

A la carta

TAPAS

- Me tienes frita: croquetas de puerros y queso brie; croquetas veganas de zanahoria y tofu **6,95€**
- Me tienes calentito: queso italiano tomino a la plancha con tomate cherry y tostadas **6,95€**
- Bravissimo: patatas con piel al horno acompañadas de nuestra mahonesa vegana de mostaza **5,25€**
- Estamos empanadas: empanadillas caseras rellenas de verduritas de temporada, cebolla caramelizada y queso parmesano **7,75€**
- De tal palo tal seitán: bastones de seitán casero rebozado servidos con salsa chipotle **5,75€**
- Aquí hay tomate: tartar de tomate, aguacate, tofu ahumado, rúcula, alga nori, cebolla roja, jengibre, cilantro y zumo de lima **7,95€**
- Beet ceviche: ceviche de remolacha y mango, cebolla roja y cítricos sobre tostadas de maíz mexicanas **7,65€**
- Entrante del día: ver en la opción completa **5,95€**
- 4 elementos: hummus, guacamole, tapenade de olivas y mousse de berenjena (acompañado de pan integral, pan de pita y nachos) **8,95€**
- 1 elemento (elige el sabor que más te guste): hummus **3,95€** guacamole con nachos **4,95€** tapenade de olivas **3,95€** mousse de berenjena **3,95€**

SOPAS Y CREMAS CASERAS

- Green soup: sopa tibia de guisantes a la menta con cremoso de patata **6,50€**
- Del huerto a la olla: crema de verduras de temporada **5,95€**

ENSALADAS

- Rainbow quinoa: quinoa, calabaza al horno con tomillo, espinaca fresca, pipas de calabaza, gomasio y mousse de aguacate **8,95€**
- Roja y verde: lechuga de hoja de roble roja y verde, tomate cherry, olivas negras y nueces tostadas aliñada con vinagre balsámico **7,55€**
- Oriental: hojas verdes, tiras de zanahoria, aguacate, tomate cherry, espagueti de mar, anacardos tostados y vinagreta de miso **8,95€**
- Poke bowl de heura: arroz jazmín, heura* salteada, brócoli, boniato al horno, champiñones, tomate y cebolla roja con vinagreta de sésamo **9,95€**

SEGUNDOS

- Milanesa a la napolitana: milanesa de seitán casero rebozado, salsa de tomate, queso fundido acompañado de patata aromatizada **13,25€**
- Tofu satay: brochetas de tofu en adobo con salsa satay servido con tabulé de quinoa **12,55€**
- Ginger tempeh: wok de tempeh con jengibre y verduras variadas acompañado de arroz integral **12,75€**
- Raw lasagna: láminas de calabacín, ricotta de anacardos, paté de tomate seco y salsa de albahaca **12,25€**
- Girasoles rojos: raviolis artesanales de tomate seco y queso de cabra, con mantequilla de salvia, cherry, nueces y lágrimas de parmesano **12,45€**
- Plato del chef: a escoger entre uno de nuestros platos de la opción completa **10,95€**

VEGGIE BURGERS

- Bean burger: veggie burger de alubia blanca, lechuga, pimiento escalivado con pan de espelta al carbón **11,95€**
- Green pita: veggie burger de espinacas con lechuga, babaganoush y berenjena frita en pan de pita **11,95€**
- Pink pita: veggie burger de quinoa y remolacha con hummus, rúcula y calabacín a la plancha en pan de pita **11,95€**

PAN

- Ración de pan ecológico **1,95€**
- Pan ecológico con tomate **2,75€**
- Pan sin gluten **2,45€**