

# A la Carta

## **Condiciones:**

Descuento válido de lunes a jueves en cenas hasta un máximo de 6 comensales por turno

Servicio de mesa 1,20€

## **ENSALADAS:**

- Ensalada crudivegana de champiñones con chucrut casero y tartar de aguacate (Champiñones, ajo, jengibre, limón, perejil, aceite de oliva, repollo, lombarda, zanahoria, calabacín, rabanito, judías verdes, aguacate y germinados finos) **8,50€**
- Taboulé de quinoa con queso de coco y hummus de perejil con wasabi (Quinoa, tomate, pepino, brotes de lenteja, brotes de soja, perejil, brócoli, zanahoria, limón, ajo, garbanzo, wasabi, tahine, cominos, aceite de oliva, queso de coco y germinados finos) **11,30€**
- Ensalada mediterránea de mozzarella con berenjena y almendra (Berenjena, tomate, albahaca, almendra, ajo, parmesano, aceite de oliva, mozzarella, hojas verdes y germinados finos) **9,50€**
- Ensalada de tofu marinado con salsa de yogur (Tomate, repollo, lombarda, rabanito, pepino, perejil, limón, aceite de oliva, tofu, yogur de soja, hierbabuena y germinados finos) **9,60€**
- Ensalada del día **7,50€**

## **ENTRANTES:**

- Pad thai de tofu fermentado (Opción vegano) (Tallarines de arroz, tofu fermentado, huevo, brotes de soja, cacahuets, azúcar integral, tamarindo, cebolla verde, lima, cebollino y aceite de oliva) **10,90€**
- Tartar crudivegano de aguacate, queso de anacardo, galletas de quinoa y chía. (Tomate, aguacate, lima, albahaca, anacardos, levadura de cerveza, limón, ajo, aceite de oliva, quinoa, semillas de chía y salvia) **9,50€**

## **PARA COMPARTIR:**

- Mozzarella marinada sobre trigueros parrillados, espinaca y pesto de tomate (Mozzarella, tomillo, romero, orégano, pimentón dulce, albahaca, limón, aceite vegetal, mango, tomate seco, trigueros, tomate, cherry, almendra, agar-agar y germinados finos) **10,90€**
- Surtido de delicias orientales (Garbanzo, ajo, perejil, cilantro, canela, bicarbonato, apio, pimiento verde, cebolla, bulgur, limón, tomate, aceite de oliva, tahine, pan de pita y sésamo) **9,90€**
- Rollitos orientales de tofu con alga hiziki, shiitake y sabores thai. Servido con salsa de yogur y chutney de mango (Pasta de trigo, puerro, calabacín, zanahoria, shiitake, tofu, cilantro, perejil, albahaca, hierbabuena, limón, ajo, curry madrás, cúrcuma, semillas de sésamo, semillas de girasol, limón) **11,90€**

## **PRINCIPALES:**

- Wok de verduras con salsa tamari y arroz basmati integral (Verduras de temporada, arroz basmati integral, semillas de sésamo y salsa tamari) **8,50€**
- Risotto de hongos con tomate seco y rúcula de la zona (Arroz redondo bío, cebolla, laurel, setas de cardo, ajo, champiñones, boletus, balsámico, aceite de oliva, rúcula, parmesano y mantequilla) **11,90€**
- Wantón de boletus fritos, sobre ajoblanco de coco y mermelada de tomate (Masa wantón, boletus, queso crema coco, leche de coco, pan integral, ajo, rúcula, tomate, azúcar integral, aceite de oliva y germinados finos) **9,90€**
- Raviolis de pera con ricota sobre pesto de almendra y crumble de frutos secos (Harina, sémola de maíz, pera, fructosa, ricota, almendra, albahaca, ajo, parmesano, aceite vegetal, cacahuete, anacardos y germinados finos) **11,90€**

- Tempeh marinado sobre crema de garbanzos con hinojo, champiñones salteados y caramelo de pimentón (Tempeh, garbanzos, puerro, raíz de hinojo, champiñones, ajo, perejil, rúcula, germinados finos, aceite de oliva, pimentón de la vera y fructosa) **10,50€**

#### **POSTRES:**

- Tartaleta fina de manzana con helado bío (Hojaldre, manzana, huevo, helado de vainilla, canela y frutos rojos) **5,50€**
- Sorbete de mango y fresa con cava **6,50€**
- Couland de chocolate sin gluten, sobre crema ligera de vainilla y helado de nuestra carta (chocolate, pasta de cacao, lecitina de soja, huevo, leche, mantequilla y fructosa) **6,50€**
- Nuestro brownie sin gluten con chocolate caliente (Mantequilla, chocolate, huevo, azúcar integral, harina de arroz, levadura, nueces, nata y helado de vainilla) **6,50€**
- Carpaccio de piña marinada con semi-frío crudo de coco (Piña, jengibre, limón, sirope de agave, lemon grass, manteca de coco, anacardos, coco rallado y azúcar integral) **6,50€**
- Helado de bío de vainilla o chocolate **6,50€**

#### **TARTAS:**

- Tarta de chocolate y avellana con ganaché de chocolate (Harina, huevo, impulsor, fructosa, cacao, mantequilla, puré de avellana, chocolate, nata y amaretto) **5,40€**
- Tarta de queso con confitura de arándanos (Galleta integral, mantequilla, queso crema, huevo, leche, fructosa y confitura de arándanos) **5,00€**
- Tarta crudivegana de remolacha con chantillí de mango (Remolacha, mango, anacardos, almendra, manteca de coco, limón, sirope de agave y semillas de chía) **4,90€**
- Tarta del día **4,50€**