

APPETIZERS

Rabanitos con mantequilla ahumada de alga nori y pan a la brasa **6,50**

Chips de kale **V/SG 6,50**

Pan de Origo a la brasa con aceite de oliva virgen **V 1,60**

Edamame con sweet chili **V/SG 8**

Coliflor orgánica rebozada con salsa de tamarindo y menta **V 8,75**

Yuca brava **V/SG 8**

Gyozas de verduras con salsa tensuyo **4u V 9**

Tempura de cogollos marinados en kimchi con salsa de aguacate y lima **V 9**

Hummus de zanahoria con garbanzos especiados y verduritas encurtidas **V 10,50**

Croquetas de berenjena, tomate seco y parmesano **6,60**

ENSALADAS Y S • PAS

Tartar de remolacha, aguacate, pomelo y rábano picante **V/SG 12,50**

Ensalada de kale y quinoa con calabacín asado, edamame, rábano sandía, queso semi curado vegano y vinagreta de miso **V/SG 14,50**

Burrata con calabaza asada y chili **SG 15**

Ceviche amarillo de setas y verduras con maíz **V/SG 13,50**

Sopa de cebolla asada al balsámico con mascarpone **13**

PRINCIPALES

Katsu sando de portobello **13**

Quesadillas de setas y maíz con salsa tatemada **11,50**

Calabaza a la leña con labneh, verdes y dukkah **SG 16**

Berenjena asada con muhammara y tahini **SG 14,50**

Tempeh casero y orgánico con papaya, arroz basmati, pepino marinado y salsa de cacahuete **V/SG 16,50**

Burguer de guisantes, maíz y espinacas con chips de boniato **V 15,50**

Tacos de jackfruit orgánico, pico de gallo y guacamole **V/SG 16,50**

Curry Spot **V/SG 16,50**

Milanesa de celeri con relish de mostaza **16**

P A S T A

Risotto de 7 verdes **SG 18**

Fideos de arroz al wok con shitake, bimi y wakame **V/SG 15**

Tagliatelle de boniato con salsa de macadamia y trufa negra **V/SG 17,50**

Cacio e pepe de coliflor **16**

Canelón de espinaca y ricotta con crema de parmesano **14**

P I Z Z A

Pizza vegana sin gluten de harina de sarraceno con queso de anacardos ecológico, raíz de loto y chorizo de calabaza ecológico **V/SG 18**

Pizza “Flammenkuchen”, con queso fontina, trufa negra, setas de temporada y huevo orgánico **19**

Pizza negra con calabaza de temporada, celeri, cebolla caramelizada, pistachos y queso de cabra ecológico **18**

Pizza de aguacate, jalapeño verde, queso feta y lima **18**

P • S T R E

Barra de chocolate negro con caramelo salado y pistacho **SG 6,50**

Tarta de chocolate con helado de pistacho **V/SG 7,50**

Tarta de zanahoria **V 7,50**

Helados artesanos: avellana, chocolate **7**

Helados artesanos veganos: vainilla, pistacho, sorbete de lima y apio, sorbete de maracuyá **V/SG 7**

Milhojas de crema con frambuesa y arándanos **8**

Maracuyá, chocolate blanco y ají amarillo **9**

VIN • S BLANC • S

Menade **24 / 4,80**
Verdejo, IGP Castilla y León

Terra Prima **25 / 5**
*Xarel·lo, Macabeo
y Malvasia de Sitges
DO Penedès
Agricultura Ecológica*

Eriçó **30 / 6**
*Garnatxa Blanca
DO Catalunya (Empordà)
Vino Vegano
Agricultura Biodinámica*

Petit Caus **25**
*Xarel·lo, Macabeu,
Chardonnay, Chenin
DO Penedès
Agricultura Ecológica*

ItsasMendi **30**
*Hondarrabi Zuri y Hondarrabi
Zuri Zerratie
DO Bizkaia Txacolina*

Textura 4 **35**
*Garnatxa Blanca, DO Terra Alta
Vino blanco Brisat*

Materne Schmitt **36**
*Mosel Alemania
Riesling*

Superbloom Orange Wine **37**
*Malvasia, Muscat,
Malvasia Manresana
Vi del Vallés*

VIN • S R • S A D • S

L'Espontània **24 / 4,85**
*Garnatxa, DO Terra Alta
Ecológico*

Berne Romance **28,50**
*Grenache, Cinsault,
Syrah, Merlot
IGP Mediterranee*

By Ott **42**
*Garnacha Negra,
Cinselaut, Syrah
A.O.C Cotes de Provence*

VIN • S TINT • S

Terra Prima **26 / 5**
*Cabernet Franc, Garnatxa, Syrah
DO Penedès
Agricultura Ecológica*

Cepa Gavilán **29€ / 5,80€**
*Tempranillo
D.O Ribera del Duero*

Òliba **30 / 6**
*Syra, DO Catalunya (Empordà)
Vino Vegano
Agricultura Biodinámica*

Sierra Cantabria **33**
*Tempranillo
D.O La Rioja*

Idoia **35**
*Garnatxa, Samsó, DO Catalunya
Vino Ecológico*

Superbloom **36**
*Picapoll Negro,
Picapoll Blanca, Garnatxa
DO Catalunya
Vino Natural*

