

SECRETS

BY FARGA



crea el teu plat equilibrat amb productes frescos i de temporada

1 + 2 = perfect balance!

1 tria el teu green plate

tots porten un timbal de brots verds, ruca i espinacs baby!

greek watermelon salad -OV- 8,30€
síndria, formatge de cabra, raïm vermell, fideus de cogombre, tomàquets, raves, mini-cigrons amb vinagreta de menta, nous i zumac.

mediterranean grill -OV- 8,90€
brasejat de coliflor, carbassó, carbassa, col, pastanaga, tomàquets, ceba, bolets i bròquil amb ametlla, parmesà, salsa de llima i oli d'harissa.

budha plate -VG- 8,90€
llenties caviar marinades, carbassa rostida amb tomàquets, coriandre, raïm vermell, nous, "pico de gallo", zaatar, vinagreta de curri vermell i salsa de soja.

green mexican güey! -VG- 8,90€
tàrtar d'alvocat, black quinoa, cigrons mini, tomàquets, ceba marinada, dry-nabius, raïm vermell, col llombarda, tahin i vinagreta de Mòdena.

vegan-show -VG- 8,90€
alvocat, tomàquets i bolets, brots de soja, remolatxa, cogombre, raïm vermell i col llombarda.

tot tomàquet! -OV- 8,90€
mix de tomàquets de temporada, tàrtar d'alvocat, formatge feta, olives de Kalamata, ceba morada, remolatxa, raves mini i vinagreta de menta.

burrata lovers -OV- 9,90€
burrata de la bona, tomàquets rostits, tàrtar de remolatxa, poma, alvocat, col brasejada i festucs amb vinagreta de maduixes i mostassa.

2 afegeix la teva proteïna

pollastre de corral 5,40€
brasejat i marinat amb adob d'espècies asiàtiques i salsa xili.

vedella criolla 6,50€
de Girona a la brasa marinada amb fines herbes i salsa "chimichurri".

salmó d'Alaska 7,20€
al forn amb pesto de pistatxo, alfàbrega fresca i sèsam.

tonyina maguro 6,50€
tataki marinat amb soja i marcat en planxa amb maionesa de wasabi.

fal·làfel amb zaatar -VG- 4,90€
de cigrons, ceba tendra, porro, coriandre fresc, comí i curri.

burrata de la bona -OV- 4,90€
de Puglia amb sèsam negre.

ou poché -OV- 2,50€
de gallines en llibertat.

feta grec -OV- 2,90€
amb olives de Kalamata i macerat de fines herbes.

formatge de cabra -OV- 2,90€
amb magrana i zaatar d'espècies.

1 tria el teu home plate

tots porten cabdells de Tudela brasejats amb tomàquets fines herbes i macerats amb vinagreta de mostassa antiga.

pollastre de corral 8,90€
pit marinat amb adob secret d'espècies asiàtiques, a la brasa i amb salsa xili.

vedella criolla 9,80€
de Girona marinada a les fines herbes, a la brasa i amb salsa de "chimichurri" criolla.

tonyina maguro 9,90€
tataki marinat amb soja i marcat en planxa amb maionesa de wasabi Sajalin.

salmó d'Alaska 9,90€
amb pesto de festucs, alfàbrega fresca i sèsam.

fal·làfel amb zaatar -VG- 8,90€
de cigrons amb ceba tendra, porro, coriandre fresc, comí, curri, xili picant i tahini de Mòdena.

tex-gourmet vurger -VG- 11,90€
vurger de pèsols, remolatxa, pastanaga i poma amb bolets al wok, salsa tartufada i pa briox lleuger.

mex-vegan vurger -VG- 11,90€
vurger de pèsols, remolatxa, pastanaga i poma amb el nostre guacamole casolà, jalapeños, tomàquet, veganesa casolana i pa briox lleuger.

2 afegeix el teu plant based

kerala fried rice -VG- 3,30€
arròs basmati, pastanaga, ceba, verdures rostides, pèsols, panses i canyella.

greek potato salad -OV- 3,20€
amb anet fresc, tomàquets, tàperes, formatge feta, ceba marinada, olives de Kalamata i oli d'harissa amb nous.

watermelon salad -OV- 3,90€
síndria, formatge de cabra, tomàquets, raves, cogombre, olives de Kalamata, nous i vinagreta oriental.

verdures "red curri al wok" -VG- 3,50€
coliflor, carbassa, pastanaga, bròquil, ametlles, carbassó, salsa de llima vegana, oli d'harissa i brots soja.

bolets a la brasa -VG- 3,30€
mix de bolets fines herbes saltejades a la brasa amb festuc i crema lleugera de llima.

