

la carta

diseña tu propio plato equilibrado y sabroso 70 + 30

70% primero escoge la base: verduras, legumbres, cereales y frutas

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

greek watermelon salad 11,50€
sandía, queso de cabra, uvas rojas, fideos de pepino, tomatitos, rabanitos, mini-garbanzos vinagreta de menta, nueces y zumac.

mediterranean grill 11,70€
braseado de coliflor, calabacín, calabaza, col, zanahoria, tomatitos, cebolla, setas y brócoli con almendras, parmesano, salsa de lima y aceite de harissa.

budha plate 10,60€
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! 10,60€
tartar de aguacate, black quinoa, garbanzos mini, tomatitos, cebolla marinada, arándanos dry, uvas rojas, col lombarda, tahin y vinagreta de Módena.

vegan-show 11,50€
aguacate, tomatitos y setas, brotes de soja, remolacha, pepino, uvas rojas y col lombarda.

toma tomate! 11,20€
mix de tomates de temporada, tartar de aguacate, queso feta, aceitunas de Kalamata, cebolla morada, remolacha, rabanitos y vinagreta de menta.

burrata lovers 13,60€
burrata de la buena, tomatitos asados, tartar de remolacha, manzana, aguacate, col braseada y pistachos con vinagreta de fresas y mostaza.

30% añade los complementos: proteína animal o vegetal

pollo corralero 5,90€
braseado y marinado con adobo de especias asiáticas y salsa chili.

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

salmón de Alaska 7,90€
al horno con pesto de pistacho, albahaca fresca y sésamo.

atún maguro 6,90€
tataki marinado con soja y marcado en plancha con mahonesa de wasabi.

faláfel con zaatar 5,40€
de garbanzos, cebolla tierna, puerro, cilantro fresco, comino y curry.

burrata de la buena 5,40€
de Puglia con sésamo negro.

huevo poché 2,75€
de gallinas en libertad.

feta griego 3,20€
con aceitunas de Kalamata y macerado de finas hierbas.

queso de cabra 3,20€
con granada y zaatar de especias.

kerala fried rice 3,60€
arroz basmati, zanahoria, cebolla, verduras asadas, guisantes, pasas y canela.

greek potato salad 3,50€
con eneldo, tomatitos, alcaparras, queso feta, cebolla marinada, aceitunas de Kalamata, nueces y aceite de harissa.

watermelon salad con queso de cabra 4,30€
sandía, tomatitos, queso de cabra, rabanitos, pepino, aceitunas de Kalamata, nueces y vinagreta oriental.

verduras red curry al wok 3,80€
coliflor, calabaza, zanahoria, brócoli, almendra desmigada, calabacín, brotes soja, salsa de lima vegana y aceite de harissa.

setas a la brasa 3,60€
mix de setas finas hierbas salteadas a la brasa con pistachos y crema ligera de lima.

col salad con pera asada 3,80€
con tartar de remolacha, manzana y aguacate, salsa ligera, almendra tostada y aceite de harissa.

grilled avocado 3,90€
crema ligera de lima y harissa con almendras.

sweet-potato chips 3,60€
chips crunchy de boniato con salsa de remolacha vegana y pistacho.

black quinoa & mini-garbanzos 3,50€
quinoa con mini-garbanzos, arándanos dry, granada y vinagreta de mostaza antigua.

patatas "al caliu" 3,60€
mini patata caleo con "all i oli" picante vegano y aceite de harissa.

hummus "kabuli" 3,50€
con aceitunas de Kalamata, granada, chapati y cilantro.

pan 1,50€
artesano de 7 cereales masa madre.

o déjate querer por nuestra propuesta 70/30 completa

todos van con guarnición de cogollos de Tudela braseados con tomatitos finas hierbas macerados, con vinagreta de mostaza antigua!

mex-vegan vurger 16,90€
vurger de guisantes, remolacha, zanahoria y manzana con guacamole, jalapeños, tomate, veganesa y pan briox ligero acompañada de patatas granalla y all i oli picante vegano.

falafel con zaatar 12,50€
de garbanzos con cebolla tierna, puerro, cilantro fresco, comino, curry, chili picante y tahini de Módena, acompañada con col salad y pera asada.

tex-gourmet vurger 16,90€
vurger de guisantes, remolacha, zanahoria y manzana con setas al wok, salsa tartufada y pan briox ligero acompañada con chips de boniato y salsa vegana de remolacha.

pollo corralero braseado 13,90€
pechuga marinada con adobo secreto de especias asiáticas, mini patatas granalla con all i oli picantito.

ternera criolla 14,90€
ternera a la brasa marinada con finas hierbas, con chimichurri, chips de boniato con salsa ligera de remolacha.

atún maguro 14,50€
tataki marinado con soja, marcado en plancha y mayonesa de wasabi Sajalín acompañada con quinoa con mini-garbanzos, arándanos dry y granada.

salmón de Alaska 15,90€
con pesto de pistacho, albahaca fresca y sésamo, acompañada de Kerala fried rice.

para compartir

carpaccio de calabacín 8,70€
con virutas de parmesano y alcaparras, zumac, rúcula, tomate semi seco, pesto de albahaca y pistacho y crema ligera de remolacha.

sweet potato chips 7,10€
crunchy de boniato con salsa ligera de remolacha y pistacho.

tartar de remolacha 5,90€
con manzana verde, pistacho y vinagreta de mango con mostaza antigua.

hummus "kabuli" 6,50€
con aceitunas de Kalamata, granada, pan libanes y cilantro.

calabacín braseado 5,90€
con crema ligera de lima, zaatar y nueces.

patatas "casi bravas" 7,90€
patatas mini horneadas con marinado de zumo de limón y acompañadas de "all i oli" casero con un toque picante.

tofu crunchy 6,90€
steck de tofu crispy con salsa chili style.

calabaza asada 9,30€
al horno con salsa ligera, mini-garbanzos con menta, harissa y nueces.

guacamole con nachos artesanos 7,90€
aguacates frescos, chiles, jalapeños, cebollas rojas de Figueres, jitomates, cilantro, zumo de lima y nachos artesanos de maíz.

gazpacho de sandía 6,40€
con sandía fresca, tomate, pistacho desmigado y zumac.

pasta fresca

elicoideali alla bolognese 12,95€
pasta fresca elicoideali al huevo con bolognese de verduras frescas cocinadas a baja temperatura, soja, hierbas provenzales y grana padano.

calabacettis al pesto 11,60€
fideos frescos de calabacín con pesto de pistacho, albahaca, tomate semi-seco y grana padano.

gnocco alla napolitana 11,90€
pasta fresca con "sugo dei pomodoro", albahaca y burrata pugliana gratinada.

postres healthy

vegan brownie 5,90€
con cacao orgánico, azúcar de caña, nueces, crema vegana de trufa y cereza natural.

ginger bowl 5,25€
con base de yogurt griego, jengibre, miel y nueces pecanas.

chía bowl con mango 6,25€
leche de coco y avena, semillas de chía, mango, coco y pistacho.

chía bowl con plátano y fresa 6,25€
leche de avena y coco, chía, plátano, fresa y almendra.

bowl fruta 5,25€
bowl de frutas de temporada preparadas.

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.