

TAPES

- Patates braves especiades GFO 6
- Broquetes de llagostins en tempura cruixent 7.75
- Croquetes casolanes de bolets 7
- Gyozes de verdures o bolets 7
- Patata farcida amb sobrassada i formatge fos GF 7
- Pintxo de jackfruit a la basca GFO+0.50€ 6.50

ENTRANTS

- Bunyols a la biscaïna 8
- Rotllets de carbassó farcits de carbassa al forn i ceba caramelitzada amb romescu GF 8.50
- Timbal de quinoa, cremòs d'alvocat, cogombre, coriandre, llimona, rúcula i xerris GF 9.50
- Crema de temporada GF 7.50
- Bowl d'arròs, verdures fresques i proteïna a escollir: cigrons GF, jackfruit GF o tonyina 9.50
- Quiche de tofu fumat, porro i tomàquet sec GF 8.50

PASTES

- Tallarins al pesto rosso GFO 12.50
- Lasanya d'heura, verdures i llegumbreta 13
- Canelons de verdures i tonyina gratinats 13.50

GOURMET FAST FOOD

- American Beyond Burger amb formatge, tomàquet, enciam, ceba caramelitzada, bacó, salsa ranxera i patates fregides GFO 13.50
- Kentucky Fried Tofu Burger amb formatge cremòs, bacó, enciam, tomàquet, salsa barbacoa i patates fregides 13.50
- Pepito de seitan amb pebrots escalivats, ceba crunchy i salsa de formatge 13
- Tacos moruns amb arròs basmati, 'pico de gallo' i salsa de iogurt (4uts.) GFO 14

ESPECIALITATS

- Mandonguilles casolanes a la pagesa GF 13
- Fondue de formatge amb broquetes de seitan i verdures, i pa torrat GFO+1€ 13.50
- Cassola de cigrons amb xoriç GF 13
- Nyoquis casolans en salsa de bolets i parmesà 13.50
- Fricandó de seitan en salsa mar i muntanya amb calamars i bolets 13

PAELLES I FIDEUÀS (mínim 2 persones)

- Paella o Fideuà marinera amb gambes, calamars i algues 14.50/pers.
- Paella al funghi amb bolets i alloli GF 14.50/pers.
- Paella (GF) o Fideuà montanyesa amb heura i verdures 14.50/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 9

Nuggets amb patates 9

Pasta a la bolonyesa o en salsa de formatge GFO 9

CERVESES

Artesanes

APA American Pale Ale (Gluten Free) 4

Gourmet Hoppy Lager "Ocean Beer" 4

(dóna part dels seus beneficis a cuidar l'oceà)

IPA "Ocean Beer" 4

(dóna part dels seus beneficis a cuidar l'oceà)

Brunehaut Gluten Free (blanca) 4

Convencionals

Alhambra 1925 2.75

Epidor Moritz (doble malta) 2.75

Sense alcohol Moritz 2.50

Torrada sense alcohol Moritz 2.50

Copa Moritz 7 (33cl) 2.75

Gerra Moritz 7 (50cl) 4

Copa clara llimona Moritz 3

BEGUDES

Fritz Kola 3

Sidra poma sense alcohol 3.25

Té negre fred 3

Té verd fred 3

Coca cola i Coca Cola Zero 2.25

Vichy Català 2

Tònica Schweppes 2.25

Aigua 0.5L 1.50

BEGUDES

Ecològiques

Bionade

Llimona i bergamota 3

Taronja i gingebre 3

Saüc 3

Cloudy orange 3

Cloudy lemon 3

Kombutxa

Flor de saüc i tarongina 4.50

Cànem i lúpul 4.50

Fruites de temporada 4.50

Té verd 4.50

Sucs

Pinya 2.50

Prèssec 2.50

Taronja 2.50

Vermouth blanc o negre 4.25



CARTA DE VINS

BLANCS

ONNA Xarel.lo DO Penedès 18€
(sec, agradable, fruita blanca i tropical) Copa: 4,25€

MARTA VIOLET muscat, macabeu, xarel.lo DO Penedès 18€
(afruitat, dolç però equilibrat, floral) Copa: 4,25€

20 D'ABRIL Verdejo DO Rueda 18€
(fi, afruitat, lleuger) Copa: 4,25€

MARIETA Albariño DO Rías Baixas 18,50€
(fresc, agradable) Copa: 4,25€

NEGRES

ONNA Ull de llebre i sirah DO Penedès 18€
(Equilibrat, saboròs, agradable i lleuger) Copa: 4,25€

PETIT SAÓ Cabernet sauvignon, ull de llebre, garnatxa 18€
DO Costers Segre (Fruita vermella i negra, final fresc) Copa: 4,25€

MAISULÁN 6 mesos Ull de llebre DO Rioja Alavesa 18,50€
(fresc, agradable) Copa: 4,25€

SUNEUS Garnatxa, merlot, syrah DO Empordà 20,50€
(Llaminer, fresc, elegant)

ROSAT i CAVA

KARETTA MALUCA Monastrell DO Alacant 18,50€
Dóna 50cent/ampolla a **preservar el Koala** (afruitat, lleuger, fresc)

CAVA MARTA JOIA RESERVA Xarel.lo, macabeu, parellada 23€
DO Penedès (bombolla fina, equilibrat, suau, fruita blanca)





CARTA DE POSTRES

Tots casolans 6€

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*

