

Para picar y entrantes

KALE CHIPS | (PB)

kale deshidratada + anacardos + levadura nutricional + cúrcuma

HUMMUSÍSSIMO | (PB)

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

"PASTRAMI" DE CÉLERI | (PB) (G)

focaccia negra + "pastrami" de céleri + encurtidos de kombucha + salsa casera de mostaza + rúcula

MISO YOLK FUNGHI

gírgola + champiñón + shiitake + shimeji + seta cardo + pimienta + tomillo + salvia + miso + yema de huevo curada

Principales

BLACK RAVIOLOS PARMIGGIANA | (G)

raviolos de harina integral + carbón activo + ajo negro + berenjena ahumada + burrata + salsa parmigiana + queso grana padano + aceite de albahaca + piñones

DOUBLE SMASHED BURGER | (PB) (G)

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 | (PB) (L)

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

WILD SALMON QUINOA | (OF)

salmón salvaje de Alaska + pistacho + quinoa tricolor + verduras asadas + vinagreta de citricos + cebolleta china

LUBINA AL HORNO | (OF) (G)

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

Postres

HOUSEMADE 'NUTELLA' CAKE | (PB)

mousse de cacao y avellanas + crumble de almendras

LEMON PIE | (PB)

limón + yuzu + merengue de coco + té matcha

PISTACCIO BAKLAVA CHEESECAKE | (G)

base de baklava de pistacho y sirope de agave + cheesecake "runny" de pisatcho y té matcha

CHOCO & FRUITS VULCANO

(min 4 pax por encargo) | (G)

coulant-fondue de chocolate y almendras + fruta fresca (frambuesa, arándanos, kiwi, fresa, platano, etc.) + nueces pecanas

Bebidas

1 BOTELLA DE VINO (CADA 3 PERSONAS)

AGUA OSMOTIZADA

COCKTAIL + 5€

Extras

PAN

CAFÉ

PRECIO: 35 €

(PB) PLANT BASED

(OF) OILY FISH

(G) GLUTEN

(L) LIGHT SPICY