

TAPAS

- Patatas bravas especiadas GFO 6
- Brochetas de langostinos en tempura crujiente 7.75
- Croquetas caseras de setas 7
- Gyozas de verduras o setas 7
- Patata rellena con sobrasada y queso fundido GF 7
- Montadito de jackfruit a la vasca GFO+0.50€ 6.50

ENTRANTES

- Buñuelos a la vizcaína 8
- Rollitos de calabacín rellenos de calabaza asada y cebolla caramelizada con romesco GF 8.50
- Timbal de quinoa, cremoso de aguacate, pepino, cilantro, limón, rúcula y cherrys GF 9.50
- Crema de temporada GF 7.50
- Bowl de arroz, verduras frescas y proteína a elegir: garbanzos GF, jackfruit GF o atún 9.50
- Quiche de tofu ahumado, puerro y tomate seco GF 8.50

PASTAS

- Tallarines al pesto rosso GFO 12.50
- Lasaña de heura, verduras y legumbreta 13
- Canelones de verduras y atún gratinados 13.50

GOURMET FAST FOOD

- American Beyond Burger con queso, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, bacon, salsa ranchera y patatas fritas GFO 13.50
- Kentucky Fried Tofu Burger con queso cremoso, bacon, lechuga, tomate, salsa barbacoa y patatas fritas 13.50
- Pepito de seitán con pimientos asados, cebolla crunchy y salsa de queso 13
- Tacos morunos con arroz basmati, pico de gallo y salsa de yogur (4uds) GFO 14

ESPECIALIDADES

- Albóndigas caseras a la campesina GF 13
- Fondue de queso con brochetas de seitán y verduras, y pan tostado GFO+1€ 13.50
- Cazuela de garbanzos con chorizo GF 13
- Ñoquis caseros en salsa de setas y parmesano 13.50
- Fricandó de seitán en salsa mar y montaña con calamares y setas 13

PAELLAS Y FIDEUÁS (mínimo 2 personas)

- Paella o Fideuá marinera con gambas, calamares y algas 14.50/pers.
- Paella al funghi con setas y alioli GF 14.50/pers.
- Paella (GF) o Fideuá montañesa con heura y verduras 14.50/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 9

Nuggets con patatas 9

Pasta a la boloñesa o en salsa de queso GFO 9

CERVEZAS

Artesanas

APA American Pale Ale (Gluten Free) 4

Gourmet Hoppy Lager "Ocean Beer" 4

(dona parte de sus beneficios a cuidar el océano)

IPA "Ocean Beer" 4

(dona parte de sus beneficios a cuidar el océano)

Brunehaut Gluten Free (blanca) 4

Convencionales

Alhambra 1925 2.75

Epidor Moritz (doble malta) 2.75

Sin alcohol Moritz 2.50

Tostada sin alcohol Moritz 2.50

Copa Moritz 7 (33cl) 2.75

Jarra Moritz 7 (50cl) 4

Copa clara limón Moritz 3

BEBIDAS

Fritz Kola 3

Sidra manzana sin alcohol 3.25

Té negro helado 3

Té verde helado 3

Coca cola y Coca Cola Zero 2.25

Vichy Catalán 2

Tónica Schweppes 2.25

Agua 0.5L 1.50

BEBIDAS

Ecológicas

Bionade

Limón y bergamota 3

Naranja y jengibre 3

Saúco 3

Cloudy orange 3

Cloudy lemon 3

Kombucha

Flor de saúco y azahar 4.50

Cáñamo y lúpulo 4.50

Frutas de temporada 4.50

Té verde 4.50

Zumos

Piña 2.50

Melocotón 2.50

Naranja 2.50

Vermouth blanco o negro 4.25

GF = Sin Gluten

GFO = Opción Sin Gluten

Trabajamos exclusivamente con ingredientes de origen vegetal
100% vegan



CARTA DE VINOS

BLANCOS

ONNA Xarelo DO Penedés 18€
(seco, agradable, fruta blanca y tropical) Copa: 4,25€

MARTA VIOLET muscat, macabeo, xarelo DO Penedés 18€
(afrutado, dulce pero equilibrado, floral) Copa: 4,25€

20 DE ABRIL Verdejo DO Rueda 18€
(fino, afrutado, ligero) Copa: 4,25€

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

TINTOS

ONNA Tempranillo y sirah DO Penedés 18€
(Equilibrado, sabroso, agradable y ligero) Copa: 4,25€

PETIT SAÓ Cabernet sauvignon, tempranillo, garnacha 18€
DO Costers Segre (Fruta roja y negra, final fresco) Copa: 4,25€

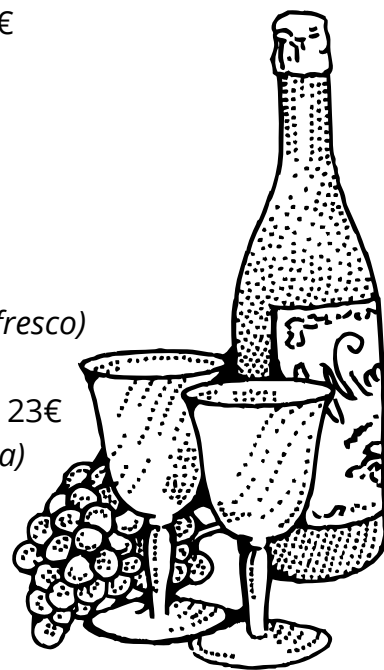
MAISULÁN 6 meses Tempranillo DO Rioja Alavesa 18,50€
(fresco, agradable) Copa: 4,25€

SUNEUS Garnacha, merlot, syrah DO Empordá 20,50€
(goloso, fresco, elegante)

ROSADO Y CAVA

KARETTA MALUCA Monastrell DO Alicante 18,50€
Dona 50cent/botella a **preservar el Koala** (afrutado, ligero, fresco)

CAVA MARTA JOYA RESERVA Xarelo, macabeo, parellada 23€
DO Penedés (burbuja fina, equilibrado, suave, fruta blanca)





CARTA DE POSTRES

Todos caseros 6€

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*

