

<p>PATATAS BRAVAS RÚSTICAS CON PIMIENTO DE PADRÓN Y SALSA CASERA 5,90</p> <p>PATATES BRAVES RÚSTIQUES AMB PEBROTS DEL PADRÓ AMB SALSA RUSTIC BRAVA POTATOES WITH PADRON PEPPERS AND SAUCE</p>	<p>CHORIZO VEGANO CON PATATAS FRITAS CASERAS Y SALSA CHIMICHURRI 9,90</p> <p>XORIÇO VEGÀ AMB FREGIDAS CASOLANES I SALSA CHIMICHURRI VEGAN CHORIZO WITH HOMEMADE FRENCH FRIES AND CHIMICHURRI SAUCE</p>	<p>CROQUETAS CASERAS DE CHAMPIÑONES AHUMADOS 9,90</p> <p>CROQUETES CASOLANES DE XAMPINYONS FUMATS HOMEMADE SMOKED MUSHROOMS CROQUETTES</p>
---	--	--

<p>MENÚ COMPLETO: PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE 16,90 / 20,90*</p> <p>MENÚ COMPLET: PRIMER + SEGON + POSTRE FULL MENÚ: STARTER + MAIN + DESSERT</p>	<p>MENÚ MINI: PRIMERO ó SEGUNDO + POSTRE 12,60 / 14,80*</p> <p>MENÚ MINI: PRIMER o SEGON + POSTRES MINI MENÚ: STARTER or MAIN + DESSERT</p>
---	--

* divendres nit, dissabte i diumenge / viernes noche, sábado y domingo / friday night, saturday and sunday.

PRIMEROS PRIMERS – STARTERS

ENSALADA DE RÚCULA Y NARANJA CON SALSA DE PIMIENTO

AMANIDA DE RÚCULA I TARONJA AMB SALSA DE PEBROT / ARUCOLA AND ORANGE SALAD WITH PEPPER SAUCE

ENSALADA DE COLIFLOR, ESPINACA, GRANADA Y ACEITUNA NEGRA CON SALSA DE AGUACATE Y REMOLACHA

AMANIDA DE COLIFLOR, ESPINACA, GRANADA I OLIVA NEGRA AMB SALSA D'ALVOCAT I REMOLATXA / SALAD OF CAULIFLOWER, SPINACH, POMEGRANATE AND BLACK OLIVE WITH AVOCADO AND BEETROOT SAUCE

CREMA DE CELERI CON PERAS ASADAS Y CRUMBLE DE TOMILLO

CREMA DE CELERI AMB PERES ROSTIDES I CRUMBLE DE FARIGOLA / CREAM OF CELERI WITH ROASTED PEARS AND THYME CRUMBLE

SOPA DE SHIITAKE CON LECHE DE COCO Y CILANTRO

SOPA DE SHIITAKE AMB LLET DE COCO I CILANTRE / SHIITAKE SOUP WITH COCONUT MILK AND CILANTRO

SEGUNDOS SEGONS – MAIN COURSES

BUDDHA BOWL: ARROZ, GARBANZO, BRÓCOLI, TOMATE, AGUACATE, SEMILLAS Y SALSA DE YOGUR DE SOJA

BUDDHA BOWL: ARRÒS, CIGRONS, BRÒCOLI, TOMÀQUET, ALVOCAT, LLAVORS I SALSA DE IOGUR DE SOJA / BUDDHA BOWL: RICE, CHICKPEA, BROCCOLI, TOMATO, AVOCADO, SEEDS AND SOY YOGUR

PIZZA CON COLIFLOR Y CARNE PICADA (PROTEÍNA VEGANA) CON QUESO MOZZARELLA VEGANO (PREGUNTAR POR OPCIÓN SIN GLUTEN)

PIZZA AMB COL·LIFLOR I CARN PICADA (PROTEÍNA VEGANA) AMB FORMATGE MOZZARELLA VEGÀ (PREGUNTAR PER OPCIO SENSE GLUTEN) / PIZZA WITH CAULIFLOWER AND MINCED BEEF (VEGAN PROTEIN) WITH VEGAN MOZZARELLA CHEESE (ASK FOR THE GLUTEN-FREE OPTION)

RISOTTO DE LA TROMPETA DE LA MUERTE

RISOTTO DE LA TROMPETA DE LA MORT / DEATH TRUMPET RISOTTO

CALABACÍN RELLENO DE VERDURA Y CARNE PICADA (PROTEÍNA VEGANA)

CARBASSÓ FARCIT DE VERDURA I CARN PICADA (PROTEÍNA VEGANA) / ZUCCHINI STUFFED WITH VEGETABLES AND MINCED MEAT (VEGAN PROTEIN)

POSTRES** POSTRES** – DESSERTS**

CUPCAKE DE CALABAZA Y ESPECIAS DE TRIGO SERRANO 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 CALABAZA ASADA Y CAMELO

PASTÍS DE FORMATGE VEGÀ AMB CARBASSA ROSTIDA I CAMEL / VEGAN CHEESECAKE WITH ROASTED PUMPKIN AND CAMEL

TARTA DE CHOCOLATE "BLACK FOREST" RELLENA DE FRUTOS DEL BOSQUE CON CREMA DE QUESO VEGANA

PASTÍS DE XOCOLATA "BLACK FOREST" FARCIDA DE FRUITS DEL BOSC AMB CREMA DE FORMATGE VEGANA / "BLACK FOREST" CHOCOLATE CAKE FILLED WITH FOREST FRUITS WITH VEGAN CREAM CHEESE

TARTA DE ZANAHORIA

PASTÍS DE PASTANAGA / CARROT CAKE

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 € / OPCIÓN AGUA EMBOTELLADA 1L 1 €

*AMB UNA RACIÓ DE PA MULTICEREALES I AIGUA PURIFICADA / RACIÓ EXTRA DE PA PER PERSONA 0,85 € / OPCIO AIGUA EMBOTELLADA 1L 1 €

**WITH A SERVING OF MULTICEREAL BREAD AND PURIFIED WATER / EXTRA SERVING OF BREAD PER PERSON 0.85 € / BOTTLED WATER OPTIONAL 1L 1 €

**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

HERAVI SELECCIÓ 2021 CARINYENA, SIRÀ DARMÒS 16,20€*

ROSAT ROSADO RED

CELLER DEL FOIX XAREL-LO VERMELL D.O. Penedès 11,90€*

BLANC BLANCO WHITE

CELLER DEL FOIX XAREL-LO, MUSCAT D.O. Penedès 11,90€*
BUFÓN VERDEJO RUEDA 13,70€

*COPA COPA GLASS 3,50€

CERVESA CERVEZA BEER

ARTESANAL BEERDAY (5,0%, IBUS 28) ROSSA - RUBIA - BLONDE 3,50€

ARTESANAL HOPPY (6,0%, IBUS 50) IPA 3,50€

ARTESANAL ABADIA (7,1%, IBUS 24) DUBBEL 3,50€

ARTESANAL TRIBUS (8,0%, IBUS 30) TRIPEL 3,50€

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€

FRITZ-KOLA (opció sin azúcar, without sugar available) 2,60€

FRITZ-LIMO ORANGE o ZITRONE 2,60€

CAFÉ D'ESPECIALITAT CAFÉ DE ESPECIALIDAD SPECIALTY COFFEE

DESCAFEINAT DESCAFFEINADO 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