

APPETIZERS

Coliflor orgànica arrebossada amb salsa de tamarinde i menta **8,75**

Xips de col verda **V/SG 5,50**

Edamame amb xili **V 7,50**

Natxos de pita cruixent de za'atar, labneh de tahina i amanida turca de tomàquets **9,50**

Croquetes de créixens, porros i nous **7,50**

Col punxeguda a la llenya amb salsa Nam Prik **V/SG 12,50**

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

Carpaccio de colrave, spirulina, llavors de carabassa, pamplina i salsa de tamarinde **V/SG 12,50**

Salsifis, alberguínia asiàtica i bolets frescs, amb salsa d'anacards i miso blanc **V/SG 19**

Crema freda d'avocat, jalapeño i créixens **V/SG 12,50**

AMANIDES

Amanida d'algues hijiki, mizuna, edamame i vinagreta d'umeboshi **V/SG 13,50**

Amanida d'espàrrecs verds, tirabec i carxofa amb salsa de tamarinde i cardamom **V/SG 14**

Tomàquets variats, remolatxa xicoira amb zumac, formatge vegà amb klamath orgànic, alcaparró rostit, crostons i vinagreta de llimona i alfàbrega **V 14,50**

DEL MÓN

Quesadilles de kimchi i avocat **11,50**

Tempeh casolà i ecològic amb papaia, arròs basmati, amanida de cogombre i salsa de cacauet **V/SG 16,50**

Wok Asiàtic amb cruixent de tempeh, soja i salsa de coco **V 14**

Burger de pèsols, blat de moro i espinacs amb xips de verdures **•V 15,50**

Tacos de fulla de cabdell amb jaca, pico de gallo i salsa d'avocat **V/SG 15**

Curry Spot Masala **V/SG 16,50**

PASTA

Tagliatelle de moniato amb salsa de macadàmia i tòfona d'estiu **V/SG 16,50**

Espaguetis eco amb flor de carbassó, tomàquets semi secs i favetes **17,50**

PIZZA

Pizza vegana sense gluten de farina de fajol amb formatge d'anacards ecològic, arrel de lotus i xoriço de carbassa ecològic **V/SG 17,50**

Pizza "Flammkuchen" amb formatge fontina, tòfona d'estiu, bolets de temporada i ou orgànic **19**

Pizza negra de carbassa d'estiu, api-rave, ceba caramel·litzada, festucs i formatge de cabra ecològic **16,50**

Pizza amb espinacs, blat de moro escalivat, olives Kalamata, formatge feta i oli de xili **15,50**

Focaccia amb oli d'oliva verge i romaní **V 9,75**

Calzone amb bimi, berejena i formatge vegà **16,50 V**

P • STRES

Compota de ruibarbre i maduixes amb iogurt de coco eco i cruixent de sèsam **V/SG 9**

Barra de xocolata negra amb caramel salat i festucs **SG 6,50**

Brownie vegà **V 7**

Bescuit de coco i ametlla amb mango, pinya i la fruita de passió **SG 8,50**

Bar de matcha i gerd **V/SG 8,50**

Gelats artesans: avellana, xocolata **7**

Gelats artesans vegans: vainilla, sorbet de llimona dolça i api, sorbet de maracujà **V/SG 7**

Cúrcuma latte **V/SG 5,50**

VIN • S BLANC • S

Blancos Ligeros

Petits Caus **20,50**
*Xarel.lo, Macabeu,
Chardonnay, Chenin*
D.O Penedès
Ecológico

Vora la mar **26,50**
Pansa blanca
D.O Alella
Ecológico

The flower and the bee **26**
Treixadura
D.O Ribeiro
Ecológico

Blancos Afruitados

Pazo Barrantes **26 / 6,50**
Albariño
D.O Rias Baixas
Ecológico

Taleia Castell d' Encus **36,80**
Sauvignon blanc, Sémillon
D.O Costers del Segre
Ecológico

Mas del nen vailet **19**
Muscat
D.O Conca De Barberà

Lalos **21/4,50**
Verdejo
D.O Rueda
Ecológico

Te Whare Ra **34**
Sauvignon Blanc
D.O Marlborough (NZ)

Biodinámico

Viña Zorzal
Chardonnay **20,50 / 4**
Chardonnay
D.O Navarra
Ecológico

Blancos Maduros

Lagravera
Onra Blanc **24,5 / 5,50**
*Garnatxa Blanca,
Sauvignon Blanc*
D.O Costers del Segre
Biodinámico

Gramona La Maca **31**
Macabeu
D.O Penedès
Biodinámico

Château De Fuisse **34**
Vincent Mâcon Villages
Champ Brûlé
Chardonnay
D.O Bourgogne

VIN • S TINT • S

Tintos afrutados

Joan d'Anguera
La Planella **30**
Carinyena
D.O Montsant
Biodinámico

Raúl Pérez
La Clave **23/4.50**
Mencia, Syrah Tempranillo
D.O Bierzo

Terra Prima **24/5**
Cabernet Franc,
Garnatxa, Syrah
D.O Penedès
Ecológico

Oliviere Riviere
Rayos Uva **28**
Tempranillo, Graciano
D.O. La Rioja
Biodinámico

