

C A R T A

Comida vegetariana & vegana.

Todos nuestros ingredientes son 100% ecológicos, priorizando el producto local y de temporada.

(ENTRANTES)

COLIFLOR 12

Crema de coliflor, espinacas braseadas, champiñones, aceite de trufa, microbrotes

LABNEH 14

Queso de yogur, pimienta rosa, crudités de remolacha, apio & zanahoria, crackers caseras de semilla

TRIS DE HUMMUS 16

Garbanzos, garbanzos & remolacha, guisantes & menta fresca, crudités, crackers caseras de semilla

ENSALADA MOUNA 18

Hinojo asado & naranja, hojas verdes, quinoa roja, cremoso de aceitunas negras, mantequilla de almendras tostadas, nueces, microbrotes

+ Feta 3

ENSALADA BUIT 18

Kale, col lombarda, pera, avellana tostada, vinagreta de granada, chalota & copos de chile, lentejas beluga, microbrotes

+ Feta 3

ENSALADA DE TOMATES 18

Variedad de tomates, mozzarella o «queso» de almendra, pesto de albahaca

EXTRAS

Huevo poché o a la plancha 2.5

Aceitunas mallorquinas 3

Crackers caseras de semilla 3.5

Cesta de pan de masa madre 5.5

Cesta de pan sin gluten 7

(PRINCIPALES)

CONGEE 14

Avena, miso blanco, caldo vegetal,
huevo, espinacas, setas shitake

FOLDED EGGS 14

Huevos, brócoli, levadura nutricional, limón

ZANAHORIAS 15

Zanahorias asadas con sumac,
crema de judías blancas al limón tostado,
ajo confitado

RAVIOLIS 20

Raviolis caseros integrales, requesón,
espinacas, salsa de tomate de ramallet

CURRY 23

Curry de verduras, garbanzos,
tofu, arroz basmati integral

TEMPEH 19

Tempeh marinado, judías verdes
salteadas, microbrotes

FALAFEL 17

Falafel de brócoli al horno, salteado de
avena integral, tomate de ramallet asado,
ajo confitado

(POSTRES)

CRUMBLE DE FRUTA
DE TEMPORADA 11

Coulis de fruta de temporada & avena

CAKE DE NARANJA 11

Naranja & almendra

BROWNIE 11

Chocolate & remolacha

HELADO 8.5