"col salad" amb pera rostida -VG- 3,50€
amb tàrtar de remolatxa, poma, alvocat i salsa lleugera, ametlla torrada i oli d'harissa.

grilled advocat -VG- 3,50€
crema lleugera de llima i harissa i ametlles.

sweet-potato xips -VG- 3,30€
xips crunchy de moniato amb salsa de remolatxa vegana i festucs.

black quinoa & mini-cigrons -VG- 3,20€
quinoa amb mini-cigrons, dry-nabius, magrana i vinagreta de mostassa antiga.

patates al caliu -VG- 3,30€
mini patata caleu amb all i oli picant vegà i oli d'harissa.

hummus "kabuli" -VG- 3,20€
amb olives de Kalamata, magrana, "chapati" i coriandre.

to share!

sweet potato xips -VG- 5,20€
crunchy de moniato amb salsa lleugera de remolatxa i festucs.

tàrtar de remolacha -VG- 5,20€
amb poma verda, festucs i vinagreta de mango amb mostassa antiga.

hummus "kabuli" -VG- 5,70€
amb olives de Kalamata, magrana, pa libanès i coriandre.

gaspaxo de síndria -VG- 5,20€
amb síndria fresca, tomàquet, festucs esmicolats i zumac.

patates "al caliu" -VG- 5,70€
mini patates amb all i oli vegà picant i oli d'harissa.

carbassó brasejat -VG- 5,70€
amb crema lleugera de llima, zaatar i nous.

tofu crunchy -OV- 5,70€
steck de tofu crísp amb salsa xili style.

carpaccio de carbassó -OV- 6,90€
amb encenalls de parmesà i tàperes, zumac, rucula, tomàquet semi sec, pesto i crema lleugera de remolatxa.

carbassa rostida -VG- 7,40€
al forn amb salsa lleugera, mini-cigrons amb menta, oli d'harissa i nous.

spice up your life!

Afegeix extra de la teva salsa o vinagreta veganes preferides! 0,90€

- "all i oli" casolà picantet
- amaniment de mango i mostassa picant
- sweet xili d'espècies asiàtiques
- chimichurri crioll
- crema lleugera de llima
- veganesa de remolatxa
- maonesa

pasta fresca

calabacettis al pesto -OV- 11,00€
fideus frescos de carbassó amb pesto de festucs, alfàbrega, tomàquet semi-sec i parmesà.

elicoidali alla bolognese -OV- 12,00€
pasta fresca elicoidali a l'ou amb bolognese de verdures fresques cuinades a baixa temperatura, soja, herbes provençals i parmesà.

gnocco alla napolitana -OV- 11,00€
pasta fresca amb "sugo di pomodoro", alfàbrega i burrata pugliana gratinada.

pa artesà de 7 cereals massa mare 1,50€

the end 4,90€

ginger bowl -OV-
amb base de iogurt grec gíngebre, mel i nous pecanes.

chia bowl amb mango -VG-
llet de coco i civada, llavors de chía, mango, coco i festucs.

chia bowl amb platan i maduixa -VG-
llet de civada i coco, chía, plàtan, maduixa i ametlla.

bowl fruita -VG-
bowl de fruites de temporada preparades.

-OV- ovolàctic vegetarià

-VG- vegà

només fem servir oli d'oliva verge

si tens al·lèrgia a algun aliment o intolerància al gluten no dubtis a consultar-nos.

tots els preus inclouen l'IVA.

servei a la terrassa amb suplement.

drinks

kombuchas 4,90€

açaï & fruits del bosc

ginger & llimona

sucs naturals 5,95€

green
poma verda, espinacs, api, alvocat, llimona i cardamom.

tropic
Pinya, mango, taronja, llavors de xia i canyella.

energy
remolatxa, poma, maduixes i clau.

vitamin plus
taronja, pastanaga, plàtan, gíngebre, cúrcuma i llimona.

be water my friend! 2,50€
delicioses aigües infusionades

apple ginger
poma, gíngebre, llimona i cogombre.

strawberry mojito
maduixes, llima i menta.

fresh pineapple
pinya, llimona i cardamom.