

## ENTRANTES / ENTRANTS

Crema de boniato y manzana verde al pesto Crema de moniato i poma verda al pesto	8.5 €
Sopa japonesa de seta shiitake, algas y fideos de arroz (2, 3) Sopa japonesa de bolet xiitake, algues i fideus d'arròs (2, 3)	10 €
Muhammara con topitos y vinagreta de nueces (4, 3) Muhammara amb totopos i vinagreta de nous (4, 3)	11 €
Raviolis de remolacha y rábano daikon con crema de almendras y cebollino, tartar de caqui y brotes de guisantes (4, 1, 3) Raviolis de remolatxa i rave daikon amb crema d'ametlles i cibulet, tàrtar de caqui i brots de pèsols (4, 1, 3)	13,5 €
Zanahorias glaseadas con miso, ricotta vegana y aceite suave de chiles (2, 4) Pastanagues glacejades amb miso, ricotta vegana i oli suau de bitxos (2, 4)	11,5 €
Ensalada de Invierno: col blanca, col lombarda, hinojo, papaya, tiras de maíz crujiente, membrillo y vinagreta de hierbabuena y clementina (3) Amanida d'Hivern: col blanca, col lombarda, fonoll, papaia, tires de blat de moro crujent, codonyat i vinagreta de menta i clementina (3)	10,5 €

## LA TAQUERÍA VEGANA

2 unidades 10 € | **Tortillas caseras de maíz acompañados de pico de gallo, lima y cilantro fresco. - Tortillas casolanes de blat de moro acompañats de pico de gallo, llima i coriandre fresc.**

Chorizo y cebolla caramelizada (2) Xoriço i ceba caramel·litzada (2)

Frijoles refritos, cebolla bbq y setas ostra Mongetes refregides, ceba bbq i bolets ostra

Pulled pork en achiote y mayonesa de chipotle (2) Pulled pork amb achiote i maionesa de chipotle (2)

Al pastor. Seitan, cebolla, piña y boniato (1) Al pastor. Seitan, ceba, pinya i moniato (1)

## PRINCIPALES / PRINCIPALS

Tofu a la lombarda en salsa de coco y limón con arroz jazmín (2, 3) Tofu a la col lombarda amb salsa de coco i llima amb arròs gessamí (2, 3)	13,5 €
Portobello gigante relleno de cebolla y queso azul, rebozado en panko y salsa a las finas hierbas (1, 4) Portobello gegant farcit de ceba i formatge blau, arrebossat en panko i salsa a les fines herbes (1, 4)	16 €
Steak de seitán con salsa de champiñones y judías blancas a la naranja (1) Steak de seitán amb salsa de xampinyons i mongetes blanques a la taronja (1)	14,7 €
Noquis con carbonara de calabaza, avellanas y salvia (1, 4) Nyoquis amb carbonara de carabassa, avellanes i sàlvia (1, 4)	15 €
Brik relleno de coliflor, queso vegano y polenta con salsa de almendras (1, 4) Brik farcit de colflori, formatge vegà i polenta amb salsa d'ametlles (1, 4)	14,5 €

## POSTRES / POSTRES

Tarta de queso y fruta de la pasión (2, 1) Pastís de formatge i fruita de la passió (2, 1)	8 €
Mousse de cacahuete y chocolate (7) Mousse de cacauet i xocolata (7)	8,5 €
Trufas de chocolate y almendra sobre crema de turrón (4) Trufes de xocolata i ametlla sobre crema de torró (4)	9 €
Compota de frutas secas con semillas de lino (sin azúcar) Compota de fruites seques amb llavors de lli (sense sucre)	7 €
Bizcocho de limón con nata de canela y crumble de quinoa roja (1) Pa de pessic de llimona amb nata de canyella i crumble de quinoa vermella (1)	8,5 €
Avellana Remix: Closest thing you'll find to a Kinder Bueno and Ferrero Rocher, but vegan (2, 4) Avellana Remix: Das Ähnlichste, das du zu einem Kinder Bueno und Ferrero Rocher finden wirst (2, 4)	12 €