

BI CENTER

el plaer de menjar sa



VEGANO
VEGAN

O.V.

OPCIÓN VEGANA
VEGAN OPTION

O.PSG.

OPCIÓN PAN SIN GLUTEN
GLUTEN FREE BREAD OPTION

Si tiene cualquier alergia o intolerancia, por favor háganoslo saber
If you have any allergies or intolerance, please let us know

Precios en €; 10% de IVA incluido
Prices in €; 10% VAT is included

TAPAS

- 4 ELEMENTOS -    8,95

Hummus, guacamole, tapenade de olivas y mousse de berenjena

Hummus, guacamole, olive tapenade and eggplant dip




Acompañado de pan integral, pan de pita y nachos   O.PSG.

With whole wheat bread, pita bread and nachos

- 1 ELEMENTO - 

Elige el sabor que más te guste

Choose the one you like the most

- **HUMMUS** - Hummus   3,95
- **GUACAMOLE CON NACHOS** - Guacamole with nachos 4,95
- **TAPENADE DE OLIVAS** - Olives tapenade 3,95
- **MOUSSE DE BERENJENA** - Eggplant dip  3,95

- PAN -   O.PSG.

- **RACIÓN DE PAN INTEGRAL ECOLÓGICO** 1,95
Portion of organic whole wheat bread
- **PAN INTEGRAL ECOLÓGICO CON TOMATE** 2,75
Organic whole wheat bread with tomato
- **PAN SIN GLUTEN** - Gluten free bread 2,45

TAPAS

- **ME TIENES FRITA** -     O.V. 6,95

Croquetas de puerros y queso brie; croquetas veganas de zanahoria y tofu

Leek and brie cheese croquettes; carrot-tofu vegan croquettes

New

- **ME TIENES CALENTITO** -   O.PSG. 6,95

Queso italiano Tomino a la plancha con tomate cherry y tostadas

Grilled italian Tomino cheese with cherry tomato and toast

- **BRAVISSIMO** -     5,25

Patatas con piel al horno acompañadas de nuestra mahonesa vegana de mostaza

Potatoes baked with their skins served with our homemade vegan mustard mayonnaise

- **ESTAMOS EMPANADAS** -     7,75

Empanadillas caseras rellenas de verduritas de temporada, cebolla caramelizada y queso parmesano

Homemade pasties field with seasonal veggies, caramelized onion and Parmesan cheese

- **AQUÍ HAY TOMATE** -      O.PSG. 7,95

Tartar de tomate, aguacate, tofu ahumado, rúcula, alga nori, cebolla roja, jengibre, cilantro y zumo de lima

Tomato, avocado, smoked tofu, arugula, nori seaweed, red onion, ginger, coriander and lime juice tartar



TAPAS

- BRUSCHETTA TRIO -   O.V. 5,95

Tres tostaditas con berenjena rebozada, olivada, tomate, albahaca, salsa pesto y queso parmesano

Breaded eggplant, olives tapenade, tomato, pesto sauce and Parmesan cheese served on three pieces of toasted bread

- ENTRANTE DEL DÍA - 5,95

Ver en la OPCIÓN COMPLETA - See the OPCIÓN COMPLETA

SOPAS Y CREMAS CASERAS

New

- SOPA MISO -     6,50

Caldo de miso con dados de tofu, alga kombu, verduritas y brotes de soja

Miso consommé with diced tofu, kombu seaweed, vegetable and soya sprouts

- DEL HUERTO A LA OLLA -   5,95

Crema de verduras de temporada

Seasonal vegetable vegan cream soup

New

- CURRY LEEK -   6,50

Crema al curry de puerros y patata

Curry cream-soup of leeks and potato



ENSALADAS

New

- **ORIENTAL** -



8,95

Hojas verdes, tiras de zanahoria, aguacate, tomate cherry, espagueti de mar, anacardos tostados y vinagreta de miso
Green leaves, grated carrot, avocado, cherry tomato, sea spaghetti, cashew nuts and miso vinaigrette dressing

- **ROJA Y VERDE** -



7,55

Lechuga de hoja de roble roja y verde, tomate cherry, olivas negras y nueces tostadas aliñada con vinagre balsámico
Red and green leaf lettuce, cherry tomato, black olives and baked walnuts seasoned with balsamic vinegar dressing

