

## APERITIU

Winter Vermouth **8 V/SG**  
*Martini vermell, suc de magrana, luxardo blanc, alfàbrega fresca agost*

Pink Tommy Margarita **9 V/SG**  
*Tequila infusionat amb figues i ametlles, xarop d'auró, llima*

### APPETIZERS

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

Xips de kale orgàniques **V/SG 5.5**

Edamame amb xile **V 7.5**

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

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

Tàrtar de remolatxa amb alvocat, aranja i rave picant **V/SG 12**

Carbassa rostida al forn amb crema d'alvocat Green Goddess, magrana i llavors de carbassa amb Tamari **SG 13.5**

Sopa de pastanaga negra, creme fraiche i nous pecanes **SG 12.5**

Ceps, calçots i salsifis amb salsa d'anacards i miso blanc **V/ SG 14.5**

### AMANIDES

Amanida de kale orgànica, quinoa, tomàquets cherry, avellanes i vinagreta de miso blanc **SG/V 13.5**

Tomàquets variats, remolatxa xicoira amb zumac, formatge vegà amb klamath orgànic , alcaparró rostit, crostons i vinagreta de llimona i alfàbrega **V/SG/R 14**

Amanida Cèsar amb crostons de cigrons orgànics, mossos de celery cruixent i pecorino orgànic vegà **V 14**

#### DEL M • N

Quesadillas de kimchi i alvocat **10**

Curry Spot **V 15**

Wok asiàtic amb tempeh orgànic **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**

Tempeh casolà i orgànic a la brasa amb papaia, arròs basmati, amanida de cogombre i salsa de cacauet **SG/V 16.5**

Schupfnudeln amb xucrut orgànic, ceba a la brasa, poma orgànica i bacó de coco **17**

Tikka masala de banana blossom, cigrons orgànics, arròs rosa amb bergamota i papadam **V 17**

### PASTA

Espaguetis de llentia vermella orgànica, carbassó i pastanaga amb salsa arrabbiata d'olives i tàpares **SG/V 15.5**

Tagliatelle de moniato amb salsa de nous de macademia i tòfona negra **15.5**

Casarecce amb bolets, bimi i tomàquets cherry a la llenya **V/SG 15.5**

### PIZZA

Pizza vegana sense gluten de farina de sarraí amb formatge d'anacards orgànic, arrel de lotus, xoriço de carbassa orgànic, i pesto de kale **SG/V 16.5**

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

Pizza de massa de coliflor amb pebrots “del padrón”, espinacs, porro, formatge feta orgànic i pinyons **SG 16**

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

Pizza de massa de coliflor amb carxofes, bolets, formatge halloumi i nous del Brasil caramel·litzades **SG 16.5**

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

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

### P • STRE

Crumble de ruibarbre, maduixa i salsa vainilla **V 6.5**

Pastís de llimona amb iogurt i coco **7**

Brownie vegà **V 6.5**

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

Gelat vegà **V/SG 5.5**

Barra de chocolata negre amb caramel salat i pistatx **SG 5**

Chai latte **5.5 SG/V**

Pink latte **5.5 SG/V**

Curcuma latte **5.5 SG/V**

## APERITIF

Winter Vermouth **8 V/SG**  
*Martini rojo, zumo de granada, luxardo blanco, albahaca fresca*

Pink Tommy Margarita **9 V/SG**  
*Tequila infusionado con higos y almendras, sirope de arce, lima*

### APPETIZERS

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

Chips de kale orgánicas **V/SG 5.5**

Edamame con chili **V 7.5**

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

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

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

Calabaza asada al horno con crema de aguacate Green Goddess, granada y semillas de calabaza con Tamari **SG 13.5**

Sopa de zanahoria negra, creme fraiche y nueces pecanas **SG 12.5**

Boletus, calçots y salsifís con salsa de anacardos y miso blanco **V/ SG 14.5**

### ENSALADAS

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

Tomates variados, remolacha achicoria con zumac, queso vegano orgánico con klamath, alcaparron asado, croutons y vinagreta de limón y albahaca **V/SG/R 14**

Ensalada César con croutons de garbanzos orgánicos, bocados de celery crujiente y pecorino orgánico vegano **V 14**

