

MENÚ

TODOS NUESTROS PLATOS SON
100% PLANT-BASED

plantarse.

ENSALADAS

Quinoa Poke // 12,50€

Berenjenas asadas al miso, calabaza glaseada, crujiente de tofu salteado con soja, mezclum, aguacate, zanahoria rallada y edamame, con un delicioso aderezo de miso y semillas de sésamo. (S) (Se)

Ensalada de lentejas Puy // 11,00€

Con kale marinada, calabaza al horno, con manzana verde, pasas, nueces y un aliño de mostaza francesa. (F) (M) (Su) (Se)

Ensalada César // 11,00€

Brócoli y calabacín a la brasa, calabaza ahumada, lechuga romana crujiente y kale con croûtons gluten free, pipas de girasol tostadas y un aderezo vegano al estilo César con nueces. (F) (M) (S)

Ensalada de cuscús // 11,50€

Con hinojo y zanahorias baby glaseadas al horno, almendras tostadas, pasas, rúcula, menta fresca, granada y un aliño de tahini con yogur de soja. (G) (F) (S) (Se)

Ensalada Taco // 11,50€

Con arroz rojo, rúcula, maíz al horno, alubias rojas, cherry tricolor, pico de gallo con mango y guacamole acompañada de un aderezo spicy de tomate seco.

Ensalada de pasta tricolor // 11,00€

Con rúcula, tomates secos, alcachofas marinadas, cherry tricolor, aguacate, caponata a nuestro estilo y una vinagreta balsámica. (G) (F)

PASTAS

Fusilli con salsa de trufa // 12,50€

Espirales de lentejas rojas con una cremosa salsa de setas salteadas con aceite de trufa. (Su)

Rigatoni al pesto de aguacate // 11,50€

Pasta de maíz y arroz con calabacín y tomates cherry asados, rúcula y almendras tostadas. (F)

Risotto // 13,00€

Mezcla de arroz arborio y rojo con calabaza asada, espárragos, cebolla caramelizada con un toque de balsámico y avellanas tostadas. (F) (Su)

Pad Thai // 12,00€

Fideos de arroz, calabacín y brócoli crujiente, cacahuetes tostados, hierbas frescas, chilli flakes y una aromática salsa tailandesa. (C) (S) (Se)

¡COMPÁRTELO!

Trio Dip // 8,00€

Hummus de cúrcuma, hummus de remolacha y guacamole acompañado de crudités de verduras; zanahoria, pimiento rojo y apio. (Se) (A)

(M)

MOSTAZA

(F)

FRUTOS
CON CÁSCARA

(G)

GLUTEN

(S)

SOJA

(C)

CACAHUETES

(Se)

SÉSAMO

(A)

APIO

(Su)

SULFITOS

PRINCIPALES

Tacos de maíz - 3uds // 11,00€

Con coliflor al horno en salsa chimichurri, crema de aguacate y pico de gallo con mango.

Rollitos vietnamitas - 3uds // 10,00€

Crujientes rollitos rellenos de verduras frescas con menta, fideos de arroz y aderezados con una aromática salsa tailandesa. (S) (Se)

Mini Pizzettas - 3uds // 10,00€

Con una masa de coliflor y hierbas aromáticas, salsa de tomate y pimiento rojo asado con verduras al horno. (F)

Falafel casero al horno - 4 uds // 12,00€

Con comino, salsa tahini a la menta y yogur de soja, acompañado de cuscús y una ensalada verde con un aliño cítrico. (G) (S) (Se) (Su)

Wrap Libanés // 9,50€

Con hummus de cúrcuma, falafel horneado, boniato asado, tomate en rodajas, espinacas con una salsa de tahini y menta fresca con yogur de soja. (G) (Se)

Plant-Based Burger // 12,50€

Pan de hamburguesa con semillas de sésamo, carne vegana de boniato, champiñones y judías blancas acompañada de veganesa de trufa, ketchup casero, ensalada fresca, rodajas de tomate, cebolla caramelizada y boniato asado. (G) (S) (Su)

POSTRES

Protein Power Ball // 2,50€ (F)

• Chía y coco

Protein Power Ball // 2,50€ (F) (C)

• Chocolate con sal, frambuesa y cacahuets tostados

Protein Power Ball // 2,50€ (F) (Se)

• Naranja, sésamo, semillas de lino y almendra tostada

Donuts de delicioso cacao, anacardos y dátiles:

Donut Plant-Based // 3,75€ (F)

• Glaseado de frambuesa y remolacha

Donut Plant-Based // 3,75€ (F)

• Glaseado de cúrcuma dorada con frambuesas trituradas

Donut Plant-Based // 3,75€ (F)

• Espolvoreado de coco

BEBIDAS

Agua mineral Auara 500 ml // 2,20€

Agua con gas Auara 330 ml // 2,75€

Kombucha Komvida // 3,55€

• Frutos rojos - Berryvida

• Jengibre & limón - Gingervida

• Té verde - Greenvida



MOSTAZA



FRUTOS
CON CÁSCARA



GLUTEN



SOJA



CACAHUETES



SÉSAMO



APIO



SULFITOS