New

- **RAINBOW QUINOA** -



8,95

Quinoa, calabaza al horno con tomillo, espinaca fresca, pipas de calabaza, gomasio y mousse de aguacate
Quinoa, baked pumpkin with thyme, fresh spinach, pumpkin seeds, gomashio and avocado mousse

- **VERDE QUE TE QUIERO VERDE** -



8,95

Rodajas de calabacín a la plancha con rúcula, avellanas, lágrimas de queso parmesano, albahaca y vinagre balsámico
Slices of grilled zucchini, with arugula, hazelnuts, Parmesan cheese tears, basil and balsamic vinegar dressing



SEGUNDOS

New

- SEITAN AL VINO -     13,25

Seitán casero con salsa cremosa de vino blanco y champiñones acompañado de arroz integral
Home made seitan with creamy white wine sauce and mushrooms served with brown rice

New

- TOFU SATAY -      12,55

Brochetas de tofu en adobo con salsa satay servido con tabulé de quinoa
Marinated tofu brochettes with satay sauce served with a quinoa tabbouleh

- GINGER TEMPEH -    12,75

Wok de tempeh con jengibre y verduras variadas acompañado de arroz integral
Wok of tempeh with ginger and mixed vegetables served with brown rice

New

- VEGAN CANNELLONI -   11,80

Canelones de calabacín rellenos de verduritas y ricotta de anacardos
Zucchini cannelloni filled with vegetables and cashew ricotta

New

- PUMPKIN RAVIOLI -     12,45

Raviolis artesanales de calabaza con mantequilla de salvia y lágrimas de parmesano
Artisanal pumpkin ravioli with sage butter and Parmesan tears

- PLATO DEL CHEF - 10,95

A escoger entre uno de nuestros platos de la OPCIÓN COMPLETA
Choose from one of our dishes from the OPCIÓN COMPLETA

VEGGIE BURGERS

11,95€

- MAGIC BURGER -



Veggie burger de seitán con olivada, lechuga, champiñones salteados y queso brie

Seitan veggie burger with olives tapenade, lettuce, sauteed mushrooms and brie cheese

- CURRY BURGER -



Veggie burger de lentejas al curry con espinaca fresca y tomate seco

Lentils and curry veggie burger with fresh spinach and dried tomato

- GREEN PITA -



Veggie burger de espinacas con lechuga, babaganoush y berenjena frita en pan de pita
Spinach veggie burger with letucce, babaganoush and fried eggplant in pita bread

- PINK PITA -



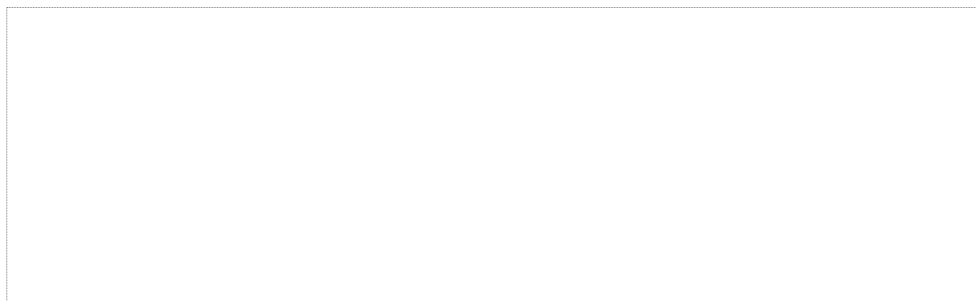
Veggie burger de quinoa y remolacha con hummus, rúcula y calabacín a la plancha en pan de pita
Quinoa and beetroot veggie burger with hummus, arugula and grilled zucchini in pita bread

