

Menjar

ENTRANTS

Crema del dia o Gazpatxo [v-sg]	6,80€
Les Koftas [v-sg] (3 / 5 un.)	6,30€ / 8,60€
Croquetes casolanes de mill, escabex de verdures de temporada i salsa 'sweet chili'.	
La Cruivegana [v-sg] (A)	8,70€
Làmines de carbassó amb el nostre formatge vegà de llavors activades, kimchi de col llombarda i base de 'remo-maduixa'.	
Combi Multiculti [v-sg] (3) (6)	8,90€
Paté d'albergínia rostida, xucrut de la casa, xips de iuca i 'tortillas' de blat de moro.	
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.	

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' amb seitan casolà, verdures cruixents, paté de tomàquets secs i mousse d'alvocat.	
Burger Aguari-Guai [v-Opció sense gluten] (1) (6) (B)	12,50€
De remolatxa, ceba caramel·litzada, veganesa de mostassa i cogombret, patates al tall i pa artesà amb olives.	
Pad Thai [v-sg] (2) (6)	13,10€
Wok de fideus d'arròs amb verdures de temporada, tofu cruixent, fruita de temporada rostida i salsa de cacauets.	
La Lasanya (1) (4) (5)	13,10€
De verdures de temporada, salsa de tomàquet casolana, formatge mozzarella i alfàbrega fresca.	
El Nostre Curry [v-sg] (3) (6)	13,10€
Estil Indi o Thai, amb verdures de temporada, kkakdugi (nap picant), arròs basmati, herbes i anacards torrats.	
Risotto de la casa [sg-Opció Vegana] (3) (5)	13,30€
Suggeriment del xef Amb arròs Bio del Delta de l'Ebre, formatges artesans, verdures d'estació i vi blanc del Penedès.	

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 (3) (6)

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.	
Gelat ecològic [sg] (4) (5)	4,40€
Vainilla.	
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

(A) Maduixa

(B) Mostassa

(C) Préssec / Albercoc

(D) 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€
Kombucha artesana Kashaya 33cl.	5,50€
De flor de saüc i tarongina. Ecològica. Vegana. Sense Gluten.	

SUCS

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

Clos Mèdol. Tarragona	(copa / ampolla) 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

Clos Mèdol. Tarragona	(copa / ampolla) 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

Clos de Torribas. Penedés	(copa / ampolla) 3,90€ / 15,60€
(merlot, ull de llebre) Ecològic. Lleuger però amb caràcter,	
aromes varietals d'ull de llebre i fruites del bosc.	

CAVA

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