

Comida

ENTRANTES

Crema del día o gazpacho [v-sg]	6€
La Veraniega [sg-Opción vegana] ⑤ ① ② ③	8,20€
Remolacha asada, con fruta de temporada, rúcula y queso de cabra con aliño de mostaza.	
La Crudivegana [v-sg] ①	8,20€
Carpaccio de calabacín con nuestro queso vegano de semillas de girasol activadas y kimchi de col lombarda.	
Las Koftas [v-sg] (3 / 5 Ud.)	5,80€ / 8,10€
Croquetas artesanas de mijo sobre pétalos de cebolla roja horneada, con salsa de naranja, zanahoria y jengibre.	
Nachos Aguaribay [sg-Opción vegana] 🌶️ ⑤	9,80€
Chips de maíz sobre lecho de frijoles negros, salsa de queso cheddar, guacamole y salsa fresca.	
Combi Multiculti [v-sg]	11,30€
Champiñones en escabeche, paté de guisantes y menta, berenjena asada con olivada, chips de yuca y plátano macho, con tortillas de maíz.	

PARA LOS NIÑOS

Pasta italiana [Opción vegana] ① ⑤	6,80€
Penne rigate con salsa de tomate y parmesano.	
Arroz Rico [Opción vegana] ⑤	6,80€
Arroz basmati con salsa de tomate y parmesano.	
Suplemento de tofu rebozado	+2€

PLATOS PRINCIPALES

Buen rollo [v] ① ⑥	11,90€
Wrap relleno de seitán, col encurtida y tomates secos con salsa veganesa de albahaca y mousse de aguacate.	
Pad Thai [v-sg] 🌶️ ② ⑥	12,90€
Wok de fideos de arroz con verduras de temporada, tofu crujiente, piña asada y salsa de cacahuets.	
Lasaña Verde ① ④ ⑤	13,10€
De verduras de temporada, queso mozzarella y salsa de tomate casera.	
Pasta Fresca ① ③ ④ ⑤	13,40€
Raviolis artesanales rellenos de queso provola, berenjena y tomate, con pesto de salvia, tomates secos y nueces. Con queso parmesano.	
Curry del día [v-sg] 🌶️🌶️ ③ ⑥	12,90€
De legumbres o tofu. Con verduras, acompañado de arroz basmati con cilantro y anacardos tostados.	
Arroz Negro Deluxe [v-sg] ⑥	14,90€
Granos de arroz negro bio, verduras de temporada, alubias de proximidad, algas marinas y alioli de romero y pimienta rosa aguaribay.	

- ① Avena / Cebada / Centeno / Trigo
- ② Cacahuets
- ③ Frutos de cáscara
- ④ Huevos
- ⑤ Lácteos
- ⑥ Soja

- ① Fresa
- ② Mostaza
- ③ Melocotón / Albaricoque
- ④ Sésamo

POSTRES

Brownie [sg] ③ ④ ⑤	6,30€
Con nueces y helado ecológico de vainilla.	
Lujuria de chocolate y coco [v-sg]	6,30€
Con sorbete eco de mango.	
Tiramisú ① ③ ⑤	6€
Con queso mascarpone y licor amaretto.	
Pastel de zanahoria [v] ① ③ ⑥	6€
Con crema de coco y nueces.	
Crumble de manzana [Opción vegana] ① ③ ⑤	6€
Con helado de yogur y crujiente de almendras.	
Crema de chía ③ ④	5€
Con arándanos, fruta fresca y nueces-	
Helados ecológicos [sg] ④ ⑤	4,40€
Vainilla - Yogur	
Sorbetes ecológicos [v-sg]	4,40€
Limón - Mango	

Utilizamos fundamentalmente productos de origen local y ecológico

(tofu, seitán, cereales, semillas y la mayoría de verduras).

Elaboramos de forma artesanal y consciente, fomentando así

la producción no industrial y el respeto al medio ambiente.

Extra de pan bio 1,50€

[v] Vegano

[sg] Sin Gluten

Nivel de picante 🌶️🌶️🌶️

Suplemento terraza: +10%

Bebida

AGUAS

Agua mineral sin gas (50cl. / 1lt.)
Agua con gas Malavella 33cl.
Vichy Catalán 1lt.

