**Para empezar**

Focaccia casera de algas con aceitunas y paté de semillas €3

Milhojas vegetal €11

Vegetales asados, espuma de pesto y espinacas, cúrcuma

Ensalada de fresas €14

Variedad brotes tiernos, aguacate, calabacín, semillas tostadas,

reducción balsámico

Coca de trigo sarraceno €15

Hummus remolacha, brotes tiernos del jardín, tomate seco, aceitunas

kalamata, pickles de cebolla

“Mezze platter” mediterraneo €18

Hummus, queso feta marinado, crudites, vegetales asados, aceitunas

**Sopas**

****“Bisque” de coliflor €10

Sopa cremosa, leche de almendra, zumo de limón, semillas calabaza

Crema energética €11

Boniato rojo, leche de coco, raíz de maca, harissa verde

Sopa de miso vegana €12

Tofu, alga kombu, seta shiitake, wakame, fideos de arroz

**Bocadillos**

Hamburguesa vegetal €15

Panecillo de cúrcuma, guacamole, queso vegano, pickles y chips de kale

Wrap de cúrcuma €14

Tofu marinado, Kimchee, rabano, pepino, tahini, crema agria de anacardos

**Principales**

Curry vegetal €18

****Variedad de vegetales, quinoa, tempeh de garbanzos

****Dumpling de boniato €16

Con salsa aromática de leche de almendras, jengibre, ajo,

espinacas, albahaca

Rissoto de arroz venere €18

Vegetales, tempeh de guisantes, champiñones, aioli zanahoria

Falaffel con cus cus de mijo €16

Garbanzos, hierbas y salsa tzatziki

Pad thai €17

Salsa de tamarindo, guindilla, tofu, huevo, anacardos

Spaguetti arrabiata €15

Con salsa de tomate, ajo albahaca fresca, queso parmesano

Spaguetti pesto de kale €15

Kale, albahaca, perejil, queso parmesano

**Guarniciones**

****Alcachofas €9

Al horno con salsa romesco

Patató al horno €9

Con tapenade de aceituna negra y aroma de trufa

Pack Choi asado €8

Con salsa de tahini miso

Coles de bruselas €8

Salteadas en aceite de coco y sal de hibiscus

**Para añadirle a su plato**

Opción sin gluten€2

Huevo escalfado o frito €2

Quinoa €3

Tempeh a la parrilla €3

Salsas caseras €3

**Postres**

Mouse de chocolate vegano €7

Leche de almendras, cacao nibs, vainilla, canela

Frutas asadas €7

Helado de vainilla, sabayón, romero

Menjar Blanc €7

Cuajada de almendras, leche merengada, garrapiñadas

Bowl de açaí €8

Açaí helado con plátano, granola casera, bayas de goyi, frutos rojos, kiwi,

crema de coco, cúrcuma, almendras, jarabe de arroz

Bowl de dragon pitaya €8

Pitaya helada con plátano, granola casera, bayas de goyi, frutos rojos,

kiwi, crema de coco, cúrcuma, almendras, jarabe de arroz

Tarta del día €5

Bowl de frutas de estación €5

**Alergias e intolerancias**

En caso de que sufra alguna alergia o intolerancia, por favor,

háganoslo saber **siempre**. Incluso cuando el ingrediente no esté

presente en el menú. Muchas gracias.

**Símbolos de comida**

Naturalmente sin gluten

Vegano

Lácteos

Huevos

Gluten

Cacahuetes

Mostaza

Sésamo

Soja

Otros frutos secos

Apio



Servimos nuestros deliciosos platos entre las 13.00 y las 16.00

y entre las 19.00 y las 22.00h.

La comida es una parte intrínseca de nuestra salud y bienestar en general.

Somos lo que comemos.

Nuestra cocina vegetariana es sabrosa, emocionante, saludable,

colorida y de temporada. Todos los ingredientes que utilizamos en nuestros platos son locales, sostenibles y frescos. Tenemos nuestro propio jardín de hierbas, árboles frutales y gallinas libres y felices.

