



# SUGERENCIAS DEL DÍA

- 👉 **Coctel de tomate asado al tomillo con crema burrata y crujiente de parmesano.** 🌱🚫 **6,50e.**  
Tomate, tomillo, nata, queso burrata, pimienta negra, aceite de oliva y parmesano.
- 👉 **Crema de coliflor con anacardos y shiitake salteado.** 🌱🚫 **6,50e.**  
Chalota, ajo negro, coliflor, nuez moscada, vainilla, lemongrass, aceite de oliva, shiitake, anacardos, semillas de sésamo y germinados finos.
- 👉 **Salteado de kale con vinagreta de mostaza y carpaccio de tofu fermentado.** 🌱🚫 **6,50e.**  
Kale, ajo, aceite de oliva, almendra, uvas pasas, tofu fermentado, mostaza antigua, vinagre de arroz, tamari, sirope de agave y semillas de sésamo.
- 👉 **Raviolis frescos de calabaza con salsa gorgonzola.** **10,50e.**  
Sémola de trigo, huevo, calabaza, galleta maría, amaretto, cebolla, nata, queso gorgonzola, sésamo y aceite de oliva.
- 👉 **Pincho de seitán sobre crema de guisantes y hummus de boniato.** 🌱 **10,50e.**  
Seitán, yogur de soja, ajo, pimentón dulce, jengibre, limón, guisantes, leche de coco, cardamomo, pan sin gluten, boniato, tahine, cominos, aceite de oliva, rúcula y germinados finos.
- 👉 **Salteado de pasta de arroz con verduras y crema de cacahuete.** 🌱🚫 **10,50e.**  
Pasta de arroz, verduras variadas, cacahuete, tomate, ñora, tamari, brotes de soja, semillas de sésamo y germinados finos.

Todos los precios incluyen IVA

 Plato vegano.  
 Plato crudivegano.