



Copa de vino 4€



Botella de vino Ecológico 15€



Agua con gas 2,50€



Refrescos 3,50€



Nestlé y Aquarius 3,70€



Cerveza 3,50€



Cerveza 0.0 Tostada, Radler, Sin Gluten 3,70€



Zumo natural casero 5€



Pan 0,90€



Infusión Digestiva 2,50€

yerbabuena

COCINA VEGETARIANA



## -ENTRANTES-

**-Jalapeños rellenos de queso con dos salsas (5 unidades). 13€**

**-Berenjenas en tempura a la miel de caña. VGSG 14,50€**

**-Nachos fritos de maíz con gratinado de quesos variados y más... VGSG 17€**

**-Guacamole con tortitas de maíz. VGSG 12€**

**-Croquetas de Boletus con salsa rosa y alioli. (4 unidades). 12,50€**

## -ENSALADAS, HORTALIZAS, CREMAS Y ARROCES-

**-Ensalada Yerbabuena con Bulgur, hinojo, mézclum de hojas, tomatitos, pepino, germinados, aguacate, naranja, maíz, nueces, arándanos, edamame, queso de cabra, algas, vinagreta de cítricos y aceite de albahaca. VGSG 16€**

**-Timbal de Quinoa pasas y especias, picadillo de verduras, aguacate, salmorejo fresco, crema de queso, col aliñada, brotes y tortita de trigo. VGSG 15€**

**-Ensalada de Pimientos asados con germinados, cebolla, lascas de parmesano, tomate cherry y tortitas de trigo. VGSG 14€**

**-Espinacas Salteadas con manzana, uvas pasas, almendras y jengibre. VGSG 13,50€**

**-Cremas de Verduras Naturales con tortitas, almendras y picatostes. VGSG 13€**

**-Paella Vegetariana con verduras y carne vegetal con alioli y ensalada. VGSG 14,50€**

**-Risotto con espinacas, setas, hortalizas, albahaca y queso. VGSG 14,50€**

**-Alcachofas en Flor Plancha al Ajillo con Setas y aceite verde con tortitas de trigo. VGSG 15€**

**-Gazpacho o Salmorejo VGSG 13€**

## -PLATOS PRINCIPALES-

- Entrepan de Hamburguesa** con queso, hojas, tomate, brotes, pepinillo y cebolla frita, con guarnición de patatas fritas y ensalada. **VG** 14,50€
- Huevos rotos Yerbabuena** con patatas, embutido vegetal y pimiento frito, con salsa de tomate. **SG** 15€
- Musaca de Berenjenas** con soja, legumbres, tomate y patata, gratinada con bechamel y queso. **VGSG** 14,50€
- Quesadilla** rellena de hortalizas, soja, alubias, mix de quesos, con espinacas, picadillo de verduras y dos salsas. **VG** 15€
- Canelones de Espinacas** con pasas, nueces y puerros, gratinados al horno con tomate, bechamel y queso. **VG** 14,50€
- Pizzeta Yerbabuena** con mix de quesos, espinacas, cebolla, calabacín, berenjena, tomate, feta, pesto y rúcula. **VGSG** 14,50€
- Pasta Salteada con Albóndigas**, verduras variadas, salsa de tomate y albahaca. **VG** 14€
- Bistec de Seitán Casero** plancha al ajillo con salsa de tomate encebollado, hortalizas asadas, quinoa con verduras y patatas. **VG** 15€
- Filete Ruso** de carne vegetal con queso, salsa de tomate y alioli con hortalizas asadas, quinoa con verduras, patatas y ensalada. **VGSG** 16,50€
- Filete de Soja Rebozado** con salsa de pimienta verde, hortalizas asadas, quinoa con verduras y patatas. **VGSG** 15€



Cup Wine 4€



Organic wine bottle 15€



Mineral Water 2€  
Soda water 2,50€



Refreshments 3,50€



Nestea, Aquarius 3,70€



Beer 3,50€



Beer 0.0, Radler, Gluten Free 3,70€



Homemade natural juice 5€



Bread 0,90€



Digestive Tea 2,50€

yerbabuena

COCINA VEGETARIANA



## -STARTERS-

**-Jalapenos stuffed with cheese with two sauces (5 units). 13€**

**-Eggplants in tempura with cane honey. VGSG 14,50€**

**-Fried corn nachos with a variety of cheese gratins and more..... VGSG 17€**

**-Guacamole with corn tortillas. VGSG 12€**

**-Boletus Croquettes with pink sauce and aioli. (4 units). 12,50€**

## -SALADS, VEGETABLES, CREAMS AND RICE-

**-Yerbabuena Salad with Bulgur, fennel, mesclun leaves, Tomatoes, cucumber, sprouts, avocado, orange, corn, walnuts, cranberries, edamame, goat cheese, seaweed, citrus vinaigrette, and basil oil. VGSG 16€**

**-Quinoa Timbal with raisins and spices, chopped vegetables, avocado, fresh salmorejo, cream cheese, dressed cabbage, sprouts and wheat pancake. VGSG 15€**

**-Roasted Pepper Salad with sprouts, onion, parmesan flakes, cherry tomato and wheat pancakes. VGSG 14€**

**-Sautéed Spinach with Apple, raisins, almonds and ginger. VGSG 13,50€**

**-Natural Vegetable Creams with pancakes, almonds and croutons. VGSG 13€**

**-Vegetarian Paella with vegetables and vegetable meat with aioli and salad. VGSG 14,50€**

**-Risotto with spinach, mushrooms, vegetables, basil and cheese. VGSG 14,50€**

**-Grilled Artichokes in Bloom with Garlic with Mushrooms and green oil with wheat pancakes. VGSG 15€**

**-Gazpacho or Salmorejo VGSG 13€**



yerbabuena



COCINA VEGETARIANA



## -MAIN DISHES-

- Hamburger Sandwich with Cheese**, leaves, tomato, sprouts, pickles and fried onion, garnished with fries and salad. **VG** 14,50€
- Yerbabuena Broken Eggs** with potatoes, vegetable sausage and fried pepper, with tomato sauce. **SG** 15€
- Eggplant Moussaka** with soy, legumes, tomato and potato, gratin with bechamel and cheese. **VGSG** 14,50€
- Quesadilla** stuffed with vegetables, soy, beans, a mix of cheeses, with spinach, minced vegetables and two sauces. **VG** 15€
- Spinach Cannelloni** with raisins, walnuts and leeks, baked in the oven with tomato, bechamel and cheese. **VG** 14,50€
- Yerbabuena Pizza** with mix of cheeses, spinach, onion, zucchini, eggplant, tomato, feta, pesto and arugula. **VGSG** 14,50€
- Sautéed Pasta** with Meatballs, various vegetables, tomato sauce and basil. **VG** 14€
- Homemade Seitan Steak** grilled with garlic, tomato and onion sauce, roasted vegetables and quinoa with vegetables and potatoes. **VG** 15€
- Russian vegetable meat steak with cheese**, tomato sauce and aioli with roasted vegetables, quinoa with vegetables, potatoes and salad. **VGSG** 16,50€
- Soy fillet breaded** with green pepper sauce, roasted vegetables and quinoa with vegetables and potatoes. **VGSG** 15€

**VG**-Available in **GLUTEN FREE** variety

**SG**-Available in **VEGAN** variety