

# SECRETS

BY FARGA

CARTA DE TEMPORADA

diseña tu propio plato,  
primero escoge la base  
más apetecible:

## las tres quinoas con aguacate a la brasa 8,95 €

Con trio de quinoas, aguacate a la brasa, col kale, zanahorias asadas, grosella, rúcula, espinacas baby y nuestra vinagreta de mango fresco.

## verduras frescas de temporada 7,90 €

Verduras de temporada, rúcula, espinacas baby, pasas y nuestra vinagreta de ñoras y miso.

## burrata con pera al horno y tomates marinados 11,50 €

Burrata de la buena, pera asada, tomates cherry marinados con cebolla de Figueres, rúcula, espinacas baby, aceitunas de Kalamata, perejil, semillas de girasol y nuestra vinagreta de frutos del bosque.

## mélange de legumbres 7,80 €

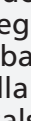
Lentejas mini, garbanzos pedrosillanos y azuki macerados con curry, comino, zumo de limón, cilantro y pico de gallo con rúcula, granada, espinacas baby y nuestra vinagreta de cítricos.

## mix de arroz moreno y lentejas 7,50 €

Arroz moreno integral, lentejas pardinas, col kale, calabaza asada, remolacha, tomates cherry y nuestro aliño de mango y mostaza picante.

...y si quieres le añades  
el complemento  
que más te guste:

+ 4,95 €

burrata 

tofu crujiente 


ternera estilo criollo

pollo corralero

+ 5,95 €

tataki de atún

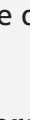
tataki de salmón

+ 2,75 € 

huevo eco duro

huevo eco poché

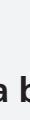
queso de cabra

+ 3,75 € 

aguacate brasa

berenjena brasa

faláfel

+ 1,50 € 

tosta de pan de masa madre de 9 cereales

...o déjate querer por  
nuestras propuestas  
ya completas:

## ternera al estilo criollo 12,95 €

Tenera a la brasa marinada a las finas hierbas, chips crujientes de boniato con queso crême, brotes verdes frescos, espinacas baby y rúcula con salsa chimichurri criolla.

## pollo corralero a la brasa 'chilli style' 11,95 €

Pechuga de pollo de corral marinado con adobo secreto de especias asiáticas, mini patatas granalla, timbal de brotes verdes frescos, rúcula y espinacas baby con salsa de "all i oli" picante.

## ventresca de atún con tomates marinados 12,60 €

Ventresca de atún blanco, variado de tomates, cebolla de Figueres marinada al vinagre de uva roja, aceitunas de Aragón, timbal de brotes verdes frescos, rúcula y espinaca baby con tosta de pan de masa madre de 9 cereales con vinagreta de balsámico de Módena.

## atún maguro, quinoa y verduras 13,50 €

Tataki de solomillo de atún rojo marcado en plancha, trio de quinoas, mix de verduras frescas de proximidad, guacamole, alga nori, salsa teriyaki casera y mayonesa de wasabi Sajalin.

## salmón salvaje al teriyaki 13,95 €

Tataki de solomillo de salmón salvaje marinado con soja, arroz moreno integral, aguacate fresco, col lombarda, chutney de mango, cebolla crispy, cilantro fresco y salsa teriyaki.

## crunchy de tofu al teriyaki 9,95 €

Tofu con crujiente de cocktail ajigonomi japonés sobre base de rúcula, espinacas baby, granada, pico de gallo y nuestra salsa teriyaki.

## faláfel con zatar de especias 8,60 €

Faláfel de garbanzos pedrosillanos con mezcla de cebolla tierna, puerro, cilantro fresco, comino negro, curry rojo, chili picante y perejil, rúcula, espinacas baby, granada, pico de gallo con tosta de pan de masa madre de 9 cereales, tahini y miso.

## elicoidali alla bolognese 11,95 €

Pasta elicoidali con la clásica bolognese de ternera y base de verduras frescas cocinadas a baja temperatura, sazonado de hierbas provenzales y gratinado con deliciosa burrata.

## fettuccine con shiitake y champiñones 10,50 €

Pasta fettuccine al huevo, con shiitake y champiñones frescos, queso pecorino romano y ligera salsa de crema trufada con cebolla y puerro.

si te apetece,  
también tenemos...  
todo 5,95 €

## chips de boniato

Chips crunchy de boniato con escamas de sal maldon, crema de queso a las finas hierbas, remolacha y aceite de oliva virgen.

## patatas "casi bravas"

Patatas mini horneadas con marinado de zumo de limón acompañadas de "all i oli" casero con un toque picante.

## guacamole casero

Aguacates frescos, chiles jalapeños, cebollas rojas de Figueres, jitomates, cilantro, zumo de lima y nachos artesanos de maíz.

## aguacate a la brasa

Aguacate a la brasa con pico de gallo, rúcula y tomatitos marinados con vinagreta de cítricos.

## berenjena a la brasa

Berenjena a la brasa sobre hummus kabuli, queso de cabra, granada, tahini y miso.

## hummus "kabuli"

Hummus kabuli con tahini, zumo de lima, comino y curry rojo acompañado con crudités de verduras.

## lentejas estofaditas

Lentejas mini, caldo vegetal casero con cúrcuma, cilantro, comino y curry.

quieres un  
postre healthy?

## ginger bowl 5,25 €

Con base de yogurt griego, jengibre, miel y nueces pecanas.

## chía bowl con mango 5,25 €

Leche de coco y avena, semillas de chía, mango, coco y pistacho.

## chía bowl con plátano y fresa 5,25 €

Leche de avena y coco, chía, plátano, fresa y almendra.

## bowl fruta 4,50 €

Bowl de frutas de temporada preparadas.

## cold pressed 3,80 € / all

### • chia & fruits

Chía, manzana, mango, plátano y maracuyá.

• strawberry & soul  
Fresones, manzana y plátano.

• apple & friends  
Manzana, mango, aguacate, coco, plátano, espinacas, maracuyá y limón.

• orange & plus  
Naranja y mango.

## shots 3,00 € / all

• ginger

• cúrcuma

## kombuchas 3,50 € / all

• açai & frutos del bosque

• ginger & limón

## aguas km.0 2,00 € / all you can drink

• ginger  
Menta fresca, lima limón, naranja y ginger.

• orange  
Zanahoria, cúrcuma y naranja.

• apple  
Espinaca baby, manzana y apio.

  
Ovolácteo  
Vegetariano

  
Vegano

Si eres alérgico a algún alimento o intolerante al gluten no dudes en consultarnos.