

Comida

ENTRANTES

Crema o sopa del día [v-sg]	6,80€
Ensalada de invierno [v-sg] ③ ⑥	8,70€
Calabaza asada, setas de temporada salteadas, dátiles al oporto y salsa Bagna Cauda (tofu y nueces). Con granada, brotes y semillas.	
Las Koftas [v-sg] (3 / 5 Uds.)	6,30€ / 8,60€
Croquetas artesanas de mijo y lentejas rojas especiadas, 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] ③ ⑥	11,40€
Alcachofas confitadas, puré de boniato con olivada, y paté de puerros, tofu y frutos secos acompañados de 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 rebocado	+2€

PLATOS PRINCIPALES

Buen rollo [v] ① ⑥	11,90€
'Wrap' relleno de verduras de estación salteadas, puré de frijoles negros y seitán. Con salsa veganesa de albahaca y paté de tomates secos.	
Pad Thai [v-sg] 🌶️ ② ⑥	13,10€
Wok de fideos de arroz con verduras de temporada, crujiente de tofu y fruta de estación asada con salsa de cacahuetes.	
Lasaña Verde ① ④ ⑤	13,10€
De calabaza, champiñones y otras verduras de estación, con queso gorgonzola y salsa de tomate casera.	
Pasta Fresca Sugerencia del chef ① ③ ④ ⑤	13,40€
Raviolis hechos a mano rellenos de verduras de proximidad y quesos artesanos. Con salsa casera y queso parmesano.	
Curry del día [v-sg] 🌶️🌶️ ③ ⑥	13,10€
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.	
Risotto Sugerencia del chef [sg-Opción vegana] ③ ⑤	13,30€
Con arroz Bio del Delta del Ebro, quesos artesanos, verduras de estación y vino blanco del Penedés.	

Servimos una panera de cortesía, con pan ecológico, crudités y hummus, con todas las comidas.

Extra de pan bio 1,50€

[v] Vegano

[sg] Sin Gluten

Nivel de picante 🌶️🌶️

POSTRES

Brownie [sg] ③ ④ ⑤	5,50€
Con nueces y helado ecológico de vainilla.	
Lujuria de chocolate y coco [v-sg]	5,50€
Con sorbete eco de mango.	
Pastel de zanahoria [v] ① ③ ⑥	5,50€
Con crema de coco y nueces.	
Crumble de manzana [Opción vegana] ① ③ ⑤	5,50€
Con helado de yogur y crujiente de almendras.	
Helados ecológicos [sg] ④ ⑤	4,40€
Vainilla o Yogur.	
Sorbetes ecológicos [v-sg]	4,40€
Limón o 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.

① Avena / Cebada / Centeno / Trigo

② Cacahuetes

③ Frutos de cáscara

④ Huevos

⑤ Lácteos

⑥ Soja

Ⓐ Fresa

Ⓑ Mostaza

Ⓒ Melocotón / Albaricoque

Ⓓ Sésamo

Bebida

AGUAS

Agua purificada sin gas (50cl. / 70cl.)	2,50€ / 3,50€
con gas (50cl.)	2,70€
Agua mineral Font d'Or (50cl.)	2,70€
Vichy Catalán 1lt.	5,50€

REFRESCOS

Fritz-Kola, light o de sabores 33cl.	3,30€
Limón, naranja o ruibarbo	
Tónica Fever Tree	3,60€
Té frío Kailani 33cl.	3,90€
Negro con limón o blanco con melocotón	
Kombucha artesana Kashaya 33cl.	5,50€
De flor de saúco y azahar. Ecológica. Vegana. Sin Guten	

ZUMOS

Mosto blanco ecológico (Vaso / Bot.)	2,90€ / 10,50€
Zumos ecológicos Cal Valls 20cl.	
Manzana o naranja	2,60€
Piña	2,90€

ZUMOS NATURALES

Zumo natural de naranja	3€ / 3,90€
Zumo energético	4,50€
Zanahoria, manzana y jengibre	
Zumo detox	4,50€
Remolacha, manzana y limón	

CERVEZAS

Estrella Galicia	2,15€
Caña o clara 20cl.	2,65€
Copa o clara 30cl.	3,25€
Jarra o clara 40cl.	2,80€
Sin alcohol	2,80€
Doble malta "1906"	

Birra 08 artesana de barril (caña / copa)	2,50€ / 2,90€
---	---------------

ARTESANAS (botella 33cl.)

Birra 08	3,90€
Barceloneta (Summer Ale 2,8%) o Clot (Pale Ale 4,3%)	
Cervesa del Montseny Trigo (4,3%) o Negra (5,2%)	3,90€
JK de Poblenou Ecológica	3,90€
Daurada (Pale Ale 5,3%) o Tots Sants (con castañas y boniatos 8%)	
Hoptimista-Edge Brewing IPA 6,6%	3,90€
Beauty con aloe vera. Ecológica 4,8%	3,90€
Brunehaut sin gluten eco Bélgica	4,30€
Amber (6,5%) o Blonde (6,5%)	

VERMUT DE LA CASA

Prades-Tarragona	3,40€
------------------	-------

SIDRA ARTESANA (70cl.)

Fanjul Asturias, ecológica	12.10€
----------------------------	--------

GINTONICS

Beefeater	7€
Seagram's con cítricos y jengibre	8€
Martin Miller's	9€
con pimienta rosa aguaribay, cardamomo y lima	

VINO TINTO

Clos Mèdol. Tarragona	(copa / botella)	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

Clos Mèdol. Tarragona	(copa / botella)	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

Clos de Torribas. Penedés	(copa / botella)	3,90€ / 15,60€
(merlot, tempranillo) Ecológico. Ligero pero con carácter, aromas varietales de tempranillo y frutas del bosque.		

CAVA

Dibon. Brut Nature Penedés	(copa / botella)	3,60€ / 13,10€
Marrugat. Brut Nature Priorat		-- / 16,80€
Ecológico		