

ENTRANTES Y ENSALADAS

- Ensalada capresse con mozzarella de búfala, tartare de tomate, sorbete del mismo y crujiente de parmesano.** 9,00 e.
 Brotes tiernos, tomate, albahaca, mozzarella de búfala, aceite de oliva, queso parmesano y sorbete de tomate.
- Tartare verde con tofu napado de algas y aliño de sésamo.** 🌱 8,50 e.
 Judías verdes, espárragos trigueros, pepino, calabacín, aguacate, rabanito, brotes de soja, tofu ahumado, aceite de oliva, sésamo, virutas de algas, limón, champiñones, rúcula, albahaca y germinados finos.
- Ensalada de shitake y algas con mayonesa de almendra.** ☀️ 9,50 e.
 Shitake, alga wakame, agar-agar, brotes de soja, mango, pepino, zanahoria, espinaca, apio, almendra, limón, aceite vegetal, jengibre y germinados finos.
- Ensalada de patata confitada con cebolla asada, delicia de guacamole y vinagreta balsámica.** 9,00 e.
 Patatas, ajo, cardamomo, tomillo, romero, aceite de oliva, guacamole, brotes verdes, delicia de tofu, aceto balsámico y lascas de queso parmesano.
- Ensalada del día, crema del día o legumbre del día.** 4,25 e.
- Tagliatelli fresco integral con hongos y trufa fresca.** 🌱 10,00 e.
 Tagliatelli integral, ajo, cebolla, hongos variados, vino blanco, aceite de oliva, trufa y crema de arroz.
- Aguacate a la mexicana relleno de salsa de anacardos y dátiles.** 9,00 e.
 Aguacate, tomate seco, pipas de girasol, pipas de calabaza, cebolla roja, tomate seco, tomate fresco, lima, aceite de oliva, anacardos, levadura de cerveza, germinados finos, dátiles y guindilla.

PARA COMPARTIR

- Queso burrata con carrusel de tomate al aceto y calabacín asado.** 10,50 e.
 Tomate pera, aceto balsámico, laurel, aceite de oliva, tomillo, calabacín, sésamo blanco, aceite de oliva, albahaca y gomasio.
- Rollitos orientales de seitán con algas hiziki, shitake y sabores thai.** 🌱 11,50 e.
 Servidos con salsas agridulce y de soja.
 Masa de rollito, puerro, calabacín, zanahoria, shitake, seitán, cilantro, perejil, albahaca, hierbabuena, limón, ajo, curry madras, cúrcuma, semillas de sésamo, semillas de girasol, limón, salsa de soja y vinagre de manzana.

Servicio de mesa: 1,20 e.



Plato vegano



Plato crudavegano

IVA incluido

PLATOS PRINCIPALES

- Raviolis frescos de calabaza, rellenos de galleta maría en salsa gorgonzola y aceite de sésamo.** 11,90e.
Harina, calabaza, huevo, galleta maría, amareto, cebolla, nata, queso gorgonzola, sésamo y aceite de oliva.
- Wok de verduras con salsa teriyaki y arroz basmati integral.** 🌱 8,50 e.
Verduras de temporada, arroz basmati integral, semillas de sésamo y salsa teriyaki.
- Tofu al curry con tabulé de mijo y frutos secos.** 🌱 11,90 e.
Tofu, cebolla, curry rojo, curry madras, leche de coco, zanahoria, calabacín, pok choi, cebolleta, mijo, uvas pasas, piñones, pistachos y aceite de oliva.
- Risotto de hongos con tomate seco y rúcula de Odermina.** 11,50 e.
Arroz redondo, cebolla, laurel, setas de cardo, ajo, champiñones, boletus, aceto balsámico, aceite de oliva, rúcula, queso parmesano y mantequilla.

POSTRES

- Tartaleta fina de manzana con helado bio de vainilla.** 4,80 e.
Hojaldre, manzana, huevo, helado de vainilla, canela y frutas rojas.
- Sorbete de mandarina de montaña con menta fresca.** 🌱 4,00 e.
Sorbete de mandarina de montaña, sorbete de menta fresca, agua con gas y frutas rojas.
- Mousse de chocolate con aroma de vainilla.** 🚫 4,90 e.
Sobre estofado de frutos rojos y cristal de pimienta de Jamaica.
- Milhojas a la canela con mousse de turrón y pera confitada a la vainilla.** 4,50 e.
Hojaldre, canela, nata, turrón, fructosa, pera, vainilla y limón.
- Helado bio servido en tulipa de galleta con frutos rojos.** 4,80e.
De vainilla o chocolate.
- Tarta de chocolate y avellana con ganaché de chocolate.** 4,00 e.
Harina, huevo, fructosa, cacao, mantequilla, puré de avellana, chocolate, nata y amareto.
- Tarta de queso con confitura de arándanos.** 3,70 e.
Galleta integral, mantequilla, queso crema, huevo, leche, fructosa y confitura de arándanos.
- Tarta de zanahoria con almendra y uvas pasas.** 🌱 3,70 e.
Masa vegana, zanahoria, harina de almendra, fructosa, canela, clavo dulce, limón, vainilla y uvas pasas.
- Tarta del día.** 3,70 e.