

Appetizers

Entrantes

Bread, olives & vegan aioli (VG)	p. p. 3€
<i>Pan, aceitunas y aioli vegano (VG)</i>	p. p. 3€
Traditional gazpacho with red fruit, fresh harvest crudites and olives (VG/GF)	
<i>Gazpacho con fruta roja, nuestras crudités y olivas (VG/GF)</i>	8€
Beetroot ravioli salad filled with goat cheese, roasted almonds-plum vinaigrette and sprouts (VG/GF)	
<i>Ensalada de ravioli de remolacha rellenos de queso de cabra y vinagreta de almendra tostada, ciruelas y brotes (VG/GF)</i>	12€
Caesar salad, crisp romaine lettuce tossed with our caesar dressing topped with gluten free crisps (VG/GF)	
<i>Ensalada César, lechuga romana aliñada con nuestro aliño César, servida picatostes sin gluten (VG/GF)</i>	11€
Zucchini noodles salad with cashew cheese, kalamata olives, sundried tomatoes, basil and lime, tap de corti (VG/GF)	
<i>Ensalada de noodles de calabacín con queso de anacardos, olivas Kalamata, tomate seco, albahaca, lima y tap de corti (VG/GF)</i>	12€
Burrata on a roasted marinated veggies bed, rucola, fresh oregano and hibiscus salt (VG/GF)	
<i>Burrata sobre vegetales marinados, rúcola, orégano fresco y sal de hibisco (VG/GF)</i>	13€

Main Courses

Platos principales

- Tumbet mallorcan summer dish with potatoes, zucchini, eggplant, red bell pepper and tomato sauce (GF/VG option available)
“Tumbet” plato mallorquín de verano con patatas, calabacín, berenjena, pimiento rojo y salsa de tomate (GF/VG opción disponible) 17€
- Grilled tempeh with chimichurri marinade, truffled root mash and broccoli salad with umeboshi vinegar and roasted sesame seeds (VG/GF)
Tempeh al grill con chimichurri, puré de patata y brócoli trufado con vinagre umeboshi y semillas de sésamo tostado (VG/GF) 18€
- Ganesha curry bowl
Whole grain wild and basmati rice, black lentils, perfectly sautéed vegetables, bombay coconut curry sauce, sichuan peppers (VG/GF/NF)
Ganesha curry bowl
Arroz salvaje integral y basmati, lentejas negras, verduras salteadas, salsa de curry y coco de bombay y pimientos de sichuan (VG/GF/NF) 17€
- Homemade raw vegan lasagna. Marinated shiitake, sprouts, cracker vegan cheese, red and green pesto (served cold) (VG/GF)
Nuestra lasaña cruda vegana, shiitake marinado, brotes, crackers, queso vegano, pesto rojo y verde (se sirve frío) (VG/GF) 17€

Desserts

Postres

- Mascarpone red fruit cheese cake with roasted majorcan almond, medjoul date and cocoa butter base (GF)
Tarta de queso y frutos rojos con mascarpone, almendra, dátil y mantequilla de cacao (GF) 9€
- Raw vegan tartelette with activated buckwheat and walnuts filled with cocoa cream and goji berries (VG/GF)
Tartaleta vegana cruda con trigo de sarraceno activado y nueces, relleno de crema de cacao y bayas de goji (VG/GF) 8€
- Cardamom ice cream with cocoa cream, mint, red chili and caramelized peanuts (GF)
Helado de cardamomo y crema de coco, menta, chili rojo y cacahueltas caramelizadas (GF) 9€