OPCIÓN COMPLETA

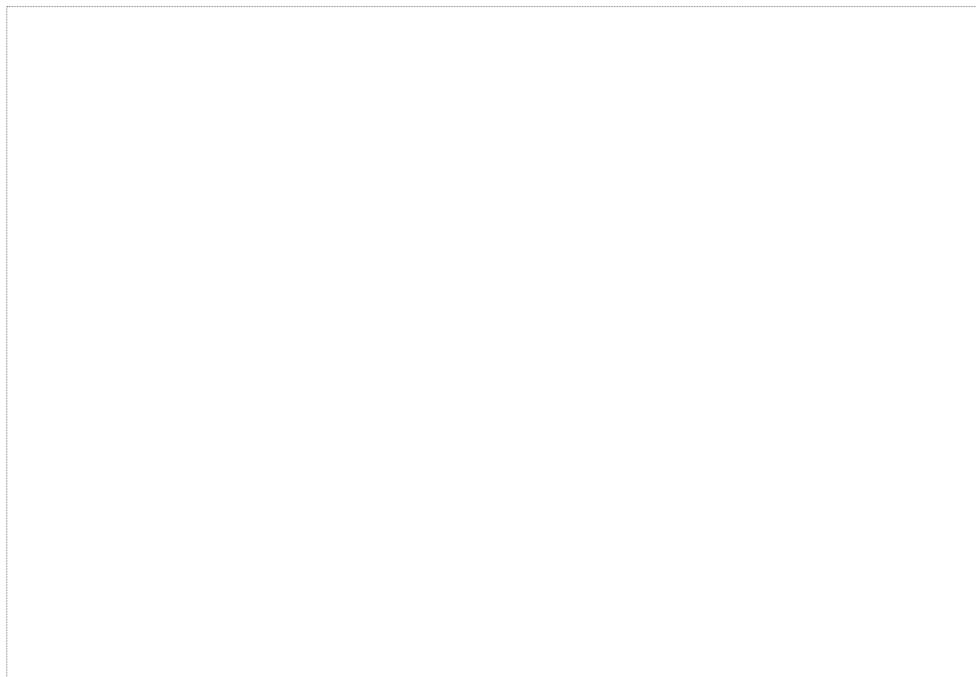
15,95€

1° - A elegir entre - Choose from

- **Crema de verduras** - Vegetable vegan cream soup
- **Ensalada ROJA Y VERDE con vinagre balsámico**
ROJA Y VERDE salad with balsamic vinegar
- **Entrante del día** - Daily starter



2° - Plato principal - Main course



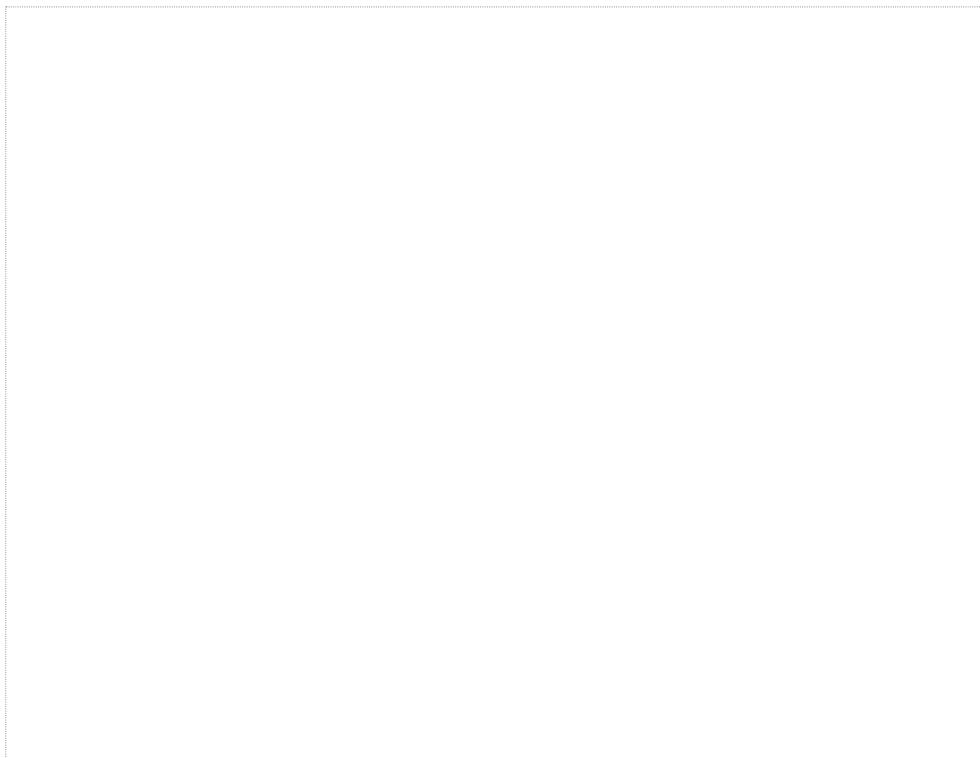
3° - Postre casero - Homemade dessert

Elige uno de nuestros postres - Choose one of our desserts

LO MEJOR PARA EL FINAL

A large, empty rectangular box with a thin black border, occupying the upper half of the page. It is intended for the user to write or paste content related to the section header above it.

