

Carta

CREMAS

- Crema crudivegana de espinaca con col kale y tartar de tomate.** 🌞 4,60e
Espinaca , kale, aguacate, limón, cominos, aceite de oliva, tomate y germinados finos.
- Crema de calabaza con raíz de hinojo y leche de coco.** 🌳 5,50e
Calabaza, cebolla, puerro, raíz de hinojo, curry de madrás, leche de coco, harina, tomate seco, tomillo y aceite de oliva.
- Salmorejo cordobés con su picada de croutones. (Opción vegana)** 4,60e
Tomate, pan sin gluten, ajo, vinagre de jerez, aceite de oliva, huevo y germinados finos.
- Crema del día.** 4,50e

ENSALADAS

- Ensalada crudivegana de champiñones, chucrut casero y tartar de aguacate.** 🌞 8,50e
Champiñones, ajo, jengibre, limón, perejil, aceite de oliva, repollo, lombarda, zanahoria, calabacín, rabanito, judías verdes, aguacate y germinados finos.
- Taboulé de quinoa con queso de coco y hummus de perejil con wasabi.** 🌳 11,30e
Quinoa, tomate, pepino, brotes de lenteja, brotes de soja, perejil, brócoli, zanahoria, limón, ajo, garbanzo, wasabi, tahine, cominos, aceite de oliva, queso de coco y germinados finos.
- Ensalada mediterránea de mozzarella con berenjena y almendra.** 9,50e
Berenjena, tomate, albahaca, almendra, ajo, parmesano, aceite de oliva, mozzarella, hojas verdes y germinados finos.
- Ensalada de tofu marinado con salsa de yogur.** 🌳 9,60e
Tomate, repollo, lombarda, rabanito, pepino, perejil, limón, aceite de oliva, tofu, yogur de soja, hierbabuena y germinados finos.
- Ensalada del día.** 7,50e

Servicio de pan 0,60e



Plato vegano



Plato crudivegano



Plato sin gluten

IVA incluido.

Carta

ENTRANTES

- Pad thai de tofu fermentado. (Opción vegana) 🌱 10,90e**
Tallarines de arroz, tofu fermentado, huevo, brotes de soja, cacahuets, azúcar integral, tamarindo, cebolla verde, lima, cebollino y aceite de oliva.
- Tartar crudivegano de aguacate, queso de anacardos con galletas de quinoa y chía. 🌞 9,50e**
Tomate, aguacate, lima, albahaca, anacardos, levadura de cerveza, limón, ajo, aceite de oliva,
- Crema de queso burrata con tomate seco, rúcula y crujiente de parmesano. 8,50e**
Burrata, crema de leche, pimienta, aceite de oliva, tomate seco, rúcula, semillas de sésamo y parmesano.

Servicio de pan: 0,60e



Plato vegano



Plato crudivegano



Plato sin gluten

IVA incluido.

Carta

PARA COMPARTIR

Mozarella marinada sobre trigueros parrillados, espinaca y pesto de tomate. 10,90e

Mozarella, tomillo, romero, orégano, pimentón dulce, albahaca, limón, aceite vegetal, mango, tomate seco, trigueros, tomate cherry, almendra, agar-agar y germinados finos.

Surtido de delicias orientales. 9,90e

Garbanzo, ajo, perejil, cilantro, canela, bicarbonato, apio, pimiento verde, cebolla, bulgur, limón, tomate, aceite de oliva, tahine, pan de pita y sésamo.

Rollitos orientales de tofu con alga hiziki, shiitake y sabores thai. 11,90e

Servido con salsa de yogur y chutney de mango. 

Pasta de trigo, puerro, calabacín, zanahoria, shiitake, tofu, cilantro, perejil, albahaca, hierba-buena, limón, ajo, curry madrás, cúrcuma, semillas de sésamo, semillas de girasol, limón, mango, fructosa, pipas calabaza, guindilla, yogur de soja, menta, lima y aceite de oliva.

Servicio de pan: 0,60e



Plato vegano



Plato crudivegano



Plato sin gluten

IVA incluido.