### DEL MUND •

Quesadillas de kimchi y aguacate **10**

Curry Spot **V 15**

Wok asiático con tempeh orgánico **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**

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

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

**V - VEGAN •**  
**•V - •PCIÓN VEGANA**  
**SG - SIN GLUTEN**  
**R - CRUD •**

**IVA INCLUID •**

Schupfnudeln con chucrut orgànica, cebolla a la brasa, manzana orgànica y bacon de coco **17**

Tikka masala de banana blossom, garbanzos orgánicos, arroz rosa con bergamota y papadam **V 17**

#### PASTA

Espaguetis de lenteja roja orgánicos, calabacín y zanahoria con salsa arrabbiata de olivas y alcaparras **SG/V 15.5**

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

Casarecce con setas, bimi y tomates cherry a la leña **V/SG 15.5**

### PIZZA

Pizza vegana sin gluten de harina de sarraceno con queso de anacardos orgánico, raíz de lotus, chorizo de calabaza orgánico y pesto de kale **SG/V 16.5**

Pizza negra de calabaza de verano, celery, cebolla caramelizada, pistachos y queso de cabra orgánico **16**

Pizza de masa de coliflor con pimientos de patrón, espinaca, puerro, queso feta orgánico y piñones **SG 16**

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

Pizza de masa de coliflor con alcachofas, setas, queso halloumi y nueces de Brasil caramelizadas **SG 16.5**

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

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

### P • STRE

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

Tarta de limón con yogur y coco **7**

Brownie vegano **V 6.5**

Tarta de zanahoria con crema de anacardos y vainilla **V 6.5**

Helado vegano **V/SG 5.5**

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**

## APÉRITIF

Winter Vermouth **8 V/SG**  
*Red Martini, pomegranate juice, white luxardo, fresh basil*

Pink Tommy Margarita **9 V/SG**  
*Tequila infused with figs and almonds, maple syrup, lime*

### APPETIZERS

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

Organic kale chips **V/SG 5.5**

Edamame with chili **V 7.5**

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

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

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

Oven baked pumpkin with Green Goddess avocado cream, pomegranate and tamari roasted pumpkin seeds **SG 13.5**

Black carrot soup, creme fraiche and pecan nuts **SG 12.5**

Porcini, calçots and salsify with cashew sauce and white miso **V/ SG 14.5**

### SALADS

Organic kale and quinoa salad with cherry tomatoes, hazelnuts and white miso vinaigrett **SG/V 13.5**

Assorted tomatoes, chioggia beets with zumac, organic vegan cheese with klamath, roasted caperberries, croutons and lemon and basil vinaigrette **V/SG/R 14**

Caesar salad with organic chickpea croutons, crunchy celery root nuggets and vegan, organic pecorino **V 14**

#### FR • M THE W • RLD

Quesadillas with kimchi and avocado **10**

Curry Spot **V 15**

Asian wok with organic tempe **V 14**

Black bean burger with pretzel bread **15.5**

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

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

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

**V - VEGAN**  
**V • - VEGAN •PTI •N**  
**SG - WITH •UT**  
**GLUTEN**  
**R - RAW**

**VAT INCLUDED**

Schupfnudeln with organic sauerkraut, grilled onion, organic apple and coconut bacon **17**

Tikka masala of banana blossom, organic chickpeas, pink rice with bergamot and papadam **V 17**

#### PASTA

Organic red lentil, zucchini and carrot spaghetti with olives and caper arrabbiata sauce **SG/V 15.5**

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

Casarecce with mushrooms, bimi and roasted cherry tomatoes **V/SG 15.5**

### PIZZA

Gluten-free vegan pizza made from buckwheat flour with organic cashew cheese, lotus root, organic pumpkin sausage and kale pesto **SG/V 16.5**

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

Cauliflower dough pizza with “pimientos de patrón”, spinach, leek, organic feta cheese and pine nuts **SG 16**

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

Cauliflower pizza with artichokes, mushrooms, halloumi cheese and candied Brazil nuts **SG 16.5**

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

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

### DESSERT

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

Lemon, yogurt and coconut cake **7**

Vegan brownie **V 6.5**

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

Vegan ice cream **V/SG 5.5**

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**