

Menjar

ENTRANTS

Crema del dia o gaspatxo [v-sg]	6€
L'estiuenca [sg-Opció vegana] ⑤ ① ② ③	8,20€
Remolatxa rostida, amb fruita de temporada, ruca i formatge de cabra amb vinagreta de mostassa.	
La Crudivegana [v-sg] ①	8,20€
Carpaccio de carbassó, amb el nostre formatge vegà de llavors de gira-sol activades, i kimchi de col llombarda.	
Les Koftas [v-sg] (3 / 5 Ud.)	5,80€ / 8,10€
Croquetes artesanes de mill sobre pètals de ceba vermella al forn, amb salsa de taronja, pastanaga i gíngebre.	
Nachos Aguaribay [sg-Opció vegana] 🌶️ ⑤	9,80€
Xips de blat de moro sobre llit de fesols negres, salsa de formatge cheddar, guacamole i salsa fresca.	
Combi Multiculti [v-sg]	11,30€
Xampinyons en escabetx, paté de pèsols i menta, albergínia rostida amb olivada, xips de iuca i plàtan mascle, amb 'tortillas' de blat de moro.	

PER ALS PETITS

Pasta italiana [Opció Vegana] ① ⑤	6,80€
Penne rigate amb salsa de tomàquet i parmesà.	
Arròs Ben Bo [Opció Vegana] ⑤	6,80€
Arròs basmati amb salsa de tomàquet i parmesà.	
Suplement de tofu arrebossat	+2€

PLATS PRINCIPALS

Bon rotllo [v] ① ⑥	11,90€
Wrap farcit de seitan, col adobada i tomàquets secs amb salsa veganesa d'alfàbrega i mousse d'alvocat.	
Pad Thai [v-sg] 🌶️ ② ⑥	12,90€
Wok de fideus d'arròs amb verdures de temporada, tofu cruixent, pinya rostida i salsa de cacauets.	
Lasanya Verd ① ④ ⑤	13,10€
De verdures de temporada, formatge mozzarella i salsa de tomàquet casolana.	
Pasta Fresca ① ③ ④ ⑤	13,40€
Raviolis artesanals farcits de formatge provola, albergínia i tomàquet, amb pesto de sàlvia, tomàquets secs i nous. Amb formatge parmesà.	
Curri del dia [v-sg] 🌶️🌶️ ③ ⑥	12,90€
De llegums o tofu. Amb verdures, acompanyat d'arròs basmati amb coriandre i anacards torrats.	
Arròs Negre Deluxe [v-sg] ⑥	14,90€
Grans d'arròs negre bio, verdures de temporada, mongetes de proximitat, algues marines i allioli de romaní i pebre rosa aguaribay.	

- ① Civada / Ordi / Sègol / Blat
- ② Cacauets
- ③ Fruits de closca
- ④ Ous
- ⑤ Lactis
- ⑥ Soja

- ① Maduixa
- ② Mostassa
- ③ Préssec / Albercoc
- ④ Sèsam

POSTRES

Brownie [sg] ③ ④ ⑤	6,30€
Amb nous i gelat ecològic de vainilla.	
Luxúria de xocolata i coco [v-sg]	6,30€
Amb sorbet ecològic de mango.	
Tiramisú ① ③ ⑤	6€
Amb formatge mascarpone i licor amaretto.	
Pastís de pastanaga [v] ① ③ ⑥	6€
Amb crema de coco i nous.	
Crumble de poma [Opció vegana] ① ③ ⑤	6€
Amb gelat de iogurt i cruixent d'ametlles.	
Crema de chía ③ ④	5€
Amb nabius, fruita fresca i nous	
Gelats ecològics [sg] ④ ⑤	4,40€
Vainilla -iogurt	
Sorbets ecològics [v-sg]	4,40€
Llimona - Mango	

Fem servir fonamentalment productes d'origen local i ecològic

(tofu, seitan, cereals, llavors i la majoria de verdures).

Elaborem de manera artesanal i conscient, fomentant així

la producció no industrial i el respecte al medi ambient.

Extra de pa bio 1,50€

[v] Vegà

[sg] Sense Gluten

Nivell de picant 🌶️🌶️🌶️

Suplement terrassa: +10%

Begudes

AIGÜES

Aigua mineral sense gas (50cl. / 1lt.)

2,50€ / 4€

Agua amb gas Malavella 33cl.

2,60€

Vichy Catalán 1lt.

