

PATATES BRAVES RÚSTIQUES AMB PEBROTS DEL PADRÓ I SALSА BRAVA CASOLANA 6,90 PATATAS BRAVAS RÚSTICAS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN CON SALSА BRAVA CASERA // POTATOES WITH PADRON PEPPERS AND SAUCE	XORIÇ VEGÀ AMB PATATES FREGIDES CASOLANES I SALSА CHIMICHURRI 9,90 CHORIZO VEGANO CON PATATAS FRITAS CASERAS Y SALSА CHIMICHURRI VEGAN CHORIZO WITH HOMEMADE FRENCH FRIES AND CHIMICHURRI SAUCE	CROQUETES CASOLANES DE XAMPINYONS FUMATS 9,90 CROQUETAS CASERAS DE CHAMPIÑONES AHUMADOS HOMEMADE SMOKED MUSHROOMS CROQUETTES
--	---	--

MENÚ COMPLET: PRIMER + SEGON + POSTRE 16,90 € MENÚ COMPLETO: PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE FULL MENÚ: STARTER + MAIN + DESSERT	MENÚ MINI: PRIMER o SEGON + POSTRE 12,60 € MENÚ MINI: PRIMERO ó SEGUNDO + POSTRES MINI MENÚ: STARTER or MAIN + DESSERT
--	---

PRIMERS *PRIMEROS – STARTERS*

- AMANIDA DE QUINOA, KALE, RÁBANO, COGOMBRE I CIGRÓ CRUIXENT**
ENSALADA DE QUINOA, KALE, RÁBANO, PEPINO Y GARBANZO CRUJIENTE / QUINOA SALAD, KALE, RADISH, CUCUMBER AND CRUNCHY GARBANZO
- PANELLE DE FARINA DE CIGRÓ AMB RÚCULA I TOMÀQUET ROSA**
PANELLE DE HARINA DE GARBANZO AMB TOMÀQUET ROSA I RÚCULA / CHEESE FLOUR PANEL WITH ARUGULA AND PINK TOMATO
- CREMA VICHYSOISE AMB PERA I CROSTONS**
CREMA VICHYSOISE CON PERA Y PICATOSTES / VICHYSOISE CREAM WITH PEAR AND CROUNTS
- CREMA FREDA DE PASTANAGA A LA TARONJA**
CREMA FRÍA DE ZANAHORIA A LA NARANJA / COLD ORANGE CARROT CREAM

SEGONS *SEGUNDOS – MAIN COURSES*

- BUDDHA BOWL: ARRÒS, CIGRONS, BRÒCOLI, TOMÀQUET, ALVOCAT, LLAVORS I SALSА DE IOGUR DE SOJA**
BUDDHA BOWL: ARROZ, GARBANZO, BRÒCOLI, TOMATE, AGUACATE, SEMILLAS Y SALSА DE YOGUR DE SOJA / BUDDHA BOWL: RICE, CHICKPEA, BROCCOLI, TOMATO, AVOCADO, SEEDS AND SOY YOGUR
- PIZZA NEGRA AMB VERDURA DEL DIA AMB FORMATGE VEGÀ STRACCINO I PARMESÀ (PREGUNTAR POR OPCIO SENSE GLUTEN)**
PIZZA NEGRA CON VERDURA DEL DÍA CON QUESO VEGANO STRACCINO Y PARMESANO (PREGUNTAR PER OPCIO SENSE GLUTEN) / BLACK PIZZA WITH VEGETABLES OF THE DAY WITH VEGAN STRACCINO AND PARMESAN CHEESE (ASK FOR THE GLUTEN-FREE OPTION)
- PATATA ROSTIDA AMB SALSА DE BOLETUS EDULIS**
PATATA ASADA CON SALSА DE BOLETUS EDULIS / ROASTED POTATO WITH BOLETUS EDULIS SAUCE
- RISOTTO DE XAMPINYONS I CARBASSÓ AMB FORMATGE VEGÀ PARMESÀ**
RISOTTO DE CHAMPIÑONES Y CALABACÍN CON QUESO VEGANO PARMESANO / MUSHROOM AND ZUCCHINI RISOTTO WITH VEGAN PARMESAN CHEESE

