

Para picar y entrantes

KALE CHIPS |

kale deshidratada + anacardos + levadura nutricional + cúrcuma

HUMMUSÍSSIMO |

hummus cremoso + aceite especiado de pimentón + piparras + granada + pan casero estilo pita

BERENJENAS MORADAS SICHUAN |

berenjenas lilas + salsa doubanjang + jengibre + cacahuetes braseados + cilantro + sésamo blanco

Principales

PAD THAI |

tallarines de arroz + shiitake + zanahoria + "pollo" plant based + germinados de soja + cacahuete tostado + daikon encurtido + salsa Pad Thai casera + cebollota china + lima + cilantro

DOUBLE SMASHED BURGER |

pan brioche integral de espelta con carbón activo + double smash burger casera plant based + mayonesa trufada + champiñones salteados + cebolla asada + salsa "cheddar" casera + boniatos con salsa de yogur

COCHINITA PIBIL JACKFRUIT TACOS |

tacos de maíz nixtamalizado + "cochinita pibil" de jackfruit + lima + cilantro + granada + cebolla roja encurtida

KOREAN TUNA BIBIMBAP |

bulgoji de atún yellowfin + huevo azul ecológico poché + arroz integral con furikake + pepino marinado en asazuke + col lombarda + alga goma wakame + shiitake salteado + tirabeque + sweet chili mayo

LUBINA AL HORNO |

lubina al horno + risotto verde de sorgo + glaseado de té rojo y reishi + mojo picón + lima + crujiente de maíz

CUALQUIER BETTER PIZZA (a escoger)

Postres

HOUSEMADE 'NUTELLA' CAKE |

mousse de cacao y avellanas + crumble de almendras

MANGO COCO CAKE |

galleta crujiente + coco + mermelada de mango + cobertura de chocolate blanco

CHÍA TIRAMISÚ |

chía+ copos de avena + leche de almendras + café + cacao en polvo + crumble style granola + mascarpone plant based

Bebidas

1 BOTELLA DE VINO (CADA 3 PERSONAS)

AGUA OSMOTIZADA

COCKTAIL + 5€

