

**T H E**

**G R E E N**

**S P • T**

**VEGGIE**

**F • R**

**VEGGIES**

**VEGGIE**

**F • R • N • N**

**VEGGIES •**

*\*Pregunti al nostre equip per possibles canvis en els nostres plats. Sense Gluten / Vegans*

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

Els nostres plats poden contenir traces de gluten, fruits de closques, llet i ou.

## APPETIZERS

Muhammara **v 8**  
*Dip de pebrots vermells amb nous, servit amb pa de pita i crudités de pastanaga i api*

Xips de kale **v/sg 5**

Edamame amb xile **v 7.5**

Croquetes de créixens, porros i anous (3 u.) **7.5**

Coliflor arrebossada amb salsa de tamarinde i menta **8.75**

Tàrtar de remolatxa amb alvocat, aranja i rave picant **v/sg 12**

Labneh amb ruca, pinya, dàtils medjool, pistatxos i zumac **12**

Porro, espàrrecs blancs i espàrrecs verds amb salsa d'anacards i miso blanc **v/sg 14.5**

Crema freda de pèsols, coco i alvocat **v/sg 12.5**

## AMANIDES

Amanida de kale, quinoa, tomàquets cherry, avellanes i vinagreta de miso blanc **sg/v 13.5**

Tomàquets variats, carxofes, formatge vegà amb klamath, alcaparró rostit, crostons i vinagreta de llimona i alfàbrega **v/sg/r 13**

Amanida de verds amb api, poma, nous i formatge de cabra amb nabius, sèsam i menta **13.5 sg**

## DEL M • N

Quesadillas de kimchi i alvocat **11.5**

Curry Spot **v 15**

Wok asiàtic amb tempeh **v 14**

Burger de fesols negres amb pa pretzel **15.5**

“Tacos” de full de cabdell amb jackfruit, “pico de gallo” i salsa d'alvocat **sg/v 15**

Degustació etiop amb pa Injera **ov 16.5**

Tempeh casolà a la brasa amb papaia, arròs basmati, amanida de cogombre i salsa de cacauet **sg/v 16.5**

## PASTA / ARR • S

Espaguetis de llentia vermella, carbassó i pastanaga amb salsa arrabiata d'olives i tàpares **sg/v 14.5**

Raviolis de múrgoles i nous amb mantega cremada de sàlvia **17**

Tagliatelle de moniato amb salsa de nous de macadèmia i tòfona negra **v/sg 15.5**

Arròs de primavera al carbó amb rossinyols, pèsols i algues hijiki **v/sg 17**

## PIZZA

Pizza vegana sense gluten de farina de sarraí amb formatge d'anacards, xoriçó de carbassa, arrel de lotus i pesto de kale **sg/v 15.5**

Pizza negra de carbassa d'estiu, celery, ceba caramel·litzada, pistatxosi formatge de cabra **16**

Pizza de massa de coliflor amb carxofes, espinacs, porro, formatge feta i pinyons **sg 16**

Pizza bio de quatre formatges, flor de carbassó i topinambur **15.5**

Focaccia amb oli d'oliva verge i romaní **v 9.75**

Calzone amb albergínies, formatge cabra, ruca i nous **16**

## P • STRE

Coca vegana amb caramel de cacauet, plàtan rostit, xocolata negra i crema de coco **sg/v 7.5**

Crumble de ruibarbre, maduixa i salsa vanilla **v 6.5**

Brownie vegà **v 6.5**

Pastís de pastanaga amb crema d'anacards i vainilla **v 6.5**

Gelat vegà **v/sg 5.5**

Lime Pie **6.5**

Maduixes i pitahaya amb iogurt de coco orgànic i espirulina blava **v/sg/r 8**

Barra de xocolata negra amb caramel salat i pistatxo **sg 5**

Chai latte **5.5 sg/v**

Pink latte **5.5 sg/v**

Curcuma latte **5.5 sg/v**

-

**PA 1.3**  
**IVA INCLÒS**

## VEGGIE

### F • R

## VEGGIES

## VEGGIE

### F • R • N • N

## VEGGIES •

*\*Pregunte a nuestro equipo por posibles cambios en nuestros platos. Sin Gluten / Veganos*

**V - VEGANO**  
**SG - SIN GLUTEN**  
**R - RAW**

Nuestros platos pueden contener trazas de gluten, frutos de cáscaras, leche y

## APPETIZERS

Muhammara **V 8**  
*Dip de pimientos rojos con nueces, servido con pan de pita y crudités 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**

