

Menjar

ENTRANTS

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Crema o sopa del dia [v-sg] | 6,80€ |
| Amanida d'hivern [v-sg] ③ ⑥ | 8,70€ |
| Carbassa rostida, saltat de bolets de temporada, dàtils amb vi porto i salsa Bagna Cauda (tofu i nous) Amb magrana, brots i llavors. | |
| Les Koftas [v-sg] (3 / 5 u.) | 6,30€ / 8,60€ |
| Croquetes artesanes de mill i lleties vermelles especiades, 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] ③ ⑥ | 11,40€ |
| Carxofes confitades, puré de moniato amb olivada, i paté de porros, tofu i fruits secs, acompanyats de 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 verdures d'estació saltades, puré de fesols negres i seitan. Amb salsa veganesa d'alfabrega i paté de tomàquets secs. | |
| Pad Thai [v-sg] 🌶️ ② ⑥ | 13,10€ |
| Wok de fideus d'arròs amb verdures de temporada, cruixent de tofu i fruita d'estació rostida amb salsa de cacauets. | |
| Lasanya Verda ① ④ ⑤ | 13,10€ |
| De carbassa, xampinyons i altres verdures d'estació, amb formatge gorgonzola i salsa de tomàquet casolana. | |
| Pasta Fresca Suggestiment del xef ① ③ ④ ⑤ | 13,40€ |
| Raviolis fets a mà farcits de verdures de proximitat i formatges artesans. Amb salsa casolana i formatge parmesà. | |
| Curri del dia [v-sg] 🌶️🌶️ ③ ⑥ | 13,10€ |
| 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. | |
| Risotto Suggestiment del xef [sg-Opció vegana] ③ ⑤ | 13,30€ |
| Amb arròs Bio del Delta de l'Ebre, formatges de proximitat, verdures d'estació i vi blanc del Penedés. | |

Servim una panera de cortesia, amb pa ecològic, crudités i hummus, amb tots els menjars.

| | |
|------------------------|-------|
| Extra de pa bio | 1,50€ |
|------------------------|-------|

[v] Vegà
[sg] Sense Gluten
Nivell de picant 🌶️🌶️

POSTRES

| | |
|---------------------------------------------|-------|
| Brownie [sg] ③ ④ ⑤ | 5,50€ |
| Amb nous i gelat ecològic de vainilla. | |
| Luxúria de xocolata i coco [v-sg] | 5,50€ |
| Amb sorbet ecològic de mango. | |
| Pastís de pastanaga [v] ① ③ ⑥ | 5,50€ |
| Amb crema de coco i nous. | |
| Crumble de poma [Opció vegana] ① ③ ⑤ | 5,50€ |
| Amb gelat de iogurt i cruixent d'ametlles. | |
| Gelats ecològics [sg] ④ ⑤ | 4,40€ |
| Vainilla o logurt. | |
| Sorbets ecològics [v-sg] | 4,40€ |
| Llimona o 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.*

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

- Ⓐ Maduixa
- Ⓑ Mostassa
- Ⓒ Préssec / Albercoc
- Ⓓ Sèsam

Begudes

AIGÜES

| | |
|---------------------------------------------------|--------------|
| Aigua purificada sense gas (50cl. / 70cl.) | 2,50€ / 3,5€ |
| amb gas (50cl.) | 2,70€ |
| Aigua mineral Font d'Or (50cl.) | 2,70€ |
| 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 | 2,15€ |
| Canya o clara 20cl. | |
| 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€ |
|-----------------------------------|--------|

GINTONICS

| | |
|--------------------------------------------|----|
| Beefeater | 7€ |
| Seagram's amb cítrics i gingebre | 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 varietals 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. | |