5,50€

REFRESCS

Fritz-Kola, light o de sabors 33cl.

3,30€

Llimona, taronja o ruibarbre

Tònica Fever Tree

3,60€

Te fred Kailani 33cl.

3,90€

Negre amb llimona o Blanc amb prèsec

Kombucha artesana Kashaya 33cl.

5,50€

De flor de saüc i tarongina. Ecològica. Vegana. Sense Gluten.

SUCS

Mosto blanc ecològic (Got / Bot.)

2,90€ / 10,50€

Sucs ecològics Cal Valls 20cl.

Poma o taronja

2,60€

Pinya

2,90€

SUCS NATURALS

Suc natural de taronja

3€ / 3,90€

Suc energètic

4,50€

Pastanaga, poma i gengibre

Suc detox

4,50€

Remolatxa, poma i llimona

CERVESES

Estrella Galicia

Canya o clara 20cl.

2,15€

Copa o clara 30cl.

2,65€

Gerra o clara 40cl.

3,25€

Sense alcohol

2,80€

Doble malta "1906"

2,80€

Birra 08 artesana de barril (canya / copa)

2,50€ / 2,90€

ARTESANES (ampolla 33cl.)

Birra 08

3,90€

Barceloneta (Summer Ale 2,8%) o Clot (Pale Ale 4,3%)

Cervesa del Montseny Blat (4,3%) o Negra (5,2%)

3,90€

JK de Poblenou Ecològica

3,90€

Daurada (Pale Ale 5,3%) o Tots Sants (amb castanyes i moniatos 8%)

Hoptimista-Edge Brewing IPA 6,6%

3,90€

Beauty amb aloe vera. Ecològica 4,8%

3,90€

Brunehaut sense gluten. Ecològica. Bèlgica

4,30€

Amber (6,5%) o Blonde (6,5%)

VERMUT DE LA CASA

Prades-Tarragona

3,40€

SIDRA ARTESANA (70cl.)

Fanjul Astúries. Ecològica

12.10€

GIN TONICS

Beefeater

7€

Seagram's amb cítrics i gengibre

8€

Martin Miller's

9€

amb pebre rosa aguaribay, cardamom i llima

VI NEGRE

(copa / ampolla)

Clos Mèdol. Tarragona

3,60€ / --

(merlot, garnatxa) Ecològic. El de la casa. Fresc, afruitat i aromàtic.

Dardell Negre. Terra Alta

3,80€ / 15,20€

(garnatxa negra, syrah) Ecològic. Directe i generós.

Sensacions afruitades i agradable persistència.

Mas Petit. Penedés

4,45€ / 17,90€

(cabernet sauvignon, garnatxa negra) Ecològic. Biodinàmic. Vegà.

Amable i elegant. Records de fruites vermelles amb tocs de vainilla.

Una Nit en Globus. Montsant

-- / 19,80€

(garnatxa, carinyena, syrah) Ecològic. Rodó i amb personalitat.

Llaminer, amb notes de fruita negra madura (prunes i panses).

VI BLANC

(copa / ampolla)

Clos Mèdol. Tarragona

3,60€ / --

(macabeo, xarel·lo) Ecològic. El de la casa. Fresc, sec i aromàtic.

Dardell Blanc. Terra Alta

3,80€ / 15,20€

(garnatxa blanca, viognier) Ecològic. Un clàssic rejuenit. Afruitat i aromàtic.

Fruto Noble. Alacant

4,10€ / 16,40€

(sauvignon blanc) Ecològic. Biodinàmic. Vegà. Fresc, àcid,

amb un intens aroma a fruites tropicals.

Blanc de Pacs. Penedés

4,45€ / 17,90€

(parellada, macabeu, xarel·lo) Ecològic. Biodinàmic. Vegà.

Fi i emocionant. Molt aromàtic, destaca la fruita blanca (pinya),

amb notes cítriques i florals.

Jose Galo. Rueda

4,50€ / 18,20€

(verdejo) Excitant i sorprenent. Aromes fruiters i minerals

amb matisos anisats i lleuger toc amarg.

VI ROSAT

(copa / ampolla)

Clos de Torribas. Penedés

3,90€ / 15,60€

(merlot, ull de llebre) Ecològic. Lleuger però amb caràcter,

aromes varietales d'ull de llebre i fruites del bosc.

CAVA

(copa / ampolla)

Dibon. Brut Nature Penedés

3,60€ / 13,10€

Marrugat. Brut Nature Priorat

-- / 16,80€

Ecològic.