Labneh con rúcula, piña, dátiles medjool, pistachos y zumac **12**

Mini puerros, espárragos blancos y verdes con salsa de anacardos y miso blanco **V/SG 14**

Crema fría de guisantes, coco y aguacate **V/SG 12.5**

## ENSALADAS

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

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

Ensalada de verdes, apio, manzana, nueces y queso de cabra con arándanos, sésamo y menta **SG 13.5**

## DEL M • N

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**

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**

Tempeh casero a la brasa con papaya, arroz basmati, ensalada de pepino y salsa de cacahuete **SG/V 16.5**

## PASTA / ARR • Z

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 **17**

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

Arroz de primavera al carbón con rebozuelos, guisantes y algas hijiki **V/SG 17**

## 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 de calabaza de verano, celery, cebolla caramelizada, pistachos y queso de cabra **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**

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, plátano 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 6.5**

Helado vegano **V/SG 5.5**

Lime pie **6.5**

Fresas y pitahaya con yogurt de coco orgánico y espirulina azul **V/SG/R 8**

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**

## VEGGIE

F • R

## VEGGIES

## VEGGIE

F • R N • N

## VEGGIES •

*\*Ask our team for possible changes in our dishes.  
Gluten Free / Vegan*

**V - VEGAN**  
**SG - WITHOUT GLUTEN**  
**R - RAW**

Our products may contain allergens, such as traces of gluten, nut, milk and eggs.

## APPETIZERS

Muhammara **V 8**  
*Red pepper dip with walnuts, served with pita bread, carrot and celery*

Kale chips **V/SG 5**

Edamame with chili **V 7.5**

Watercress, leek and walnut croquettes (3u.) **7.5**

Fried cauliflower with tamarind and mint sauce **8.75**

Beet tartare with avocado, grapefruit and horseradish **V/SG 12**

Labneh with arugula, pineapple, medjool dates, pistachio and zumac **12**

Mini leek, white asparagus and green asparagus with cashew and white miso sauce **V/SG 14.5**

Cold pea, coconut and avocado cream soup **V/SG 12.5**

## SALADS

Kale and quinoa salad with cherry tomatoes, hazelnuts and white miso vinaigrette **SG/V 13.5**

Assorted tomatoes, artichoke, vegan cheese with kalamat, roasted caperberries, croutons with lemon and basil vinaigrette **V/SG/R 13.5**

Green salad with celery, apple, walnuts and goat cheese with blueberries, sesame and mint **SG 13.5**

## FR • M THE W • RLD

Quesadillas with kimchi and avocado **11.5**

Curry Spot **V 15**

Asian wok with tempeh **V 14**

Black bean burger with pretzel bread **15.5**

Lettuce leaf tacos with jackfruit, pico de gallo and avocado sauce **V/SG 15**

Ethiopian tasting with Injera bread **VO 16.5**

Grilled homemade tempeh with papaya, basmati rice, cucumber salad and peanut sauce **V/SG 16.5**

## PASTA/RICE

Red lentil, zucchini and carrot spaghetti with olives and capers arrabiata sauce **SG/V 14.5**

Morels and walnut ravioli with burnt sage butter **17**

Sweet potato tagliatelle with macadamia nut sauce and black truffle **V/SG 15.5**

Charcoal grilled spring rice with chanterelles, peas and hijiki seaweed **V/SG 17**

## PIZZA

Gluten-free vegan pizza made from buckwheat flour with cashew cheese, pumpkin sausage, lotus root and kale pesto **SG/V 15.5**

Black pizza with summer pumpkin, celery, caramelized onions, pistachios and goat cheese **16**

Cauliflower pizza crust with artichokes, spinach, leek, feta cheese and pine nuts **SG 16**

Pizza bio with four cheese, zucchini flower and jerusalem artichoke **15.5**

Focaccia with virgin olive oil and rosemary **V 9.75**

Calzone with eggplant, goat cheese, arugula and walnuts **16**

## DESSERT

Vegan "Coca" with peanut caramel butter, roasted banana, dark chocolate and coconut cream **SG/V 7.5**

Rhubarb & strawberry crumble with vanilla sauce **V 6.5**

Vegan brownie **V 6.5**

Carrot cake with cashew and vanilla frosting **V 6.5**

Vegan ice cream **V/SG 5.5**

Lime pie **6.5**

Strawberries and dragonfruit with organic coconut yogurt and blue spirulina **V/SG/R 8**

Dark chocolate bar with salted caramel and pistachio **SG 5**

Chai latte **5.5 SG/V**

Pink latte **5.5 SG/V**

Tumeric latte **5.5 SG/V**

-

**BREAD 1.3**  
**VAT INCLUDED**