

MENÚ NOCHE

- Incluye pan.

ENTRANTES: 6,50e.

🍷 Sopa thai con curry, tofu y noodles de huevo.

Cebolla, ajo, jengibre, limón, cilantro, curry, leche de coco, tofu, pak choi, cebolleta, shiitake, noodles, germinados finos y semillas de sésamo.

🍷 Tartare de aguacate con crema de nueces, chips de batata y salsa de queso cabrales. 🚫

Aguacate, cremette, nueces, nata, queso cabrales, batata, rúcula y germinados finos.

🍷 Milhoja de berenjena con salsa romescu de avellana y cherry marinados. 🌱

Berenjena, harina de trigo, avellana, ñora, cebolla roja, tomate, pimiento rojo, rúcula, cherry, ajo, jengibre, salsa de soja, azúcar integral y vinagre de manzana.

PRINCIPALES: 10,50e.

🍷 Raviolis veganos de espinaca con setas y salsa de trufa. 🌱

Harina de trigo, aceite de oliva, setas, espinaca, crema de soja, aceite de trufa, trufa, sésamo y aceite de oliva.

🍷 Albóndigas de seitán con avena, salsa thai sobre espaguetis de calabacín y hummus de wasabi. 🌱

Seitán, calabaza, cebolla nuez moscada, cúrcuma, avena, sésamo, zanahoria, tomate, cebolla, curry, calabacín, germinados finos, garbanzos, tahini, limón, perejil wasabi y cominos.

🍷 Tempeh con champiñones, salteado sobre crema de guisantes y pera cocida con jengibre. 🌱 🚫

Tempeh, romero, ajo, pimentón dulce, vinagre de manzana, champiñones, guisantes, hierbabuena, ajo, limón, aceite de oliva, pera jengibre, germinados finos y sésamo.

Todos los precios incluyen IVA

🌱 Plato vegano.

☀️ Plato crudivegano.