

SECRETS

BY FARGA



crea tu plato equilibrado con productos frescos y de temporada

1 + 2 = perfect balance!

1 elige tu green plate

todos llevan un timbal de brotes verdes, rúcula y espinacas baby!

greek watermelon salad -OV- 8,30€
sandía, queso de cabra, uvas rojas, fideos de pepino, tomatitos, rabanitos, mini-garbanzos con vinagreta de menta, nueces y zumac.

mediterranean grill -OV- 8,90€
braseado de coliflor, calabacín, calabaza, col, zanahoria, tomatitos, cebolla, setas y brócoli con almendras, parmesano, salsa de lima y aceite de harissa.

budha plate -VG- 8,90€
lentejas caviar marinadas, calabaza asada con tomatitos, cilantro, uvas rojas, nueces, pico de gallo, zaatar, vinagreta de curry rojo y salsa de soja.

green mexican güey! -VG- 8,90€
tartar de aguacate, black quinoa, garbanzos mini, tomatitos, cebolla marinada, arándanos dry, uvas rojas, col lombarda, tahin y vinagreta de Módena.

vegan-show -VG- 8,90€
aguacate, tomatitos y setas, brotes de soja, remolacha, pepino, uvas rojas y col lombarda.

toma tomate! -OV- 8,90€
mix de tomates de temporada, tartar de aguacate, queso feta, aceitunas de Kalamata, cebolla morada, remolacha, rabanitos y vinagreta de menta.

burrata lovers -OV- 9,90€
burrata de la buena, tomatitos asados, tartar de remolacha, manzana, aguacate, col braseada y pistachos con vinagreta de fresas y mostaza.

2 añade tu proteína

pollo corralero 5,40€
braseado y marinado con adobo de especias asiáticas y salsa chili.

ternera criolla 6,50€
de Girona a la brasa marinada con finas hierbas y salsa chimichurri.

salmón de Alaska 7,20€
al horno con pesto de pistacho, albahaca fresca y sésamo.

atún maguro 6,50€
tataki marinado con soja y marcado en plancha con mahonesa de wasabi.

faláfel con zaatar -VG- 4,90€
de garbanzos, cebolla tierna, puerro, cilantro fresco, comino y curry.

burrata de la buena -OV- 4,90€
de Puglia con sésamo negro.

huevo poché -OV- 2,50€
de gallinas en libertad.

feta griego -OV- 2,90€
con aceitunas de Kalamata y macerado de finas hierbas.

queso de cabra -OV- 2,90€
con granada y zaatar de especias.

1 elige tu home plate

todos llevan cogollos de Tudela braseados con tomatitos finas hierbas maceradas con vinagreta de mostaza antigua!

pollo corralero 8,90€
pechuga marinada con adobo secreto de especias asiáticas, a la brasa y con salsa chili.

ternera criolla 9,80€
de Girona marinada a las finas hierbas, a la brasa y con salsa de chimichurri criollo.

atún maguro 9,90€
tataki marinado con soja, marcado en plancha y mayonesa de wasabi Sajalin.

salmón de Alaska 9,90€
con pesto de pistacho, albahaca fresca y sésamo.

faláfel con zaatar -VG- 8,90€
de garbanzos con cebolla tierna, puerro, cilantro fresco, comino, curry, chili picante y tahini de Módena.

tex-gourmet vurger -VG- 11,90€
vurger de guisantes, remolacha, zanahoria y manzana con setas al wok, salsa tartufada y pan briox ligero.

mex-vegan vurger -VG- 11,90€
vurger de guisantes, remolacha, zanahoria y manzana con guacamole, jalapeños, tomate, veganesa y pan briox ligero.

