

T H E

G R E E N

S P • T

V E G G I E

F • R

V E G G I E S

V E G G I E

F • R N • N

V E G G I E S

V - VEGANO

SG - SIN GLUTÉN

R - RAW

**PREGUNTE A NUESTRO EQUIPO
POR POSIBLES CAMBIOS EN
NUESTROS PLATOS.
SIN GLUTEN / VEGANOS**

APPETIZERS

Muhammara **V 8**
*Dip de pimientos rojos con
nueces, servido con pan de pita
y crudites de zanahoria y apio*

Chips de kale **V/SG 5**

Edamame con chili **V 7.5**

Croquetas de berros, puerros
y nueces (3 u.) **7.5**

Coliflor rebozada con salsa
de tamarindo y menta **8.75**

Tartar de remolacha con
aguacate, pomelo y rábano
picante **V/SG 12**

Nem de invierno **V/R 10**

Calabaza y topinambur a la
leña con parmesano, hierbas y
espuma de aguacate **11.5**

Labneh con pistachos, olivas
de kalamata, menta, granada
y pan de pita con za'atar **13.5**

VERDURAS

Carpaccio de kohlrabi,
espirulina, pistachos y
vinagreta de tamarindo
V/SG/R 12

Espárragos verdes con
mantequilla ahumada de
hierbas y tomates a la leña **12.5**

Salsifis, berejenas y col
de bruselas al carbon con salsa
de anacardos y miso blanco
V/SG 14

ENSALADAS

Ensalada de kale, quinoa,
tomates cherry, avellanas
y vinagreta de miso blanco
SG/V 13.5

Mix de verdes salvajes con
guisantes y aguacate **V/SG/R 12.75**

Ensalada japonesa de algas
con vinagreta de umeboshi
y sésamo **V/SG/R 14**

Ensalada indonesia Gado
Gado con fideos de kelp, tofu
y salsa de tamarindo y cacahuete
OV/SG 14.5

Tomates variados, alcachofas,
queso vegano con klamath,
alcaparron asado, croutons
y vinagreta de limón y albahaca
V/SG/R 13

Ensalada de lentejas y garbanzos
negros con verduras asadas, hojas
de mostaza y vinagreta de limón
con sirope de arce y mostaza
13.5 V/SG

DEL MUNDO

Quesadillas de kimchi
y aguacate **10**

Curry Spot **V 15**

Wok asiático con tempeh **V 14**

Burger de frijoles negros
con pan pretzel **15.5**

Buddha bol **V 13.75**

Tacos de hoja de cogollo con
jackfruit, pico de gallo y salsa
de aguacate **SG/V 15**

Degustación etíope con
pan Injera **OV 16.5**

Estofado de albondigas y setas
con spätzle y judias verdes **14.5**

S • PAS

Crema de topinambur
y castañas **V/SG 12.5**

Sopa de cúrcuma con kale,
garbanzos, shitakes y fideos
soba **V 13**

PASTA / ARR • Z

Tagliolini Cipriani con pesto
de limón y pistacho **16**

Espaguetis de lenteja roja,
calabacín y zanahoria con salsa
arrabiata de olivas y acaparas
SG/V 14.5

Raviolis de colmenillas
y nueces con mantequilla
quemada de salvia **16.5**

Tagliatelle de boniato con
salsa de nueces de macademia
y trufa negra **V/SG 15.5**

Risotto de freekeh con calabaza,
radicchio y halloumi tostado **15**

PIZZA

Pizza vegana sin gluten de harina de
sarraceno con queso de anacardos,
chorizo de calabaza, raíz de lotus y
pesto de kale **SG/V 15.5**

Pizza negra mejicana **16**

Pizza de masa de coliflor con
alcachofas, espinaca, puerro,
queso feta y piñones **SG 16**

Pizza bio de cuatro quesos, flor
de calabacín y topinambur **15.5**

Pizza de cáñamo con espárragos,
olivas de kalamata, scarmorza y
tomates cherry **15**

Focaccia con aceite de oliva
virgen y romero **V 9.75**

Calzone con berenjenas, queso
cabra, rúcula y nueces **16**

P • STRE

Coca vegana con caramelo
de cacahuete, platano asado,
chocolate negro y crema de
coco **SG/V 7.5**

Crumble de ruibarbo, fresa
y salsa vainilla **V 6.5**

Brownie vegano **V 6.5**

Tarta de zanahoria con crema de
anacardos y vainilla **V 5.75**

Helados artesanos **SG 4.5**

Helado vegano **V/SG 4.5**

Lime pie **6.5**

Pudding de chía y matcha
V/SG/R 7.5

Sorbete de lima y apio
V/SG/R 4.5

Barra de chocolate negro con
caramelo salado y pistacho **SG 5**

Chai latte **5.5 SG/V**

Pink latte **5.5 SG/V**

Curcuma latte **5.5 SG/V**

PAN 1.3

IVA INCLUIDO

Nuestros platos
pueden contener
trazas de gluten,
frutos de cascara,
leche y huevo.