

PARA COMPARTIR PER COMPARTIR

Patatas Bravas con salsa veganesa de cúrcuma y salsa brava   	8,00 €
<i>Patates Braves amb salsa veganesa de cúrcuma i salsa brava</i>	
Croquetas caseras de pollo <i>Croquetes casolanes de pollastre (3 ud)</i>   	7,50 €
Croquetas caseras de pescado y marisco <i>Croquetes casolanes de peix i marisc (3 ud)</i> 	9,00 €
Humus de garbanzos y tomate seco con crackers pita y zanahoria 	8,50 €
<i>Humus de cigrons i tomàquet secs, crackers de pita i pastanaga</i>	
Tortilla de patatas y cebolla <i>Truita de patates i ceba</i>   	11,00 €
Paletilla de bellota <i>Espatlla de glà</i>	22,00 €
Queso manchego de oveja <i>Formatge manxec d'ovella</i>  	11,00 €
Pimientos del padrón fritos <i>Pebrots del padró fregits</i>  	8,00 €
Chips de yuca, boniato y remolacha <i>Xips de iuca, moniato i remolatxa</i>  	4,75 €
Pan de coca tostada con tomate <i>Coca torrada amb tomàquet</i> 	2,75 €
Mezzer platter: Humus, queso, croquetas pollo, pimientos padrón, chips verduras, olivas, crackers de pita y zanahoria	20,90 €
<i>Mezzer platter: Humus, formatge, croquetes de pollastre, pebrots padró, xips verdures, olives, crackers de pita i pastanaga.</i>	

PARA EMPEZAR PER A COMENÇAR

Ensalada de burrata de búfala con tomates variados, espinaca, pipas de calabaza y picatostes, zumaque y aceite de albahaca   	15,90 €
<i>Amanida de burrata de búfala amb tomàquets variats, espinacs, pipes de carbassa, crustons de pa, sumac i oli d'alfàbrega</i>	
Ensalada con kale, aguacate, rábano, remolacha, zanahoria, cebolla, crujiente de nori y chutney de mango   	11,50 €
<i>Amanida amb kale, alvocat, rave, remolatxa, pastanaga, ceba, cruixent d'alga nori i chutney de mango</i>	
Aguacate brasa con ensalada variada, pico de gallo, pipas y vinagreta de mostaza   	11,50 €
<i>Alvocat a la brasa amb amanida verda, pico de gallo, llavors i vinagreta de mostassa</i>	
Ensalada César: lechuga, pollo (no ECO) parmesano, salsa César y picatostes   	15,50 €
<i>Amanida Cèsar: enciam, pollastre (no ECO), parmesà, salsa Cèsar i crostons de pa</i>	
Gazpacho  	9,00 €
<i>Gaspaxo</i>	
Variado de verduras de temporada salteadas al wok con ajo y cebolla. (Opción huevo eco poché + 1,80 €)   	12,00 €
<i>Variat de verdures de temporada saltejades al wok amb all i ceba (Més eco ou poché +1.80 €)</i>	
Rigattoni de espelta con sanfaina (cebolla, pimiento, berenjena, calabacín, tomate) y ricota -opción sin gluten-   	15,50 €
<i>Rigattoni d'espelta amb samfaina (ceba, pebrot, albergínia, carbassó, tomàquet) i ricota -opció sense gluten-</i>	
Lasaña de berenjena y ricota (no ECO) al limón, espinacas, champiñón, salsa de tomate casera, cebolla, albahaca y parmesano    	15,50 €
<i>Lasanya d'albergínia i ricota (no ECO) amb llimona, espinacs, xampinyó, salsa de tomàquet casolana, ceba, alfàbrega i parmesà</i>	
Hamburguesa vegana de remolacha, lentejas, mostaza y avena servida con kimchi y patatas fritas  	14,50 €
<i>Hamburguesa vegana de remolatxa, llenties, mostassa i civada servida amb kimchi i patates fregides</i>	

