

TAPES

- Patates braves especiades GFO 6.50
- Broquetes de llagostins en tempura cruixent 8
- Croquetes casolanes de bolets 7.50
- Gyozes de verdures o de pollastre al curri 7.50
- Milfulls de patata asada amb sobrassada i ceba cruixent GF 7.50
- Pintxo de jackfruit a la basca GFO+0.50€ 7

ENTRANTS

- Cassoleta de mandonguilles a la biscaïna amb formatge fos 9
- Rotllets de carbassó farcits de carbassa al forn i ceba caramelitzada amb romescu GF 9
- Timbal de quinoa, cremòs d'alvocat, cogombre, llimona, rúcula i xerris GF 10
- Crema de temporada GF 8
- Bowl d'arròs, verdures fresques i proteïna a escollir: cigrons GF, jackfruit GF o tonyina 10
- Quiche de tofu fumat, pastanaga, porro i tomàquet sec GF 9

PASTES

- Tallarins al wok de verdures amb heura 14
- Moussaka de bolonyesa amb beixamel gratinada GF 14
- Canelons de verdures i tonyina gratinats 14.50

GOURMET FAST FOOD

- American Beyond Burger amb formatge, tomàquet, enciam, ceba caramelitzada, bacó, salsa ranxera i patates fregides GFO 14.50
- Kentucky Fried Tofu Burger amb formatge cremòs, bacó, enciam, tomàquet, salsa barbacoa i patates fregides 14.50
- Pepito de seitan guisat amb pebrot, ceba crunchy i salsa de formatge 14
- Tacos moruns amb arròs basmati, 'pico de gallo' i salsa de iogurt (4uts.) 14.50

ESPECIALITATS

- Fricandó de seitan amb ametlles i calamars en salsa 14.50
- Salmó de tofu en salsa al pebre amb guarnició GFO 14.50
- Nyoquis casolans en salsa de bolets i parmesà 14.50
- Cigrons al curri cremós amb verdures i arròs basmati GF 14
- Carn estil costelles al ximixurri amb patata al forn GF 15

PAELLES I FIDEUÀS (mínim 2 persones)

- Paella o Fideuà marinera amb gambes, calamars i algues 15.50/pers.
- Paella al funghi amb bolets i allioli GF 15.50/pers.
- Paella (GF) o Fideuà montanyesa amb heura i verdures 15.50/pers.

GF = Sense Gluten
GFO = Opció Sense Gluten

*Treballem exclusivament amb ingredients d'origen vegetal
100% vegan*



Be Vegan, Be Alive

PELS PETITS DE LA CASA
(Fins els 12 anys)

Hamburguesa Beyond amb formatge i patates GFO 10

Nuggets amb patates 10

Pasta a la bolonyesa o en salsa de formatge GFO 10

CERVESES

Artesanes

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

Convencionals

Alhambra 1925 3

Epidor Moritz (doble malta) 3

Sense alcohol Moritz 3

Torrada sense alcohol Moritz 3

Copa Moritz 7 (33cl) 3

Gerra Moritz 7 (50cl) 4.50

Copa clara llimona Moritz 3.25

BEGUDES

Fritz Kola 3.25

Sidra poma sense alcohol 3.50

Té negre fred 3.50

Té verd fred 3.50

Coca cola i Coca Cola Zero 2.50

Vichy Català 2.30

Tònica Schweppes 2.50

Aigua 0.5L 1.80

BEGUDES

Ecològiques

Bionade

Llimona i bergamota 3.20

Taronja i gingebre 3.20

Saüc 3.20

Cloudy orange 3.20

Cloudy lemon 3.20

Kombutxa

Flor de saüc i tarongina 5

Cànem i lúpul 5

Fruites de temporada 5

Té verd 5

Sucs

Pinya 2.75

Prèssec 2.75

Taronja 2.75

Vermouth blanc o negre 4.50



CARTA DE VINS

BLANCS

ONNA Xarel.lo DO Penedès 19€
(sec, agradable, fruita blanca i tropical) Copa: 4,50€

MARTA VIOLET muscat, macabeu, xarel.lo DO Penedès 19€
(afruitat, dolç però equilibrat, floral) Copa: 4,50€

20 D'ABRIL Verdejo DO Rueda 19€
(fi, afruitat, lleuger) Copa: 4,50€

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

NEGRES

ONNA Ull de llebre i sirah DO Penedès 19€
(Equilibrat, saboròs, agradable i lleuger) Copa: 4,50€

PETIT SAÓ Cabernet sauvignon, ull de llebre, garnatxa 19€
DO Costers Segre (Fruta vermella i negra, final fresc) Copa: 4,50€

MAISULÁN 6 mesos Ull de llebre DO Rioja Alavesa 19€
(fresc, agradable) Copa: 4,50€

SUNEUS Garnatxa, merlot, syrah DO Empordà 21€
(Llaminer, fresc, elegant)

ROSAT i CAVA

CLOT DELS OMS Rosat Merlot i Xarel.lo 18€
DO Penedès (afruitat, fruita vermella, llaminer)

CAVA MARTA JOIA RESERVA Xarel.lo, macabeu, parellada 24€
DO Penedès (bombolla fina, equilibrat, suau, fruita blanca)





CARTA DE POSTRES

Tots casolans 7€

Cheesecake de llimona amb fruits vermells GF

Textures en got de plàtan amb crema de vainilla,
galeta, crema de cacahuet i nata GF

Tarta semifreda de doble xocolata GF

Muffin de carrot cake amb frosting de canyella GF

Trufes de xocolata i avellana cruixent GF

Copa de gelat (2 sabors a escollir) GF

"Pink Albatross"

*Xocolata negra, straccia-coco,
tropical mango, avellana, festuc*

*Fes el teu postre encara més deliciós afegint
una bola de gelat del teu gust per 2€*

*Treballem exclusivament amb ingredients d'origen vegetal
100% vegan*