Carta

PRINCIPALES

- Wok de verduras con salsa tamari y arroz basmati Integral.** 🌳 **8,50e**
Verduras de temporada, arroz basmati integral, semillas de sésamo y salsa tamari.
- Risotto de hongos con tomate seco y rúcula de la zona.** **11,90e**
Arroz redondo bio, cebolla, laurel, setas de cardo, ajo, champiñones, boletus, balsámico, aceite de oliva, rúcula, parmesano y mantequilla.
- Albóndigas de seitan con avena, salsa thai sobre espaguetis de calabacín y hummus de wasabi.** 🌳 **9,90e**
Seitan, calabaza, cebolla, nuez moscada, cúrcuma, avena, sésamo, zanahoria, tomate, cebolla, curry, calabacín, germinados finos, garbanzos, tahine, limón, perejil wasabi y cominos.
- Wantón de boletus con queso, en ajoblanco de coco y mermelada de tomate.** 🌳 **9,90e**
Masa wantón, boletus, queso crema coco, leche de coco, pan integral, ajo, rúcula, tomate, azúcar integral, aceite de oliva, y germinados finos.
- Raviolis de pera con ricota sobre pesto de almendra y crumble de frutos secos.** **11,90e**
Harina, sémola de maíz, pera, fructosa, ricota, almendra, albahaca, ajo, parmesano, aceite vegetal, cacahuete, anacardos y germinados finos.
- Salteado de tofu a la jardinera sobre crema ligera de polenta.** 🌳 **10,60e**
Tofu, zanahoria, calabacín, pak choi, cebolleta, ñora, pimiento rojo, guindilla, tomate, polenta, margarina, leche de soja, aceite de oliva, sésamo y germinados finos.
- Tempeh marinado sobre crema de garbanzos con hinojo, champiñones salteados y caramelo de pimentón.** 🌳 **10,50e**
Tempeh, garbanzos, puerro, raíz de hinojo, champiñones, ajo, perejil, rúcula, germinados finos, aceite de oliva, pimentón de la vera y fructosa.

Servicio de pan: 0,60e



Plato vegano



Plato crudivegano



Plato sin gluten

IVA incluido.

Carta

POSTRES

- Tartaleta fina de manzana con helado bío.** 5,50e
Hojaldre, manzana, huevo, helado de vainilla, canela y frutos rojos.
- Sorbete de mango y fresa con cava.** 🌿 6,50e
Cava, puré de mango y fresa, azúcar de caña, glucosa, limón, pectina y proteína de guisante.
- Fondant de chocolate sin gluten, sobre crema ligera de vainilla y helado de nuestra carta.** 🌿 6,50e
Chocolate, pasta de cacao, lecitina de soja, huevo, leche, mantequilla y fructosa.
- Tartare de frutas de temporada con crema de mango y espuma de frutos rojos.** 🌞 6,50e
Frutas de temporada, anacardo, limón, mango, manteca de coco y frutos rojos.
- Nuestro brownie sin gluten con chocolate caliente.** 6,50e
Mantequilla, chocolate, huevo, azúcar integral, harina de arroz, levadura, nueces, nata y helado de vainilla.
- Carpaccio de piña marinada con semi-frío crudo de coco.** 🌞 6,50e
Piña, jengibre, limón, sirope de agave, lemon grass, manteca de coco, anacardos, coco rallado y azúcar integral.
- Nuestro tiramisú de mango con trocitos confitados y galleta de canela.** 5,90e
Mango, fructosa, nata, café, mascarpone, amaretto, hojaldre y canela.
- Helado bío de vainilla o chocolate.** 6,50e
Helado de chocolate: lecitina de soja, leche pasteurizada y en polvo, cacao, chocolate, glucosa, mantequilla de coco, guar y algarroba.
Helado de vainilla: leche pasteurizada y en polvo, azúcar de caña, huevo, glucosa, agar-agar vainilla y alagarroba.

Servicio de pan: 0,60e



Plato vegano



Plato crudivegano



Plato sin gluten

IVA incluido.

Carta

TARTAS

-  **Tarta de Chocolate y Avellana con Ganaché de Chocolate.** 5,40e
Harina, huevo, impulsor, fructosa, cacao, mantequilla, puré de avellana, chocolate, nata y amaretto.
-  **Tarta de Queso con Confitura de Arándanos.** 5,00e
Galleta integral, mantequilla, queso crema, huevo, leche, fructosa y confitura de arándanos.
-  **Tarta carrot cake vegana a nuestro gusto.**  4,50e
Harina, yogur de soja, aceite vegetal, fructosa, levadura, zanahoria, nueces, jengibre, manteca de coco, margarina, vainilla, margarina y coco rallado.
-  **Tarta crudivegana de remolacha con chantillí de mango.**  4,90e
Remolacha, mango, anacardos, almendra, manteca de coco, limón, sirope de agave y semillas de chía.
-  **Tarta del día.** 4,50e

Servicio de pan: 0,60e



Plato vegano



Plato crudivegano



Plato sin gluten

IVA incluido.