

## La ciudad en un plato

### 1 ELIGE EL PRINCIPAL

ACOMPAÑADOS DE RÚCULA, ESPINACA BABY Y PIPAS DE GIRASOL

**MEDITERRANEAN GRILL** 9,70€  
braseado de coliflor, brocoli, judía verde, zanahoria, col kale, setas, veganesa, virutas de parmesano y harisa.

**BUDHA PLATE** 9,70€  
lentejas caviar, calabaza asada, tomatitos, cilantro, nueces, pico de gallo, zaatar, vinagreta de curry rojo y veganesa.

**GREEN MEXICAN GÜEY!** 9,70€  
tartar de aguacate, red quinoa, lentejas, tomatitos, cebolla marinada, arándanos secos, uvas rojas, col lombarda, tahin y vinagreta de Módena.

**VEGAN-SHOW** 9,70€  
aguacate, tomatitos, setas, brotes de soja, remolacha, pepino, frutos del bosque y col lombarda.

**BURRATA WINTER** 11,80€  
burrata, dados de calabaza, pera y cherry asado, arandano seco y vinagreta de balsamico y frutos rojos.

**BROCOLI ROAST** 10,90€  
brocoli y tomate asado, anacardo, veganesa, harissa y virutas de parmesano.

**RED GNOCCHI SALAD** 9,80€  
gnocchi de remolacha, espinacas, ricotta, tomate asado, pesto de col kale y anacardos.

**POLLO LEMON HERBS** 9,50€  
contramuslo con salsa de yogurt, limón y finas hierbas.

**POLLO CORRALERO** 10,50€  
pechuga braseada y marinado con adobo de especias asiáticas y salsa sweet chili.

**TERNERA CRIOLLA** 11,90€  
de Girona marinada a las finas hierbas, a la brasa y con salsa de chimichurri criollo.

**TATAKI DE ATÚN** 13,00€  
marinado con salsa de soja, cítricos, mirín y Mayosabi.

**MUSTARD SALMON** 13,00€  
salmón al horno con salsa suave de mostaza antigua.

**SEITAN TERIYAKI** 10,90€  
a la plancha con salsa teriyaki.

**FALÁFEL CASERO** 11,95€  
de garbanzos con cebolla tierna, puerro, cilantro fresco, comino, curry y salsa de yogurt.

**SMASH BURGER TRUFADA** 13,50€  
hamburguesa vegana, tomate, salsa tartufada y setas de temporada.

**SMASH BURGER TEX-MEX** 13,50€  
hamburguesa vegana, salsa veganesa, pepinillo, tomate, guacamole y jalapeño.

### 2 AÑADE TUS COMPLEMENTOS

+ **ARROZ AL WOK** 4,60€  
salteado con verduras de temporada.

+ **RED QUINOA** 3,95€  
quinoa roja, lenteja caviar, kale, salsa de yogurt, arandano seco.

+ **MIX DE SETAS** 3,95€  
salteadas a la brasa y cream fresh.

+ **GRILLED AVOCADO** 3,80€  
aguacate al grill con veganesa y harissa.

+ **SWEET-POTATO CHIPS** 3,75€  
sticks de boniato con salsa ligera de remolacha.

+ **PATATAS "CASI BRAVAS"** 3,95€  
mini patatas con "all i oli" y salsa brava.

+ **HUMMUS** 3,80€  
con tomate cherry, rabanito y cilantro.

+ **GUACAMOLE** 3,90€  
aguacates frescos, jalapeños, cebollas, cilantro, pico de gallo y zumo de lima.

+ **GREEN WOK** 3,90€  
braseado de coliflor, brocoli, judía verde, zanahoria, col kale.

+ **ALCACHOFAS** 4,50€  
Gajos de alcachofa salteados.