Vi d'Àmfora
Vinyes Domènech **41**
*Garnatxa, DO Montsant
Vino Natural*

PradoRey **42**
*Tempranillo, Merlot
D.O Ribera del Duero*

ESPUM • S • S

Torello Brut Reserva **33 / 6**
*Xarel·lo, Macabeo, Parellada
DO Corpinnat
Ecológico*

Baby Bubbles Ancestral **34**
*Xarel·lo
DO sin denominación*

Louis Roedere
Collection 244 **70**
*Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier
A.O.C Champagne*

VERMUTS

Fot-li **5,50**

SPIRITS / R • N

Bacardi Carta Blanca **9**

Santa Teresa
Gran Reserva **10**

Havana Selección
Maestros **14**

GIN

Bombay Sapphire **10**

Bulldog **10**

Gin Mare **12**

Roku **12**

V • D K A

Skyy **10**

Grey Goose **13**

WHISKY

Dewar's 8
Caribbean Smooth **10**

Jack Daniel's **11**

Dewar's **13**

Macallan Double Cask **15**

TEQUILA & MEZCAL

Espolon Reposado **5 / 10**

Patron Reposado **7 / 14**

Mezcal 400 Conejos **6 / 12**

CERVEZAS / BEERS

Free Damm
Tostada **4,10**

Estrella Damm **3,10**

Damm Lemon **4,10**

Turia **4,10**

Daura
Sin Gluten **4,6**

Brutus **4,10**

BELV • IR FRUIT FARMS

Ginger Beer **4**

Fritz-Kola **4**

LIM • NADA NATURAL H • MEMADE LEM • NADE

Passion Fruit / Lime **7**

BI • MA K • MBUCHA

CREATIVE MIND **7,50**

Romero, menta
y lavanda 330 ml
*Rosemary, mint
and lavender 330 ml*

SEAS • NAL STAR **7,50**

Frutas y hierbas
de temporadas 330 ml
*Seasonal fruits
and herbs 330 ml*

MENÚ DE TÉS

TEA MENU

CHINA MAI FENG 3,30

Té verde de China.
Antioxidante y aromático.
Para tomar solo.

*Green tea from China.
Antioxidant and aromatic.
To take alone.*

EARL GREY LUXUS 3,30

Té negro de Ceilán y
Darjeeling con aroma de
bergamota. El té inglés por
excelencia. Para cualquier
momento y ocasión

*Black tea from Ceylon
and Darjeeling with bergamot
aroma. The English tea par
excellence. For any time
and occasion.*

CHINA PU-ZERH 3,30

Té rojo de China. De
sabor terroso, intenso y
depurativo

*Red tea from China. Earthy,
intense and depurative flavor.*

JENGIBRE LIMÓN 3,30

Menta rizada, jengibre,
lemon grass, piel de
limón y raíz de regaliz.
Tonificante, digestiva y
antioxidante

*Curly mint, ginger, lemon
grass, lemon peel and licorice
root. Tonind, digestive and
antioxidant.*

PINK LATTE 5,60

MATCHA LATTE 5,60

MINT SPLASH 3,30

Hojas de zarzamora,
toronjil, menta piperita,
lemon grass, flor de
manzanilla, pétalos de
rosa, azahar, flor de
lavanda y flor de brezo.
Un paso más allá del poleo
menta. Refrescante y
digestiva

*Leaves of blackberry, lemon
balm, peppermint, lemon grass,
chamomile flower, rose petals,
orange blossom, lavender
flower and heather flower. One
step beyond mint pennyroyal.
Refreshing and digestive*

TILA NIGHT 3,30

Tila, melisa, citronela,
piel de limón, jengibre
y aroma. Sabrosa y
relajante. La evolución
de la clásica tila

*Linden, lemon balm,
citronella, lemon peel,
ginger and aroma. Tasty and
relaxing. The evolution
of the classic linden.*

EQUILIBRI • 3,30

Rooibos, honeybush,
toronjil, manzanilla, aroma
de miel, hinojo, anís, hojas
de zarzamora y raíz de
ginseng. Relajante
y digestiva

*Rooibos, honeybush, lemon
balm, chamomile, honey
aroma, fennel, anise,
blackberry leaves and ginseng
root. Relaxing and digestive*

ZUM • S C • LD P R E S S E D
100% E C • L Ó G I C • S
BY L • U P & F I L L E S S I N H P P

LUNA 5,95

Remolacha, zanahoria,
manzana, jengibre y limón
*Beetroot, carrot, apple,
ginger and lemon*

ALMA 5,95

Kale, manzana, pepino,
apio y limón
*Kale, apple, cucumber,
celery and lemon*

MAIA 5,95

Piña, manzana, pepino, limón y menta
Pineapple, apple, cucumber, lemon and mint

INDIA 5,95

Zanahoria, naranja,
limón, manzana, jengibre
y cúrcuma fresca
*Carrot, orange, lemon, apple,
ginger and fresh tumeric*

MARA 5,95

Manzana, apio, jengibre,
limón y cilantro
*Apple, celery, ginger, lemon
and coriander*

DE T E M P • R A D A

LIVIA 5,95

Granada, pera, mandarina e hibiscus
Pomegranate, pear, tangerine and hibiscus

SIENNA 5,95

Sandia, manzana, limón y menta
Watermelon, apple, lemon and mint