Dido Negre **32**
Garnacha, Siray, Cariñena
D.O Montsant
Biodinámico

Tintos maduros

D Luis R Crianza **26/5.50**
Tempranillo, Graciano
D.O. La Rioja
Biodinámico

Cepa 21 **31**
Tinta fina, Albillo
D.O. Ribera del Duero
Ecológico

Protos 27 **39**
Tinta del país
D.O Ribera del Duero

Marqués de Murrieta
Reserva **28**
Tempranillo, Graciano,
Mazuelo, Garnacha
D.O. La Rioja

Les Terrasses **55**
Garnatxa, Carinyena
D.O.Q Priorat
Ecológico

Alvar De Dios Aciano **36**
Tinta de toro, Garnacha,
Mencia
D.O Toro
Ecológico

VIN • S R • S A D • S

Rosado Ligerero

Berne Romance **23**

*Grenache, Cinsault,
Syrah Merlot
D.O Provence*

Dominio de Eguren
Protocolo Rosado **18/4**
*Bobal, Tempranillo
D.O Castilla*

ESPUM • S • S

Espumosos ligeros

Parxet Cuvee 21 Brut **24/5,5**
*Pansa Blanca, Macabeu,
Parellada
D.O Cava
Ecológico*

Raventos i blanc de nit
rosat **34**
*Xarel.lo, Macabeu,
Parellada, Monastrell
D.O Cava
Biodinámico*

Eric Bordelet poire
authentique **29,50**
*25 variedades de peras
D.O Normandie
Biodinámico*

A pèl barba roja
ancestral **28**
*Sumoll, Xarel·lo vermell,
Garnatxa
D.O Cava
Biodinámico en Ànfora*

Espumosos maduros

Torello finca Can Martí **32**
*Chardonnay, Xarel.lo,
Macabeu, Parellada
D.O Corpinnat
Ecológico*

Veuve Clicquot Rosé **75**
*Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier
D.O Champagne*

Ruinart Blanc de Blancs **95**
*Chardonnay
D.O Champagne*

Ar Lenoble intense brut mag **65**
*Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier
D.O Champagne
Ecológico*

**T H E
G R E E N
S P • T**

CERVEZAS / BEERS

FREE DAMM 3

ESTRELLA DAMM 3

DAMM LEM • N 3

MALQUERIDA 4,5

TURIA 4

V • LL DAMM 4

CARLSBERG 3,5

DAURA SIN GLUTEN 4,5

C • MPL • T IPA 5

INEDIT 5

BRUTUS 3,5

BARCEL • NETA 4

BALATE NIL 5,5

BALATE TER 5,5

BELV • IR FRUIT FARMS

GINGER BEER 4,5

**BI • LEM • NADE
PASSI • N FRUIT 4,5**

**BI • LEM • NADE
BL • • D • RANGE 4,5**

BI • LEM • NADE LIME 4,5

KASHAYA K • MBUCHA

VIDA VERDE 6

Té verde 330 ml

Green tea 330 ml

CREATIVE MIND 6

Romero, menta
y lavanda 330 ml

Rosemary, mint

and lavender 330 ml

S • LAR FL • WER 6

Flor de saúco y azahar 330 ml

Elderflower

nd orange blossom 330 ml

CAFÉS

CAFÉ S • L • 1,80

C • RTAD • 2

CAFÉ C • N LECHE 2,50

CAPUCCIN • 2,70

LATTE 3

**T H E
G R E E N
S P • T**

CHARITEA

CHARITEA GREEN 4.50€

Green tea with ginger

CHARITEA RED 4.50€

Rooibos tea
with passion fruit

TEA MENU 2,60€

DARLING PEACH

Organic high grown White
tea apricot peach

CHINA GREEN JEWEL

Organic high grown Yunnan
green tea

**THE TURMERIC GINGER
TREASURE**

Organic spice infusion
turmeric ginger

**• NE AND • NLY BLACK
CURRANT**

Organic high grown white tea
black currant

**UNF • RGETTABLE
MAR • CCAN MINT**

Organic herbal infusion mint

**CHEEK T • CHEEK
VANILLA**

Organic rooibos infusion
French vanilla

BLUE SKY CHAM • MILE

Organic herbal infusion
chamomile verbena

N • RDIC BLUEBERRY

Organic fruit infusion
Forrest berries

APPLE M • RINGA AFFAIR

Organic fruit infusion
moringa apple quince

THE LUCKY IRISHMAN

Organic high grown black tea
caramel cream

DYNAMIC DAY

Organic high grown green tea
matcha acai grapefruit

CAPITAN EARL GREY

Organic high grown black tea
bergamotte

FRUIT WAVE

Organic high grown green tea
passion fruit papaya

T H E
G R E E N
S P • T

ZUM • S C • L D P R E S S E D
1 0 0 % E C • L Ó G I C • S
B Y L • U P & F I L L E S S I N H P P

LUNA 5,95

Remolacha, zanahoria,
manzana, jengibre y limón
*Beetroot, carrot, apple,
ginger and lemon*

ALMA 5,95

Kale, manzana, pepino,
apio y limón
*Kale, apple, cucumber,
celery and lemon*

MAIA 5,95

Piña, manzana, pepino, limón y menta
Pineapple, apple, cucumber, lemon and mint

INDIA 5,95

Zanahoria, naranja,
limón, manzana, jengibre
y cúrcuma fresca
*Carrot, orange, lemon, apple,
ginger and fresh tumeric*

MARA 5,95

Manzana, apio, jengibre,
limón y cilantro
*Apple, celery, ginger, lemon
and coriander*

SIENNA 5,95

Sandía, menta,
manzana y limón
*Watermelon, mint,
apple and lemon*