

TAPAS

- Patatas bravas especiadas GFO 6.50
- Brochetas de langostinos en tempura crujiente 8
- Croquetas caseras de setas 7.50
- Gyozas de verduras o de pollo al curry 7.50
- Milhojas de patata asada con sobrasada y cebolla crujiente GF 7.50
- Montadito de jackfruit a la vasca GFO+0.50€ 7

ENTRANTES

- Cazuelita de albóndigas a la vizcaína con queso fundido 9
- Rollitos de calabacín rellenos de calabaza asada y cebolla caramelizada con romesco GF 9
- Timbal de quinoa, cremoso de aguacate, pepino, limón, rúcula y cherrys GF 10
- Crema de temporada GF 8
- Bowl de arroz, verduras frescas y proteína a elegir: garbanzos GF, jackfruit GF o atún 10
- Quiche de tofu ahumado, zanahoria, puerro y tomate seco GF 9

PASTAS

- Tallarines al wok de verduras con heura 14
- Mousaka de boloñesa con bechamel gratinada GF 14
- Canelones de verduras y atún gratinados 14.50

GOURMET FAST FOOD

- American Beyond Burger con queso, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, bacon, salsa ranchera y patatas fritas GFO 14.50
- Kentucky Fried Tofu Burger con queso cremoso, bacon, lechuga, tomate, salsa barbacoa y patatas fritas 14.50
- Pepito de seitán guisado con pimiento, cebolla crunchy y salsa de queso 14
- Tacos morunos con arroz basmati, pico de gallo y salsa de yogur (4uds) 14.50

ESPECIALIDADES

- Fricandó de seitán con almendras y calamares en salsa 14.50
- Salmón de tofu en salsa a la pimienta con guarnición GFO 14.50
- Ñoquis caseros en salsa de setas y parmesano 14.50
- Garbanzos al curry cremoso con verduras y arroz basmati GF 14
- Carne estilo costillas al chimichurri con patata al horno GF 15

PAELLAS Y FIDEUÁS (mínimo 2 personas)

- Paella o Fideuá marinera con gambas, calamares y algas 15.50/pers.
- Paella al funghi con setas y alioli GF 15.50/pers.
- Paella (GF) o Fideuá montañesa con heura y verduras 15.50/pers.

GF = Sin Gluten
GFO = Opción Sin Gluten

*Trabajamos exclusivamente con ingredientes de origen vegetal
100% vegan*



Be Vegan, Be Alive

PARA LOS PEQUES
(Hasta los 12 años)

Hamburguesa Beyond con queso y patatas GFO 10

Nuggets con patatas 10

Pasta a la boloñesa o en salsa de queso GFO 10

CERVEZAS

Artesanas

APA American Pale Ale (Gluten Free) 4.50

Negra (imperial Stout) "My black hole" 4.50

IPA "Tibidabo" 4.50

"Brunehaut" Gluten Free (blanca) 4.50

Convencionales

Alhambra 1925 3

Epidor Moritz (doble malta) 3

Sin alcohol Moritz 3

Tostada sin alcohol Moritz 3

Copa Moritz 7 (33cl) 3

Jarra Moritz 7 (50cl) 4.50

Copa clara limón Moritz 3.25

BEBIDAS

Fritz Kola 3.25

Sidra manzana sin alcohol 3.50

Té negro helado 3.50

Té verde helado 3.50

Coca cola y Coca Cola Zero 2.50

Vichy Catalán 2.30

Tónica Schweppes 2.50

Agua 0.5L 1.80

BEBIDAS

Ecológicas

Bionade

Limón y bergamota 3.20

Naranja y jengibre 3.20

Saúco 3.20

Cloudy orange 3.20

Cloudy lemon 3.20

Kombucha

Flor de saúco y azahar 5

Cáñamo y lúpulo 5

Frutas de temporada 5

Té verde 5

Zumos

Piña 2.75

Melocotón 2.75

Naranja 2.75

Vermouth blanco o negro 4.50

GF = Sin Gluten

GFO = Opción Sin Gluten

Trabajamos exclusivamente con ingredientes de origen vegetal
100% vegan



CARTA DE VINOS

BLANCOS

ONNA Xarelo DO Penedés 19€
(seco, agradable, fruta blanca y tropical) Copa: 4,50€

MARTA VIOLET muscat, macabeo, xarelo DO Penedés 19€
(afrutado, dulce pero equilibrado, floral) Copa: 4,50€

20 DE ABRIL Verdejo DO Rueda 19€
(fino, afrutado, ligero) Copa: 4,50€

MARIETA Albariño DO Rías Baixas 19,50€
(fresco, agradable) Copa: 4,50€

TINTOS

ONNA Tempranillo y sirah DO Penedés 19€
(Equilibrado, sabroso, agradable y ligero) Copa: 4,50€

PETIT SAÓ Cabernet sauvignon, tempranillo, garnacha 19€
DO Costers Segre (Fruta roja y negra, final fresco) Copa: 4,50€

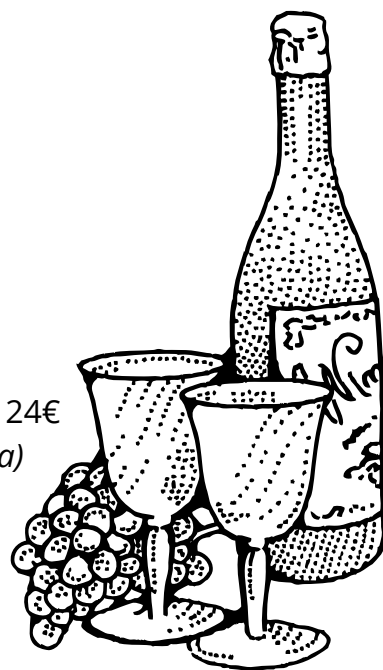
MAISULÁN 6 meses Tempranillo DO Rioja Alavesa 19€
(fresco, agradable) Copa: 4,50€

SUNEUS Garnacha, merlot, syrah DO Empordá 21€
(goloso, fresco, elegante)

ROSADO Y CAVA

CLOT DELS OMS Rosado. Merlot y Xarelo 19€
DO Penedés (afrutado, fruta roja, goloso)

CAVA MARTA JOYA RESERVA Xarelo, macabeo, parellada 24€
DO Penedés (burbuja fina, equilibrado, suave, fruta blanca)





CARTA DE POSTRES

Todos caseros 7€

Cheesecake de limón con frutos rojos GF

Texturas en vaso de plátano con crema de vainilla,
galleta, crema de cacahuete y nata GF

Tarta semifría de doble chocolate GF

Muffin de carrot cake con frosting de canela GF

Trufas de chocolate y avellana crujiente GF

Copa de helado (2 sabores a elegir) GF

"Pink Albatross"

*Chocolate negro, straccia-coco,
tropical mango, avellana, pistacho*

*Haz que tu postre sea aún más delicioso añadiendo
una bola de helado a tu gusto por 2€*

*Trabajamos exclusivamente con ingredientes de origen vegetal
100% vegan*

