

ENTRANTES / ENTRANTS

Crema de calabaza ahumada (Fria/Caliente) Crema de carabassa fumada (Freda/Calenta)	8.5 €
Bouquet de tomates con queso azul vegano y vinagreta de miel de caña a las finas hierbas (4) Bouquet de tomàquets amb formatge blau vegà i vinagreta de mel de canya a les fines herbes (4)	12.5 €
Hummus libanés con pan pita (3, 1 opcional) Hummus libanès amb pa de pita (3, 1 opcional)	9.5 €
Baos con seta shiitake, mayonesa hoisin y rúcula (1, 2) Baos amb bolet xiitake, maionesa hoisin i rúcula (1, 2)	8,5 €
Ensalada marroquí de garbanzos especiados y membrillo (3) Amanida marroquina de ciurons especiats i codonyat (3)	11 €

LA TAQUERÍA VEGANA

2 unidades 9 € | Tortillas caseras de maíz - Tortillas casolanes de blat de moro

Yucatán: "Pulled pork" vegano marinado en achiote, frijoles negros refritos, cebolla morada encurtida y salsa de habanero. (2)

Yucatán: "Pulled pork" vegà marinat en achiote, fesols negres fregits, ceba morada en vinagre i salsa de habanero. (2)

Baja Coliflor: Coliflor crispy y especiada, coleslaw y mayonesa de chipotle.

Baja Coliflor: Coliflor cruixent i especiada, coleslaw, maionesa de chipotle.

Al Pastor: Seitán marinado en mole poblano y piña, con cebolla morada encurtida. (1)

Al Pastor: Seitan marinat en mole poblano i pinya, amb ceba morada en vinagre. (1)

Seta ostra: Setas ostra y jackfruit salteados con cebolla y cilantro, plátano frito y crema de aguacate.

Gírgola: Gírgoles i jackfruit saltats amb ceba i coriandre, plàtan fregit i crema d'alvocat.

Chorizo vegano y boniato: Chorizo vegano y boniato rojo con cebolla melosa y mayonesa de chipotle. (2)

Xoriço vegà i moniato: Xoriço vegà i moniato vermell amb ceba caramel·litzada i maionesa de chipotle. (2)

PRINCIPALES / PRINCIPALS

Chana Masala con arroz basmati aromatizado al anís Chana Masala amb arròs basmati aromatitzat amb anís	14,7 €
Tom Kha con fideos de arroz y setas (3, 7) Tom Kha amb fideus d'arròs i bolets (3, 7)	14 €
Tofu teriyaki con arroz negro y alga nori (1, 2, 3) Tofu teriyaki amb arròs negre i alga nori (1, 3, 3)	14,5 €
Gnocchis trufados con muselina de lombarda y parmesano vegano (1, 2, 4 opcional) Nyoquis trufats amb muselina de col llombarda i parmesà vegà (1, 2, 4 opcional)	15,5 €
Berenjena asada con salsa tahini sobre pisto de pimientos (3) Albergínia rostida amb salsa tahini sobre pisto de pebrots (3)	13,5 €
Estofado de seitán con patata asada y chimichurri (1) Estofat de seitan amb patata rostida i chimichurri (1)	14 €

POSTRES / POSTRES

Bombones de zanahoria y coco sobre nata de maracuyá Bombons de pastanaga i coco sobre nata de maracujà	8 €
Panna Cotta de frutos rojos Panna Cotta de fruits vermells	6.5 €
Mousse de arroz con leche (2) Mousse d'arròs amb llet (2)	7 €
Tarta Selva Negra de frambuesa (1) Pastís Selva Negra de gerds (1)	8.5 €
Compota de frutas secas, manzana con semilla de chía y lino (sin azúcar) Compota de fruita seca i poma amb llavors de xia i lli (sense sucre)	6 €
Trufas de chocolate 72% y caramelo salado Trufes de xocolata 72% i caramel salat	9 €
Avellana Remix: Lo más parecido que vas a encontrar a un Kinder Bueno y un Ferrero Rocher, pero vegano. (2,4) (+4€) Avellana Remix: El més semblant que trobaràs un Kinder Bueno i un Ferrero Rocher, però vegà (2, 4) (+4€)	12 €