



pica pica

- (V-SG) olivas ras el hanout _3,75
- (V-SG-FS) *mediterranean* kale chips _3,95 **NEW**
- (V-FS) *pa amb tomàquet*, aceite de oliva virgen extra de Algerri _3,00
- (SG) croqueta de setas _1,95
- (V-SG) croqueta de espinacas y mijo _1,95
- (SG) croqueta de coco “bacon” y pecorino romano _1,95 **NEW**
- (SG) surtido de 6 croquetas (2 x tipología) _11,70
- (V-SG) bomba de la Barceloneta plant-based _3,50
- (V-SG) las bravas de Teresa _4,95
- (SG-FS) sandía a la parrilla, queso de cabra, mizuna, salsa sweet mint, almendras _4,95 **NEW**

entrantes

- (V-SG) hojas baby, quinoa roja, quinoa negra, fruta de temporada, vinagreta de miso _10,50
- (V-SG) kale, tomate, aguacate, alga nori, germinados, teresa's lime dressing _10,50
- (SG-FS) rúcula, aguacate, tomate seco, palmitos, queso parmesano, pesto de albahaca _10,50
- (V-SG-FS) escarola, espinacas baby, lentejas caviar, calabaza asada, tempeh crunchy, tahín _10,50 **NEW**
- (SG) canónigos, col lombarda, remolacha, manzana, queso de cabra, salsa de mandarinas _10,50 **NEW**
- (V-SG-FS) plant-based poke bowl _10,50 **NEW**

- (V-FS) nachos caseros de maíz y espelta, judías adzuki, guacamole, plant-based *sour cream* _10,70
- (V-SG) tártar de mango y aguacate, tomate semi-seco, caviar de algas, salsa tártara _9,95 **NEW**
- (V-SG-FS) escudella vegetal, pilota catalana y butifarra plant based _5,95
- (SG) corazones de alcachofa, boletus, cebolla caramelizada, huevos de codorniz _12,50 **NEW**
- (V-SG-FS) Jerusalem hummus, butifarra negra plant-based, pan de pita casero gluten-free, garbanzos crunchy _6,95 **NEW**
- (V-SG-FS) rollitos de berenjenas, champiñones, requesón plant-based, mayonesa de soja, tomate seco _9,95

principales

- (V-SG) tofu, berenjenas, espinacas, salsa teriyaki _13,00
- (FS) risotto de avena, espárragos verdes, queso azul, nueces caramelizadas, limón _12,50
- (V-SG-FS) green curry, jackfruit, portobello, calabacín, brócoli, arroz basmati integral _13,50 **NEW**
- (V-SG-FS) tacos de jackfruit, aguacate, piña asada, picos de gallo, salsa chipotle _12,50
- burger de seitán, queso cheddar plant-based, fritas caseras, ketchup eco _12,95
- (V-SG) japanese mini burgers (arroz, shitake, algas), boniato especiado, japo mayo _12,50 **NEW**
- (V-SG-FS) arroz *del senyoret*, “calamar” plant-based, “vieiras” plant-based, romero _13,50 **NEW**
- (V-FS) spaghetti all’aglio nero _13,00
- (FS) *caneló català*, gírgolas, ceps, bechamel trufada _12,50
- (V-FS) lasanyuki 5 capas, espinacas y piñones, boletus, calabaza masala, “queso” plant-based de anacardos, salsa de tomates frescos y secos _13,95
- (V-SG) portobello dumplings, caldo ginger-miso-ajo negro, bok choi _12,50 **NEW**
- (SG-FS) quinoa pilaf, verduras de temporada, salsa de cacahuets, albóndigas de micoproteína, okra _13,00 **NEW**

postres

- (V-FS) crumble de avena, manzanas de Lleida, helado de vainilla marcona _5,95
- (V-SG-FS) brownie, mousse de chocolate, helado de fresa, miss avena avellana merengada _6,95
- (FS) cheesecake a la catalana, nueces caramelizadas, miel, canela _5,95
- (SG-FS) coulant de chocolate, helado de avellanas _5,95
- (V-FS) milhojas de espelta y piñones, crema catalana, frutos del bosque _5,95
- (V-SG-FS) leche de almendras, chía, fresas, arándanos, avellanas _4,95 **NEW**
- (V-SG-FS) miso-ginger cheesecake, caramelo de dátil _5,95 **NEW**
- (V-SG-FS) helado de matcha, plátano, arándanos, pipas calabaza, mosquito _6,25
- (V-SG-FS) helado de choco, coco laminado, fresas, pink lady _6,25
- (V-SG-FS) helado coco masala chai, arándanos, piña, coco, bayas de goji, cookie _6,25



Cuando abrí las puertas del Paradís, hace ya 40 años, tenía claro que quería una carta basada en ingredientes de temporada, porque estoy convencida de que la naturaleza nos brinda cada uno de sus frutos cuando más lo necesitamos. Hoy, 40 años más tarde, he decidido recuperar esa propuesta. En esta nueva carta, habrá algunos platos que irán cambiando cada semana y, con cada cambio de estación, renovaremos el resto.