

EJEMPLOS DE ENTRANTES:

- Ensalada de otoño con manzana salteada, frutos secos y vinagreta v sg **7.55€**
- Ensalada de rúcula, charles, búfala y reducción de módena ov sg **8.45€**
- Patatas bravas a las 2 salsas (ajo y aceite suave y ketchup casero) v sg **4.25€**
- Croquetas de setas y cebolla confitada (unidades) **1.20€**

PLATOS PRINCIPALES RECOMENDADOS:

- Raviolis artesanales de cepas con salsa napolitana casera **10.95€**
- Noodles de arroz con verdura al wok (salsa japonesa o de coco / curry) v sg **9.25€**
- Seitán a la plancha (salsa de almendra o de coco y curry) v **8.50€**
- Tofu a la plancha (salsa de almendra o de coco y curry) v sg **8.95€**
- Hamburguesa de seitán y champiñones con salsa brava suave v **8.95€**

ALGUNOS DE SUS POSTRES:

- Pastel de queso vegano con pistachos y frambuesas v **5.40€**
- Pannacotta de coco con coulis de mango v sg **5.20€**
- Helado de té verde con carquinyoli OSG **4.95€**
- Coulant de chocolate al 70% v sg **5.10€**
- Brownie de espelta con aroma de naranja y helado de vainilla **5.30€**