2,50€ / 4€
2,60€
5,50€

REFRESCOS

Fritz-Kola, light o de sabores 33cl.
Limón, naranja o ruibarbo

Tónica Fever Tree

3,60€

Té frío Kailani 33cl.

Negro con limón o blanco con melocotón

3,90€

Kombucha artesana Kashaya 33cl.

De flor de saúco y azahar. Ecológica. Vegana. Sin Gluten

5,50€

ZUMOS

Mosto blanco ecológico (Vaso / Bot.)
Zumos ecológicos Cal Valls 20cl.
Manzana o naranja
Piña

2,90€ / 10,50€
2,60€
2,90€

ZUMOS NATURALES

Zumo natural de naranja
Zumo energético
Zanahoria, manzana y jengibre
Zumo detox
Remolacha, manzana y limón

3€ / 3,90€
4,50€
4,50€

CERVEZAS

Estrella Galicia

Caña o clara 20cl.
Copa o clara 30cl.
Jarra o clara 40cl.

Sin alcohol

Doble malta "1906"

2,15€
2,65€
3,25€
2,80€
2,80€

Birra 08 artesana de barril (caña / copa)

2,50€ / 2,90€

ARTESANAS (botella 33cl.)

Birra 08

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

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

JK de Poblenou Ecológica

Daurada (Pale Ale 5,3%) o Tots Sants (con castañas y boniatos 8%)

Hoptimista-Edge Brewing IPA 6,6%

Beauty con aloe vera. Ecológica 4,8%

Brunehaut sin gluten eco Bélgica

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

3,90€
3,90€
3,90€
3,90€
3,90€
3,90€
4,30€

VERMUT DE LA CASA

Prades-Tarragona

3,40€

SIDRA ARTESANA (70cl.)

Fanjul Asturias, ecológica

12.10€

GIN TONICS

Beefeater

Seagram's con cítricos y jengibre

Martin Miller's

con pimienta rosa aguaribay, cardamomo y lima

7€
8€
9€

VINO TINTO

(copa / botella)

Clos Mèdol. Tarragona

3,60€ / --

(merlot, garnacha) Ecológico. El de la casa. Fresco, afrutado y aromático.

Dardell Negre. Terra Alta

3,80€ / 15,20€

(garnacha negra, syrah) Ecológico. Directo y generoso.

Sensaciones afrutadas y agradable persistencia.

Mas Petit. Penedés

4,45€ / 17,90€

(cabernet sauvignon, garnacha negra) Ecológico. Biodinámico. Vegano.

Amable y elegante. Recuerdos de frutos rojos con toques de vainilla.

Una Nit en Globus. Montsant

-- / 19,80€

(garnacha, cariñena, syrah) Ecológico. Redondo y con personalidad.

Goloso, con notas de fruta negra madura (ciruelas y pasas).

VINO BLANCO

(copa / botella)

Clos Mèdol. Tarragona

3,60€ / --

(macabeo, xarel-lo) Ecológico. El de la casa. Fresco, seco y aromático.

Dardell Blanc. Terra Alta

3,80€ / 15,20€

(garnacha blanca, viognier) Ecológico. Un clásico rejuvenecido.

Afrutado y aromático.

Fruto Noble. Alicante

4,10€ / 16,40€

(sauvignon blanc) Ecológico. Biodinámico. Vegano.

Fresco, ácido, con intenso aroma a frutas tropicales.

Blanc de Pacs. Penedés

4,45€ / 17,90€

(parellada, macabeo, xarel-lo) Ecológico. Biodinámico. Vegano.

Fino y emocionante. Muy aromático, destaca la fruta blanca (piña),

con notas cítricas y florales.

Jose Galo. Rueda

4,50€ / 18,20€

(verdejo) Excitante y sorprendente. Aromas frutales y minerales

con matices anisados y ligero toque amargo.

VINO ROSADO

(copa / botella)

Clos de Torribas. Penedés

3,90€ / 15,60€

(merlot, tempranillo) Ecológico. Ligero pero con carácter,

aromas varietales de tempranillo y frutas del bosque.

CAVA

(copa / botella)

Dibon. Brut Nature Penedés

3,60€ / 13,10€

Marrugat. Brut Nature Priorat

-- / 16,80€

Ecológico