2 añade tu plant based

kerala fried rice -VG- 3,30€
arroz basmati, zanahoria, cebolla, verduras asadas, guisantes, pasas y canela.

greek potato salad -OV- 3,20€
con eneldo, tomatitos, alcaparras, queso feta, cebolla marinada, aceitunas de Kalamata, nueces y aceite de harissa.

watermelon salad con queso de cabra -OV- 3,90€
sandía, tomatitos, queso de cabra, rabanitos, pepino, aceitunas de Kalamata, nueces y vinagreta oriental.

verduras red curry al wok -VG- 3,50€
coliflor, calabaza, zanahoria, brócoli, almendras, calabacín, brotes soja, salsa de lima vegana y aceite de harissa.

setas a la brasa -VG- 3,30€
mix de setas finas hierbas salteadas a la brasa con pistachos y crema ligera de lima.

col salad con pera asada -VG- 3,50€
con tartar de remolacha, manzana y aguacate, salsa ligera, almendra tostada y aceite de harissa.

grilled avocado -VG- 3,50€
crema ligera de lima y harissa con almendras.

sweet-potato chips -VG- 3,30€
chips crunchy de boniato con salsa de remolacha vegana y pistacho.

black quinoa & mini-garbanzos -VG- 3,20€
quinoa con mini-garbanzos, arándanos dry, granada y vinagreta de mostaza antigua.

patatas "al caliu" -VG- 3,30€
mini patata caleo con "all i oli" picante vegano y aceite de harissa.

hummus "kabuli" -VG- 3,20€
con aceitunas de Kalamata, granada, chapati y cilantro.

to share!

sweet potato chips -VG- 5,20€
crunchy de boniato con salsa ligera de remolacha y pistachos.

tartar de remolacha -VG- 5,20€
con manzana verde, pistachos y vinagreta de mango con mostaza antigua.

hummus "kabuli" -VG- 5,70€
con aceitunas de Kalamata, granada, chapati y cilantro.

gazpacho de sandía -VG- 5,20€
con sandía fresca, tomate, pistacho y zumac.

patatas "al caliu" -VG- 5,70€
mini patatas con "all i oli" vegano picante y aceite de harissa.

calabacín braseado -VG- 5,70€
con crema ligera de lima, zaatar y nueces.

tofu crunchy -OV- 5,70€
steck de tofu crispy con salsa chili style.

carpaccio de calabacín -OV- 6,90€
con virutas de parmesano y alcaparras, zumac, rúcula, tomate semi seco, pesto y crema ligera de remolacha.

calabaza asada -VG- 7,40€
al horno con salsa ligera, mini-garbanzos con menta, aceite de harissa y nueces.

spice up your life!

añade extra de tu salsa o vinagreta veganas favoritas! 0,90€

"all i oli" casero picantito

aliño mango y mostaza picante

sweet chilli de especias asiáticas

chimichurri criollo

crema ligera de lima

veganesa de remolacha

mahonesa

pasta fresca

calabacettis al pesto -OV- 11,00€
fideos frescos de calabacín con pesto de pistacho, albahaca, tomate semi-seco y grana padano.

elicoidali alla bolognese -OV- 12,00€
pasta fresca elicoidali al huevo con bolognese de verduras frescas cocinadas a baja temperatura, soja, hierbas provenzales y grana padano.

gnocco alla napolitana -OV- 11,00€
pasta fresca con "sugo di pomodoro", albahaca y burrata pugliana gratinada.

pan artesano de 7 cereales masa madre 1,50€

the end

4,90€

ginger bowl -OV-
con base de yogurt griego, jengibre, miel y nueces pecanas.

chía bowl con mango -VG-
leche de coco y avena, semillas de chía, mango, coco y pistacho.

chía bowl con plátano y fresa -VG-
leche de avena y coco, chía, plátano, fresa y almendra.

bowl fruta -VG-
bowl de frutas de temporada preparadas.

-OV- ovolácteo vegetariano

-VG- vegano

solo usamos **aceite de oliva virgen**

si tienes alergia a algún alimento o intolerancia al gluten no dudes en consultarnos.

todos los precios incluyen el IVA.

servicio en la terraza con suplemento.

drinks

kombuchas 4,90€

açai & frutos del bosque

ginger & limón

zumos naturales 5,95€

green
limón y cardamomo, manzana verde, espinacas, apio, aguacate, limón y cardamomo.

tropic
piña, mango, naranja, semillas de chía y canela.

energy
remolacha, manzana, fresas y clavo.

vitamin plus
naranja, zanahoria, plátano, jengibre, cúrcuma y limón.

be water my friend! 2,50€

deliciosas aguas infusionadas

apple ginger
manzana, gengibre y limón.

strawberry mojito
fresas, lima y menta.

fresh pineapple
piña, limón y cardamomo.