POSTRES** *POSTRES** – DESSERTS***

- CUPCAKE DE CARBASSA I ESPÈCIES AMB CREMA DE FORMATGE VEGÀ**
CUPCAKE DE CALABAZA Y ESPECIAS DE TRIGO SERRANO CON CREMA DE QUESO VEGANO / PUMPKIN SPICE CUPCAKE WITH VEGAN CREAM CHEESE
- CREMA “ORGASME DE CAFÉ”** *CREMA “ORGASMO DE CAFÉ” / “COFFEE ORGASM” CREAM*
- PASTÍS DE FORMATGE VEGÀ AMB CARBASSA ROSTIDA I CAMEL**
TARTA DE QUESO VEGANO CON CALABAZA ASADA Y CARAMELO / VEGAN CHEESECAKE WITH ROASTED PUMPKIN AND CARAMEL
- PASTÍS DE XOCOLATA “BLACK FOREST” FARCIT DE CIRUELA, NOU I NATA VEGANA**
MONTADARTARTA DE CHOCOLATE “BLACK FOREST” RELLENA DE CIRUELA, NUEZ Y NATA VEGANA MONTADA / “BLACK FOREST” CHOCOLATE CAKE FILLED WITH PLUM, WALNUT AND VEGAN WHIPPED CREAM
- PASTÍS DE POMA AMB SÈSAM I AVELLANES**
PASTEL DE MANZANA CON SÈSAMO Y AVELLANAS / APPLE CAKE WITH SESAME AND HAZELNUTS
- POMA ROSTIDA AMB CREMA DE FORMATGE VEGÀ I GALETA CASOLANA (PREGUNTAR PER OPCIO SENSE GLUTEN)**
MANZANA ASADA CON CREMA DE QUESO Y GALLETA CASERA / GLASS OF ROASTED APPLE WITH VEGAN CREAM CHEESE AND HOMEMADE BISCUIT (ASK FOR GLUTEN-FREE OPTION)

***AMB UNA RACIÓ DE PA MULTICEREALES I AIGUA PURIFICADA / RACIÓ EXTRA DE PA PER PERSONA 0,85 € / OPCIO AIGUA EMBOTELLADA 1L 1 €**
**CON UNA RACIÓ DE PAN MULTICEREALES Y AGUA PURIFICADA / RACIÓ EXTRA DE PAN POR PERSONA 0,85 € / OPCIO AGUA 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 VOLS POSTRE POTS CAMBIAR-LO PER UNA BEGUDA O PER UN TE O CAFÉ (PREGUNTA AL NOSTRE PERSONAL)**

***SI NO DESEAS POSTRE PUEDES CAMBIARLO POR ALGUNA BEBIDA O POR TÉ/CAFÉ, PREGUNTA A NUESTRO PERSONAL / **IF YOU DO NOT WANT DESSERT, YOU CAN CHANGE IT FOR SOME DRINK OR TEA/COFFEE*

TOTS ELS PLATS PODEN CONTENIR GLUTEN COM INGREDIENT O TRACES DE GLUTEN

TODOS LOS PLATOS PUEDEN CONTENER GLUTEN COMO INGREDIENTE O T RAZAS DE GLUTEN / ALL DISHES MAY CONTAIN GLUTEN AS AN INGREDIENT OR TRACES OF GLUTEN

MÍNIM 1 MENÚ O MENÚ MINI PER PERSONA. MÍNIMO 1 MENÚ O MENÚ MINI POR PERSONA. MINIMUM 1 MENU OR MINI MENU PER PERSON.

VI VINO WINE

NEGRE TINTO RED

CELLER DEL FOIX CABERNET SAUVIGNON, GARNATXA NEGRA D.O. PENEDES 11,90€*

ROSAT ROSADO RED

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

BLANC BLANCO WHITE

CELLER DEL FOIX XAREL-LO, MUSCAT D.O. PENEDES 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€

AMSTEL TORRADA 0,0% SENSE ALCOHOL - SIN ALCOHOL - ALCOHOL FREE 2,60€

CRUZCAMPO (5,4%) SENSE GLUTEN - SIN GLUTEN - GLUTEN FREE 2,30€

ALTRES OTRAS OTHER

VERMUT (15%) 2,60€

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

FRITZ-LIMO ORANGE o ZITRONE 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€

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 VERDÉ 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

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