

**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**

## APPETIZERS

Muhammara **5.75**

*Dip de pimientos rojos con nueces, servido con pan de pita y crudites de zanahoria y apio.*

Edamame con chili **6.25**

Coliflor rebozada con salsa de tamarindo y menta **7.25**

Bruschetta Spot **9.5**

*Caponata de berenjena con provola y mozzarella de búfala*

Dolmadas griegas de quinoa roja **8.75**

*Quinoa roja guisada envuelta en hojas de parra, ensalada y salsa de yogur*

## ENSALADAS

Ensalada de Verdes con levadura de cerveza **11.25**

Ensalada de kale, quinoa, tomates cherry, avellanas y vinagreta de miso blanco **11.75**

Ensalada de Kohlrabi, pamplina y arándanos secos **9.75**

Tomates con aceite de albahaca y cilantro **9.75**

## S • PAS

Crema de lentejas thai **9.75**

## VERDURAS

Verduras a la leña con yogur y tahin **11.25**

Zanahorias orgánicas braseadas con salsa achiote mexicano **11.5**

Hinojo rustido con naranja y ají **10.75**

Carpaccio de kohlrabi, espirulina, pistachos y vinagreta de tamarindo **9.25**

Mezcla de verduras raw orgánicas **12.5**

Bowl macrobiotico bio **12.25**

## DEL MUNDO •

Quesadillas de kimchi y aguacate **9.5**

San choy bao de tofu y setas **9.25**

*Hojas de lechuga con salteado de tofu, verduras y noodles con salsa coreana*

Curry Spot con arroz negro **13.75**

Chili sin carne **12.25€**  
*Guiso mexicano con verduras y frijoles*

Spätzle con queso raclette y cebolla **12.5**

Burger de espelta verde con patatas fritas **14**

## PASTA / ARR • Z

Spaghetti de cereales con calabaza, puerro y trufa **14.00€**

Linguine con salsa verde de brocoli y algas **13.50€**

Spaghetti a la napolitana con pecorino romano **11.00€**

Arroz de verduras al carbón **13.50€**

## PIZZA

Pizza negra de carbón activado con calabaza, chalotas caramelizadas, queso de cabra y pistacho **14**

Pizza bio de zanahoria negra, flor de calabacín y topinambur **14**

Pizza Margarita Bio **11.5** con champiñones **12.5**

Pizza bio de verduras orgánicas **13.5**

Pizza de cáñamo con brócoli, setas, pipas de calabaza y halloumi **14**

Pizza de cáñamo con espárragos, olivas de kalamata, scarmorza y tomates cherry **13.5**

Focaccia con aceite oliva virgen y romero **7.5**

Pan **1.30**

## P • STRE

Crumble de ruibarbo, fresa y salsa vainilla **5.75**

Tarta de chocolate negro **5.50**

Brownie vegano **5.50**

Tarta de zanahoria con crema de anacardos y vainilla **5.50**

Helados artesanos **3.50**

Lime pie **5.75**

IVA INCLUID •

**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**

Muhammara **V 5.75**

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

Baba ganush **V/SG 5.5**

Chips de kale **V/SG 4**

Edamame con chili **V 6.25**

Coliflor rebozada con salsa de tamarindo y menta **7.25**

Croquetas de berros, puerros y nueces (3 u.) **6.5**

Bruschetta Spot **9.5**

*Caponata de berenjena con provola y mozzarella de búfala*

Dolmadas griegas de quinoa roja **V/SG 8.75**

*Quinoa roja guisada envuelta en hojas de parra, ensalada y salsa de yogur*

---

**SANDWICH SP • T 7.5**

---

**BURGER DE ESPELTA VERDE C • N  
PATATAS FRITAS 14**

---

**QUESADILLA DE KIMCHI Y AGUACATE  
9.5**

---

Muffin integral de manzana y canela **1.6**

Croissant de centeno **1.4**

Crumble de ruibarbo, fresa y salsa vainilla **5.75**

Tarta de chocolate negro **5.5**

Brownie vegano **V 5.5**

Tarta de zanahoria con crema de anacardos y vainilla **V 5.5**

Helados artesanos **3.5**

Lime pie **5.75**

---

**V-VEGAN • | SG - SIN GLUTÉN | R-RAW**

---

**IVA INCLUID •**

---

**PAN 1.3**

Muhammara **5.75**

*Dip de pebrots vermells amb anous, servit amb pa de pita i crudités de pastanaga i api*

Baba ganush **V / SG 5.5**

Chips de kale **V / SG 4**

Edamame amb xile **V 6.25**

Coliflor arrebossada amb salsa de tamarinde i menta **7.25**

Croquetes de créixens, porros i anous (3 u.) **6.5**

Bruschetta Spot **9.5**

*Caponata d'albergínia amb formatge provola i mozzarella de búfala*

Dolmades gregues de la quinoa vermella **V / SG 8.75** *Quinoa vermella guisada envoltada en fulles de parra, amanida i salsa de iogurt*

---

**SANDWICH SP • T 7.5**

---

**HAMBURGUESA D'ESPELTA VERDA  
AMB PATATES FREGIDES 14**

---

**QUESADILLAS DE KIMCHI I ALV • CAT  
9.5**

---

Muffin integral de poma i canyella **1.6**

Croissant de sègol **1.4**

Crumble de ruibarbre, maduixa i salsa de vainilla **5.75**

Pastís de Xocolata Negra **5.5**

Brownie vegà **V 5.5**

Pastís de pastanaga amb crema d'anacards i vainilla **V 5.5**

Gelats Artesans **3.5**

Lime pie **5.75**

---

**V - VEGÀ | SG - SENSE GLUTEN | R - RAW**

---

**IVA INCL • S**

---

**PAN 1.3**

Muhammara cream **5.75**

*Red pepper dip with walnuts, served with pita bread, carrot and celery*

Baba ghanush **V / SG 5.5**

Kale chips **V / SG 4**

Edamame with chili **V 6.25**

Fried cauliflower with tamarind and mint sauce **7.25**

Croquettes of watercress, leek and walnuts  
3 u. **6.5**

Bruschetta Spot **9.5**

*Eggplant caponata with buffalo mozzarella and provola*

Greek Dolmadas **V / SG 8.75**

Quinoa wrapped in grape leaves, served with salad and yoghurt dip **V / SG**

---

**SANDWICH SP • T 7.5**

---

**GREEN SPELT BURGER WITH FRIES 14**

---

**QUESADILLAS WITH KIMCHI AND  
AV • CAD • 9.5**

---

Whole wheat apple cinnamon muffin **1.6**

Rye croissant **1.4**

Rhubarb & strawberry crumble with vanilla sauce **5.75**

Black chocolate cake **5.5**

Vegan Brownie **V 5.5**

Carrot cake with cashew and vanilla frosting **V 5.5**

Ice creams **3.5**

Lime pie **5.75**

---

**V - VEGAN | SG - WITH • UT GLUTEN | R - RAW**

---

**VAT INCLUDED**

---

**BREAD 1.3**