+ **POLLO LEMON HERBS** 5,50€

+ **POLLO CORRALERO** 6,90€

+ **TERNERA CRIOLLA** 7,50€

+ **TATAKI DE ATÚN** 7,95€

+ **MUSTARD SALMON** 8,00€

+ **TARTAR DE SALMÓN** 7,00€

+ **TARTAR DE ATÚN** 7,95€

+ **SEITAN TERIYAKI** 6,90€

+ **FALÁFEL CASERO** 5,95€

+ **BURRATA** 5,50€

+ **HUEVO POCHÉ** 2,90€

### SPICE UP YOUR LIFE!

AÑADE EXTRA DE SALSAS 1,00€

- "all i oli"
- crem fresh
- sweet chilli
- veganesa
- chimichurri
- honey and soy
- brava
- veganesa de remolacha
- mayosabi

### TO SHARE

**ALCACHOFAS IBÉRICAS** 9,20€  
salteadas y virutas de jamón ibérico.

**TOTOPOS CASEROS CON GUACAMOLE** 8,80€  
nachos caseros, guacamole, pico de gallo, cream fresh, jalapeños y frijoles.

**MIX DE HUMMUS CON PAPADUM** 7,00€  
hummus de garbanzos, hummus de remocha y crunchy papadum.

**SALMON TARTAR AVOCADO** 9,90€  
dados de salmón, aguacate y brotes de soja.

**TUNA TARTAR** 10,80€  
dados de atún, aguacate, alga wakame y mayosabi.

**SWEET-POTATO CHIPS** 6,50€  
sticks de boniato con salsa ligera de remolacha.

**PATATAS "CASI BRAVAS"** 6,50€  
mini patatas con "all i oli" y salsa brava.

**FALÁFEL CASERO** 7,50€  
con salsa de yogurt y cilantro.

**PAN** 1,50€  
Rebanada de pan de masa madre tostada.

### BOWLS

**ELICOIDALI ALLA BOLOGNESE** 13,50€  
pasta con bolognese de verduras, soja, hierbas provenzales y grana Padano.

**BOWL DE TARTAR** 13,50€  
con haba edamame, aguacate, rabanitos, mango, col lombarda, anacardos y alga wakame.

ELIGE TU BASE

+ **ARROZ BASMATI**

+ **QUINOA ROJA**

ELIGE TU TARTAR

+ **DE ATÚN (+2,40€)**

+ **DE SALMÓN TERIYAKI**

**THAI CURRY** 12,50€  
con leche de coco, lemon grass, brocoli, judía verde, coliflor, almendra troceada y cilantro. Acompañado de arroz basmati.

ELIGE TU PROTEINA

+ **POLLO**

+ **TOFU (+0,50€)**

+ **GAMBÓN (+4,00€)**

+ **EXTRA PICANTE (+1,00€)**

### DRINKS

**KOMBUCHAS** 4,90€

**AÇAI & FRUTOS DEL BOSQUE**

**GINGER & LIMÓN**

**AGUA INFUSIONADA** 2,50€

**VINOS**

**TINTO - BLANCO - ROSADO**

**CERVEZA**

### THE END 5,50€

**BOWL DE YOGUR**  
Yogur cremoso, granola, frutos del bosque y sirope de arce.

**CHÍA BOWL FRESA**  
leche de avena y coco, chía, fresa, chocolate negro, granola y almendra.

**CHÍA BOWL MANGO**  
leche de avena y coco, mermelada de mango, granola, plátano y arándanos.

**BOWL FRUTA**  
bowl de frutas de temporada preparadas.

SI TIENES ALERGIA A ALGÚN ALIMENTO O INTOLERANCIA AL GLUTEN NO DUDES EN CONSULTARNOS.

LOS PRODUCTOS FRESCOS DE PESCA QUE SERVIMOS HAN SIDO SOMETIDOS A TRATAMIENTO DE FRÍO SEGÚN REAL DECRETO 1420/2006 // TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA.

SERVICIO EN LA TERRAZA CON SUPLEMENTO.