



Entrantes fríos

CEVICHE DE SETAS _____ 11,5

Shiitake, champiñón y shimeji marinados en nuestra leche de tigre, acompañados de mango, papaya, cebolla encurtida, cilantro, maíz tostado y caviar de algas.



NUESTRA CAUSA LIMEÑA _____ 12,5

Parmentier de patata y ají amarillo, coronada con una mayo de lima, apio y “no pollo” asado, pickle de cebolla morada, aguacate y tierra de kikos.



CARPACCIO DE REMOLACHA _____ 9,5

Láminas de remolacha fresca, vinagreta de pistacho, queso ahumado y rúcula.



COURGUETTI CON CREMOSO DE AGUACATE _____ 11,5

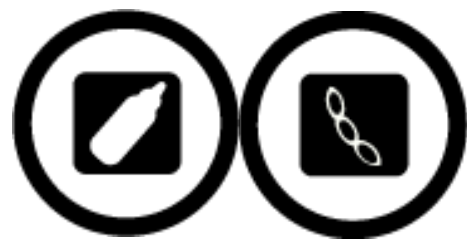
Espaguetis de calabacín con salsa de aguacate, albahaca fresca, anacardo tostado, maíz, rúcula, rabanito encurtido y polvo de oliva.



Entrantes calientes

NACHOS _____ 11

Totopos caseros crujientes coronados con un sofrito especiado de carne vegetal y frijoles negros, jalapeño encurtido, guacamole y quesos fundidos.



PATATAS BRAVAS CON SALSA DE CHIPOTLE _____ 7,6

Patatas bravas acompañadas de una mayonesa casera de ají chipotle ahumado mexicano, con un toque picante y sabroso.



PAKORAS INDIAS CON TZATZIKI _____ **11,5**

Buñuelos de brócoli, zanahoria, calabacín y cebolla con especias indias. Acompañadas de salsa de pepino y menta fresca.



ALBÓNDIGAS AL ESTILO THAI _____ **12**

Albóndigas hechas de proteínas vegetales, servidas con una salsa de curry rojo tailandés.



GYOZAS _____ **9,6**

Empanadillas japonesas rellenas de setas, zanahoria y edamame, cocinadas al vapor y servidas con salsa de cacahuete.



DAK GANGJEONG DE COLIFLOR _____ **13**

Fritura de coliflor al estilo coreano, glaseada en salsa dulce picante y sésamo tostado.



ENOKI AL AJILLO _____ **9,5**

Setas japonesas salteadas con ajo laminado y guindilla, acompañadas de pan de centeno ligeramente tostado.



Por unidad

TACO JACKFRUIT _____ **5,3**

Tortilla de maíz con jackfruit (fruta tropical) asado, guacamole, cilantro, cebolla roja encurtida y queso fundido.



MINI HAMBURGUESA _____ **4,7**

Hechas con soja texturizada especiada, cebolla asada y espinacas. Acompañadas con tomate, rúcula y mayo de mostaza y agave.



Principales

PAD THAI

14

Tallarines de arroz salteados en wok con verduras frescas, tofu, salsa caramelizada de soja y tierra de pistacho.



MOUSSAKAGRIEGA

13,5

Nuestra versión vegetal del clásico griego, con láminas de berenjenas, bechamel de setas y cebolla asada, carne vegetal, espinacas, mozzarella y pesto de albahaca y pistacho.



Postres Caseros

¡Pregunta al personal por nuestros platos más dulces!

Postre casero

6

Selecección de tres postres caseros

16



Alérgenos

Frutos Secos

Sésamo

Soja

Cereales

Sulfitos

Cacahuete

Apio

Mostaza

Altramuz



Nuestros Vinos

Vino Blanco



Peramor Verdejo D.O. Rueda		3,8	18,5
1707 Chardonnay D.O. Almansa		3,9	19
Pionero Albariño D.O. Rías Baixas		4,6	23
Vinho Verde D.O. Portugal			21
La Casa del Árbol 100% Sauvignon, eco, D.O. Valencia			25,5
Beberás de la Copa de tu Hermana D.O. Valencia			24
(Macabeo, Malvasía (Subirat Parent) y Monastrell)			
Xanpany Vino Ancestral, eco, natural			27,5

Vino Tinto

Chaval Bobal Joven. Eco. D.O. Valencia		3,8	18,5
Los Frailes Monastrell. Biodinámico D.O. Valencia		3,9	19
La Maldita. Garnacha D.O. La Rioja		4,1	20,5
912 d'Altitud Tempranillo D.O. Ribera del Duero			23
La Casa del Árbol. Eco (Marselán, Monastrell, Tempranillo)			25,5
Trilogía Coupage mediterráneo D.O. Valencia			22

Vermuth Rojo/Blanco			3,7
---------------------	--	--	-----

Sidra

Galipette Bio Sidra			3,8
Galipette Bio Rose		-	3,8
Galipette Bio Sin Alcohol			3,8



Cervezas y Refrescos

Cerveza de barril Alhambra Especial

Caña	2,2
Doble	3
Pinta	4,6

Cerveza de barril Alhambra Roja

Caña	2,7
Doble	3,7
Pinta	5,3

Cerveza Tercio

Alhambra Reserva 	3,5
Alhambra Reserva IPA 	4
Alhambra Radler 	3,5
Magna Roja 0,0%	3,5
Alhambra Sin Alcohol	3
Mahou (Sin Gluten)	3,5

Agua/Refrescos

Agua	2
Agua con gas	2,8
Kombucha	4,8
(Superberries / Lemon & Ginger / Mint & Peach)	
Tónica	3

La Fantástica Craft Soda, 100% natural y de “la terreta

Stra. Cafeína 	3,7
Refresco de cola con toque de limón, caramelo y café.	
Sr. Nuez	3,7
Refresco de cola bajo ne calorías con un toque de limón, café y nuez de cola.	
Cítrico Montoya	3,7
Refresco de limón y naranja con un toque de menta y jengibre.	
Avelina Navelate	3,7
Refresco de naranja mandarina y limón, con un toque de flor de hibiscus.	

Café y té

Café expreso	1,7
Café americano	2,2
Cortado	2
Café con leche	2,2
Carajillo	2,5
Carajillo Especial	3
Café con hielo	+ 0,1
Tocado	+ 0,5
Té negro & canela	2,3
Té rojo & vainilla	2,3
Té verde & Hierbabuena	2,3
Té verde	2,3
Menta Poleo	2,3
Berry Tea	2,3
Roibos Basil	2,3