PRODUCTOS ECOLÓGICOS, SOSTENIBLES Y LOCALES PRODUCTES ECOLÒGICS, SOSTENIBLES I LOCALS



Vegano
Vegà



Vegetariano
Vegetarià



Sin gluten
Sense gluten



Lácteos
Làctics



Ecológico
Ecològic



Huevos
Ous



Frutos secos
Fruits secs

MARISCO Y PESCADO MARISC I PEIX

3 ostras francesa KYS <i>3 ostres francesa KYS</i>	12,60 €
Gambas plancha <i>Gambes planxa (5 ud)</i>	18,00 €
Gambas ajillo <i>Gambes a l'allet (5 ud)</i>	18,50 €
Calamar andaluza <i>Calamar a l'andalussa</i>	12,00 €
Chipirón andaluza <i>Xipiró a l'andalussa</i>	12,50 €
Pulpo a la brasa con pimentón y parmentiere patata <i>Pop a la brassa amb pimentó i parmentiere patata</i>	18,90 €
Mejillón al vapor / marinera <i>Musclos al vapor / marinera</i>	11,00 €
Almeja a la plancha / marinera <i>Cloïsses planxa / marinera</i>	16,90 €
Zamburiña (6 ud)	21,00 €
Bogavante a la plancha <i>Llamàntol planxa</i>	35,00 €
Sardinas plancha <i>Sardines a la planxa (4 ud)</i>	12,00 €
Salmón salvaje de Alaska a la plancha amb verdura i parmentier patata <i>Salmó salvatge d'Alaska a la planxa amb verdura i parmentier patata</i>	22,00 €
Hamburguesa de salmón salvaje con aguacate, jengibre encurtido, rúcula y mayonesa <i>Hamburguesa de salmó salvatge amb alvocat, gíngebre encruti, ruca i maionesa</i>	17,90 €
Corvina salvaje a la plancha con verdura i parmentier patata <i>Corvall salvatge a la planxa amb verdura i parmentier patata</i>	28,00 €
Mariscada: 4 ostras, pulpo a la plancha , 1 Bogavante, 4 gambas plancha, 4 zamburiñas, almeja plancha y mejillones <i>Mariscada: 4 ostres, pop a la planxa, 1 llamàntol, 4 gambes, 4 zamburiñes, cloïsses planxa i musclos vapor</i>	115,00 €

CARNE CARN

Hamburguesa de ternera gourmet con patatas fritas, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y mayonesa <i>Hamburguesa de vedella gourmet amb patates, enciam, tomàquet, ceba i maionesa</i>	14,90 €
Entrecot de ternera <i>Entrecot vedella (aprox. 250 gr)</i>	21,90 €
Chuletón de vaca <i>Xuletó de vaca (aprox. 550 gr)</i>	38,00 €
Pechuga de pollo a la plancha con salsa finas hierbas con patatas fritas <i>Pechuga de pollastre a la planxa amb salsa fines herbes amb patates fregides</i>	14,90 €

ARROCES SIN GLUTEN **ARROSSOS** SENSE GLUTEN

Arroz caldoso de bogavante <i>Arròs caldós de llamàntol (min. 2 pers)</i>	Precio por persona / Preu per persona	29,90 €
Paella de marisco <i>Paella de marisc (min. 2 pers)</i>	Precio por persona / Preu per persona	21,90 €
Arroz negro <i>Arròs negre (min. 2 pers)</i>	Precio por persona / Preu per persona	20,90 €
Arroz de verduras de temporada y alioli de cúrcuma <i>Arròs amb verdures de temporada i alioli de cúrcuma</i>		16,90 €
Paella de pollo y verduras de temporada <i>Paella pollastre i verdures temporada</i>		18,90 €



Vegano
Vegà



Vegetariano
Vegetarià



Sin gluten
Sense gluten



Lácteos
Làctics



Ecológico
Ecològic



Huevos
Ous



Frutos secos
Fruits secs

POSTRES POSTRES

Brownie sin harinas acompañado de helado de vainilla      	6,90 €
<i>Brownie sense farines acompanyat de gelat de vainilla</i>	
Tarta de chocolate y calabaza  	6,90 €
<i>Pastís de xocolata y carbassa</i>	
Bol de Açai con plátano, leche almendra, granola casera, coco y ágave    	8,90 €
<i>Bol d'Açaí amb plàtan, llet d'ametlla, granola casolana, coco i atzavara</i>	
Crema catalana   	6,50 €
<i>Crema catalana</i>	
Cheesecake con coulis de frutos rojos     	6,90 €
<i>Cheesecake amb coulis de fruits vermells</i>	
Trufa crudivegana de remolacha, dátil, cacao, almendra y chips de chocolate con crema de anacardo     	6,90 €
<i>Trufa crudivegana de remolatxa, dàtil, cacau, ametlla i xips de xocolata amb crema d'anacard</i>	
Piña natural a la piedra con helado de mango  	6,90 €
<i>Pinya natural a la pedra amb gelat de mango</i>	
Helado de chocolate, vainilla o crema catalana     	5,90 €
<i>Gelat de xocolata, vainilla o crema catalana</i>	
Helado vegano de fresa o mango  	5,90 €
<i>Gelat vegà de maduixa o mango</i>	
Irish coffee  	8,50 €



Vegano
Vegà



Vegetariano
Vegetarià



Sin gluten
Sense gluten



Lácteos
Làctics



Ecológico
Ecològic



Huevos
Ous



Frutos secos
Fruits secs