




























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” mediterráneo   	€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
Boniatro 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	
Risotto 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	
Patatón 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 açai 🌱 🌱 🌾	€8
Açai 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.

