH AND RED FRUITS

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

TARTA DE QUESO VEGANO CON CONFITURA DE CIRUELA Y MARACUYÁ

PASTÍS DE FORMATGE VEGÀ AMB CONFITURA DE PRUNES I MARACUYÀ / VEGAN CHEESE CAKE WITH PLUMS AND PASSION FRUIT JAM

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 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 MULTICEREALS 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

ESTRELLA DAMM (5,4%) ROSSA - RUBIA - BLONDE 2,30€
 FREE DAMM 0,0% SENSE 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€

CAFÉ D'ESPECIALITAT CAFÉ DE ESPECIALIDAD SPECIALTY COFFEE
 DESCAFEINAT DESCHEINADO 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€

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