

Comida

ENTRANTES

Crema del día o Gazpacho [v-sg]	6,80€
Las Koftas [v-sg] (3 / 5 Uds.)	6,30€ / 8,60€
Croquetas caseras de mijo, escabeche de verduras de temporada y salsa sweet chili.	
La Crudivvegana [v-sg] (A)	8,70€
Laminas de calabacín con nuestro queso vegano de semillas activadas, kimchi de lombarda y base de remo-fresa.	
Combi Multiculti [v-sg] (6)	8,90€
Paté de berenjena asada, chucrut de la casa, chips de yuca y tortilla de maíz.	
Nachos Aguaribay [sg-Opción Vegana] (5)	9,80€
Chips de maíz sobre lecho de frijoles negros, salsa de queso cheddar, guacamole y salsa fresca.	

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 con seitán casero, verduras crujientes, paté de tomates secos y mousse de aguacate.	
Burguer Aguari-Guay [v-Opción Sin Gluten] (1 6 B)	12,50€
De remolacha, cebolla caramelizada, veganesa de mostaza y pepinillos, gajos de patatas y pan artesano con aceitunas.	
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.	
Nuestro Curry [v-sg] (3 6)	13,10€
Estilo Indio o Thai, con verduras de temporada, kkakdugi (nabo picante), arroz basmati, hierbas y anacardos tostados.	
La Lasaña (1 4 5)	13,10€
De verduras de estación, salsa de tomate casera, mozzarella y albahaca fresca.	
Risotto de la casa [sg-Opción Vegana] (3 5)	13,30€
Sugerencia del chef 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.	
Helado ecológico [sg] (4 5)	4,40€
Vainilla.	
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

(A) Fresa

(B) Mostaza

(C) Melocotón / Albaricoque

(D) 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€
Kombucha artesana Kashaya 33cl.	5,50€
De flor de saúco y azahar. Ecológica. Vegana. Sin Gluten	

ZUMOS

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

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	

VINOTINTO

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		