

# 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

## BERENJENAS MORADAS SICHUAN | (PB) (G) 🍴

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

# Principales

## PAD THAI | (PB)

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

## 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) 🍴

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

## KOREAN TUNA BIBIMBAP | (OF) 🍴

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 | (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 |

mousse de cacao y avellanas + crumble de almendras

## MANGO COCO CAKE |

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

## PISTACCIO BAKLAVA CHEESECAKE |

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

# Bebidas

1 BOTELLA DE VINO (CADA 3 PERSONAS)

AGUA OSMOTIZADA

COCKTAIL + 5€

PRECIO: 32,50€

 PLANT BASED

 OILY FISH

 GLUTEN

 LIGHT SPICY