

V - VEGANO
SG - SIN GLUTÉN
R - RAW

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 11.5**

Nem de verano **V/R 9.75**
Roll de papel de arroz con verduras de temporada

Ceviche de algas, shitake y salicornia **V/SG 13.5**

Brocheta de Halloumi y melocotón asado con dukkah y salsa de menta **SG 11.5**

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**

Berenjena lila, espárrago blanco y bok choy a la leña 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**

Mix de rábanos con sandia y queso feta **SG/R 13**

Tomates variados, queso vegano con klamath, daikon, croutons y vinagreta de limón y albahaca **V/R 13**

DEL MUNDO

Quesadillas de kimchi y aguacate **10**

Curry Spot **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**

Escalopa de tempeh con parmesano y ensalada de col e hinojo con vinagreta de kéfir **14.5**

S • PAS

Sopa fría de almendras y espárragos blancos **V/SG 13**

Sopa fría de tomate y jalapeño **V/SG/R 12.5**

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**

Tagliatelle de espirulina con limón, azafrán y piñones **16**

Gnocchis de remolacha con pesto de ortiga **15.5**

Arroz frito con kimchi verde, bimi, shitake y tirabeques con huevo y sésamo **OV/SG 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 con maíz asado, calabaza de verano, nueces de brasil y burrata ahumada **16**

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

Pizza de cáñamo verde con queso de anacardos **V 15**

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 de carbón activado con crema de coco y frutos rojos **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**

Tarta de chocolate negro **7**

Curcuma latte con hielo **V/SG 5.5**

PAN 1.3

IVA INCLUIDO

Nuestros productos de pastelería pueden contener trazas de gluten y frutos de cascaras.

Nuestros fritos pueden contener trazas de gluten, frutos de cascaras, leche y huevo.