

El Semanal

De Martes a Sábado

Una fórmula de menú de mediodía formado por aperitivo, entrante, plato principal y postre.
A elegir entre tres entrantes, tres principales y dos postres.

El Semanal cambia cada semana y esta disponible de martes a sábado. Todas las semanas podrás encontrar un **Mezze Platter** diferente.

El **Mezze Platter** es una combinación de diferentes aperitivos o comidas que proviene del Este del Mediterráneo y de Oriente Medio.

Se combinan recetas típicas de cada una de las regiones y se forma un plato completo con todos los nutrientes necesarios para llevar una alimentación equilibrada.

Hemos adaptado este plato a los diferentes países del mundo creando una combinación de recetas de cada país para que puedas descubrir la cultura vegana del mundo.

Cada semana tendremos un Mezze Platter de un país diferente: Israel, México, India, Turquía, Mexico...

Encuentra El Semanal de esta semana en la pestaña de nuestra web: El Semanal.

Precio El Semanal: 15 €

Desayunos

Todas nuestras tostadas saladas están hechas con pan de remolacha, de larga fermentación y masa madre de centeno. Las tostadas dulces con pan de cacao puro y masa madre. Hechos en nuestra cocina.

TOSTADAS SALADAS

ESMERALDA 7

Hummus con cacahuets al curry, tomates cherry horneados, zaatar y germinados.

FLORESTA 3.8

Tomate rallado y AOVE con semillas y germinados.

MUSGO 7

Aguacate, tomate rallado y AOVE, semillas y germinados.

Extras: Huevo poché 2.5, Camembert Vegano 2,7.

TOSTADAS REVUELTO

BAMBÚ 9

Huevos ecológicos con verduras y espárragos a la plancha.

ARCE 9.8

Revuelto vegano con cherries y setas.

BAGEL JADE 9.3 (viernes, sábado, domingo)

Crema de anacardos, hojas de acelga roja, carpaccio de remolacha, naranja y aceituna verde.

Desayunos

Nuestros llonguets están hechos con pimentón tap de cortí, sésamo negro y masa madre de centeno. Hechos en nuestra cocina.

LLONGUETS

VERDE MAYO 8.9

Tomate, heura salteada con pimiento verde mallorquín, mayonesa de chipotle y cogollos.

PRIMAVERA 8.1

Pimiento de piquillo caramelizado, espinacas y camembert vegano.

TABLA DE QUESOS VEGANOS 24 (viernes, sábado, domingo)

PANCAKES

De yogur con frutas y sirope de agave 7.5

De chocolate y frutas 7.5

PASTELERÍA Y BOLLERÍA VEGANA - Producción diaria. Preguntar al personal

Desayunos

BOWLS

NECTARINA 6.5

Yogur ecológico de coco, nectarina horneada con agave y granola* casera.

FRESA 6.5

Yogur ecológico de coco, fresas maceradas en zumo de naranja y granola* casera.

AÇAÍ BOWL 8.5

Con frutas de temporada y granola* casera.

* Opción sin gluten

TOSTADAS DULCES

BANANA 6.5

Crema de avellanas y cacao con plátano caramelizado.

MANZANA 6.5

Crema de cacahuete y caramelo salado casera con manzana ácida.

PISTACHO 8

Crema de chocolate blanco de coco y pistacho casera con tartar de fresas.

Café y Té

CAFÉ

Espresso 1.5
Doble espresso 2
Americano 1.8
Cortado* 1.7
Con leche* 2
Latte Macchiato* 3
Cappuccino* 3
Flat white* 2,6

LATTES ORGÁNICOS*

Golden Milk 3.5
Blue Matcha 3.5
Matcha 3.5
Chocolatte 2.5

ZUMOS NATURALES

Naranja 3
Naranja y frambuesa 3.5
Manzana, espinacas y limón 3

TÉS ORGÁNICOS

Té Negro 2.5
Té Rojo 2.5
Té Azul 2.5
Té Blanco 2.5
Té Verde 2.5
Ayurveda Chai 2.5
Infusión digestiva 2.5
Infusión relajante 2.5
Rooibos 2.5

Bebidas

AROMATIZADAS

Limónada de hierbabuena 2.5

Limónada de frambuesa 3

Té frío marroquí 3

REFRESCOS

Fritz Kola Original 3.5

Fritz Kola Sugar-Free 3.5

Fritz lemon 3.5

Fritz orange 3.5

Trip CBD infused - Limón y albahaca 3.5

Trip CBD infused - Flor de saúco y menta 3.5

Trip CBD infused - Jengibre y melocotón 3.5

CERVEZAS

Caña Rosa Blanca 30 cl. 2.3

Estrella Galicia 33 cl 2.5

Estrella Galicia Sin Gluten 2.5

Estrella Galicia 0.0 2.5

Artesana LMDV 4.5

SIDRA

Galipette Normandia eco-natural 3.5

AGUAS

Numen 500cc 2.1

Cabreiroá con gas 2.5

Vinos

BLANCOS

Gesami Foral 24

Monasterio de Palazuelos copa 3.5 botella 16

A punt blanc 22

Projecte Terra blanc copa 4.5 botella 25

Mandía Vell 32

TINTOS

Zuazo Gastón copa 3.5 botella 16

Tarima 19

Tamiz roble 19

A punt negre 22

Projecte Terra negre copa 4.5 botella 24

Gorgollassa 27

Gallinas y Focas 36

ROSADOS

Binigrau 22

Armas de guerra copa 3.5 botella 12

Fragancia de Marta 16

ESPUMOSOS

Marta Rosé 24

Ancestral de Puntiro 32

DULCES

Lustao Fino copa 2.1 botella 15

VERMUT

No passis pena 3.5

Cocktails

Gin tonic suave 10
Gin tonic Mombasa 10
Gin tonic G'Vine 11
Aperol Spritz 9.5
Mojito 9
Mojito sin alcohol 5

¿Dudas?

Heura - Carne vegetal que asemeja el sabor y la textura del pollo. Está hecha a soja sin OGM (organismo genéticamente modificado) de cultivos sostenibles. Rica en proteínas y contiene B12.

AOVE - Aceite de Oliva Virgen Extra

Zataar - Mezcla de especias de Oriente Próximo.

Blue Matcha - Latte preparado con los pétalos de Butterfly Blue Pea, una flor que crece en Tailandia con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias.

Golden Latte - Bebida ayurvédica con una mezcla de canela de Ceylan, cúrcuma, pimienta negra y jengibre.

