

ENTRANTES / ENTRANTS

Crema de chirivía y aceite de azafrán Crema de xirivia i oli de safrà	8.5 €
Ensaladilla de zanahoria, hinojo y caqui con láminas de pan de cristal (2, 1 opcional) Ensaladilla de pastanaga, fonoll i caqui amb làmines de pa de vidre (2, 1 opcional)	9.5 €
Bouquet de tomates con queso azul vegano y pesto de albahaca (4) Bouquet de tomàtiques amb formatge blau vegà i pesto d'alfàbrega (4)	12.5 €
Ensalada provenzal de judías blancas, tomate cherry en escabeche y crostones de pan de nueces (1, 4 opcional) Amanida provençal de mongetes blanques, tomàquet cherry en escabetx i crostons de pa de nous (1, 4 opcional)	9,5 €
Paté de guisantes y hierbabuena con zanahoria glaseada al miso (2) Paté de pèsols i menta amb pastanaga glacejada al miso (2)	11 €
Baos con seta shiitake, mayonesa hoisin y rúcula (1, 2) Baos amb bolet xiitake, maionesa hoisin i rúcula (1, 2)	8,5 €

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

Boniato asado con crema de queso de anacardos y garbanzos al curry de Madrás (4, 3) Moniato rostit amb crema de formatge d'anacards i ciurons al curri de Madràs (4, 3)	14,7 €
Rigatoni con carbonara de lombarda y parmesano de romero (4 opcional, 1, 2) Rigatoni amb carbonara de col llombarda i parmesà de romaní (4 opcional, 1, 2)	13,5 €
Verduras al estilo indonesio con fideos de arroz y sésamo garrapiñado (3) Verdures a l'estil indonesi amb fideus d'arròs i sèsam garrapinyat (3)	14 €
Brandada de coliflor con seta shiitake, alcachofas al grill, membrillo y brotes de guisantes (3 opcional) Brandada de coliflor amb shiitake, carxofes a la graella, codonyat i brots de pèsols (3 opcional)	14,5 €
Steak de seitán a la parrilla sobre puré de frijoles al estilo poblano (1) Steak de seitan a la graella sobre puré de fesols a l'estil poblano (1)	14 €
Arroz pilaf con puerro asado y salsa satay (4, 7) Arròs pilaf amb porro rostit i salsa satay (4, 7)	13 €

POSTRES / POSTRES

Tarta de chocolate y fruta de la pasión (1) Pastís de xocolata i fruita de la passió (1)	8,5 €
Flan de algarroba y mango (2) Flam de garrova i mango (2)	7.5 €
Yogur de lima y menta con crumble de galleta lotus (2, 1 opcional) logurt de llima i menta amb crumble de galeta lotus (2, 1 opcional)	7 €
Trufas de naranja y jengibre sobre nata de frambuesa Trufes de taronja i gingebre sobre nata de gerds	9 €
Compota de frutas secas, manzana y flor de hibiscus (sin azúcar) Compota de fruites seques, poma i flor d'hibiscus (sense sucre)	6 €
Avellana Remix: Lo más parecido que vas a encontrar a un Kinder Bueno y un Ferrero Rocher, pero vegano. (2,4) Avellana Remix: El més semblant que trobaràs un Kinder Bueno i un Ferrero Rocher, però vegà (2, 4)	12 €