

MENÚ COMPLET: PRIMER + SEGON + POSTRE

20,90 €

MENÚ MINI: PRIMER o SEGON + POSTRE

14,80 €

PRIMERS

GASPATXO DE PRUNA NEGRA AMB CROSTONS

CREMA FREDA DE PASTANAGA, BONIAT I PAPAIA AMB LLAVORS VARIADES

AMANIDA DE MELÓ, FORMATGE VEGÀ CREMA DE COCO, OLIVA KALAMATA AMB SALSA D'ALVOCAT I ALFÀBREGA

AMANIDA CÈSAR AMB CROSTONS I FORMATGE VEGÀ PARMESÀ

SEGONS

BUDDA BOWL AMB ARRÒS NEGRE ECO, CIGRONS, BRÒCOLI, BLAT DE MORO, REMOLATXA, TOMÀQUET, ALVOCAT AMB SALSA DE IOGUR I LLAVORS VARIADES

RISOTTO AMB BOLETS VARIATS, ESPINACS I FORMATGE VEGÀ PARMESÀ

FIDEUÀ AMB HEURA, MONGETA BOBY I ALLIOLI

PIZZA NEGRA "BARBACOA" AMB ALBERGÍNIA ROSTIDA, MOZZAREL-LA, RÚCULA I SALSA BARBACOA

POSTRES**

PASTÍS DE CAFÈ AMB CREMA I AVELLANA TORRADA

PASTÍS DE FORMATGE AMB PRUNA ROSTIDA I SALSA DE PRUNA

POMA ROSTIDA SENSE SUCRE AMB NATA MONTADA I GALETA CASOLANA

CREMA DE CAFÈ AMB PÀ DE PESSIC, NATA I GALETA

CUPCAKE DE CARBASSA SENSE GLUTEN AMB NATA MONTADA

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

***SI NO VOLS POSTRE POTS CAMBIAR-LO PER UNA BEGUDA O PER UN TE O CAFÉ (PREGUNTA AL NOSTRE PERSONAL)*

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

MENÚ COMPLETO: PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE **20,90 €**

MENÚ MINI: PRIMERO o SEGUNDO + POSTRE **14,80 €**

PRIMEROS

GAZPACHO DE CIRUELA NEGRA CON PICATOSTES

CREMA FRÍA DE ZANAHORIA, BONIATO Y PAPAYA CON SEMILLAS VARIADAS

ENSALADA DE MELÓN, QUESO VEGANO CREMA DE COCO, ACEITUNA KALAMATA CON SALSA DE AGUACATE Y ALBAHACA

ENSALADA CÉSAR CON PICATOSTES Y QUESO VEGANO PARMESANO

SEGUNDOS

BUDDA BOWL CON ARROZ NEGRO ECO, GARBANZO, BRÓCOLI, MAIZ, REMOLACHA, TOMATE, AGUACATE CON SALSA DE YOGUR Y SEMILLAS VARIADAS

RISOTTO CON SETAS VARIADAS, ESPINACA Y QUESO VEGANO PARMESANO

FIDEUÁ CON HEURA, JUDÍA BOBY Y ALIOLI

PIZZA NEGRA "BARBACOA" CON BERENJENA ASADA, MOZZARELA, RUCULA Y SALSA BARBACOA

POSTRES**

TARTA DE CAFÉ CON CREMA Y AVELLANA TOSTADA

TARTA DE QUESO CON CIRUELA ASADA Y SALSA DE CIRUELA

MANZANA ASADA SIN AZÚCAR CON NATA MONTADA Y GALLETAS CASERA

CREMA DE CAFÉ CON BIZCOCHO, NATA Y GALLETAS

CUPCAKE DE CALABAZA SIN GLUTEN CON NATA MONTADA

**CON UNA RACIÓN DE PAN MULTICEREALES Y AGUA PURIFICADA / RACIÓN EXTRA DE PAN POR PERSONA 0,85 € / OPCIÓN AGUA EMBOTELLADA 1€*

***SI NO QUIERES POSTRES PUEDES CAMBIARLO POR UNA BEBIDA O POR UN TÉ O CAFÉ (PREGUNTA A NUESTRO PERSONAL)*

*TODOS LOS PLATOS PUEDEN CONTENER **GLUTEN** COMO INGREDIENTE O **TRAZAS DE GLUTEN***

FULL MENU: STARTER + MAIN + DESSERT

€20,90

MINI MENU: STARTER o MAIN + DESSERT

€14,80

STARTERS

BLACK PLUM GAZPACHO WITH CROUTONS

COLD CREAM OF CARROT, SWEET POTATO AND PAPAYA WITH VARIED SEEDS

MELON SALAD, VEGAN COCONUT CREAM CHEESE, KALAMATA OLIVE WITH AVOCADO AND BASIL SAUCE

CAESAR SALAD WITH CROUTONS AND VEGAN PARMESAN CHEESE

MAINS

BUDDA BOWL WITH ECO BLACK RICE, CHICKPEA, BROCCOLI, CORN, BEET, TOMATO, AVOCADO WITH YOGURT SAUCE AND VARIED SEEDS

RISOTTO WITH VARIED MUSHROOMS, SPINACH AND VEGAN PARMESAN CHEESE

FIDEUÁ WITH HEURA, BOBY BEANS AND AIOLI

BLACK "BARBECUE" PIZZA WITH ROASTED EGGPLANT, MOZZARELA, RUCULA AND BARBECUE SAUCE

DESSERTS**

COFFEE CAKE WITH CREAM AND TOASTED HAZELNUT

CHEESE CAKE WITH ROASTED PLUM AND PLUM SAUCE

ROASTED APPLE WITHOUT SUGAR WITH WHIPPED CREAM AND HOMEMADE COOKIE

COFFEE CREAM WITH CAKE, CREAM AND COOKIE

GLUTEN-FREE PUMPKIN CUPCAKE WITH WHIPPED CREAM

**WITH A PORTION OF MULTI-CEREAL BREAD AND PURIFIED WATER / EXTRA PORTION OF BREAD PER PERSON €0.85 / BOTTLED WATER €1*

***IF YOU DO NOT WANT DESSERTS, YOU CAN CHANGE IT FOR A DRINK OR FOR A TEA OR COFFEE (ASK OUR STAFF)*

*ALL DISHES MAY CONTAIN **GLUTEN** AS AN INGREDIENT OR **TRACES OF GLUTEN***