RECOMENDACIONES

A large, empty rectangular box with a thin black border, occupying the lower half of the page. It is intended for the user to write or paste content related to the section header above it.

BEBIDAS

- ZUMOS - JUICES

- **Zumo Biocenter - Biocenter juice** 3,20
Limón, menta, bayas de açai, frutos rojos y azúcar moreno
Lemon, mint, açai, berries and brown sugar

- **Bio zumo de manzana - Organic apple juice**
 - **Copa 240ml - Glass 240ml** 2,75
 - **Botella 1L - Bottle 1L** 8,10

- **Bio zumo de fruta de la pasión y naranja** 2,80
Organic passion fruit and orange juice

- **Bio mosto artesanal - Organic artisanal grape juice** 3,00

- **Zumos Oxfam de comercio justo - Fair trade Oxfam juices** 2,75
 - **GUAVA SHAKE** Piña, guayaba y remolacha
Pineapple, guayaba and beetroot
 - **TROPICAL** Naranja, manzana, piña, fruta de la pasión, mango y pera - Orange, apple, pineapple, passion fruit, mango and pear
 - **WORLD SHAKE** Naranja, manzana, pomelo, banana y pera
Orange, apple, grape fruit, banana and pear

- ZUMOS NATURALES - FRESH SQUEEZED JUICES 4,15

- **BUENOS DÍAS:** Naranja - Orange
- **MIXTO:** Manzana, zanahoria y jengibre - Apple, carrot and ginger
- **HIERRO:** Remolacha, manzana y lima - Beetroot, apple and lime
- **CÍTRICO:** Naranja, zanahoria y limón - Orange, carrot and lemon
- **VERDE:** Pepino, manzana y apio - Cucumber, apple and celery



BEBIDAS

- AGUA - WATER

- Agua mineral 50cl - Still mineral water 50cl 1,85
- Agua con gas 50cl - Sparkling mineral water 50cl 2,15

- REFRESCOS BIOLÓGICOS - ORGANIC SOFT DRINKS 2,65

- Cola
- Ginger ale
- Ice-tea
- Limonada - Lemon soda
- Naranjada - Orange soda
- Manzana - Apple soda
- Tónica - Tonic water

- BIO CERVEZAS - ORGANIC BEERS

- Cerveza Müller's Lagerbier 4,6% 2,95
Alemana · Rubia · Lager de Müller - German · Blonde · Müller's Lagerbier
- Cerveza Müller Pinkus 0,0% 2,95
Alemana · Rubia · Sin alcohol - German · Blonde · Alcohol free
- Cerveza Brunehaut 6,5% - Sin gluten - Gluten free 3,50
Artesana de Bélgica · Rubia · Ale - Craft Belgium · Blonde · Ale
- Cerveza Cesc 5,5% 3,60
Artesana de Barcelona · Dorada · Ale - Craft Barcelona · Golden · Ale

- OTRAS BEBIDAS ECOLÓGICAS - OTHER ORGANIC DRINKS

- Licor de hierbas - Herbal liquor 2,20 / 3,35
- "Baileys" de comercio justo - Fair trade "Baileys" 2,20 / 3,95
- Ron con refresco - Rum with soft drink 6,95
- Gin-tonic 6,95
- Mojito 6,95

CAFÉS ECOLÓGICOS

- **Café solo** - Espresso 1,75
- **Cortado** - Coffee with a dash of milk 1,95
- **Carajillo** 2,30
- **Café americano** - Large black coffee 1,95
- **Café con leche** - White coffee 2,20
- **Cappuccino** 2,50
- **Café de cereales** - Cereal coffee 2,55

También tenemos café descafeinado

We have decaffeinated coffee

Se puede escoger entre leche de vaca, soja, avena o arroz

You can choose between cow, soy, oat or rice milk

TÉS VARIADOS

2,55

- **Té verde** - Green tea
- **Té rojo** - Red tea
- **Té negro** - Black tea
- **Té chai con leche de soja** - Chai tea with soy milk 2,75
- **Té verde con jazmín** - Green tea with jasmine
- **Té Kukicha de 3 años** - 3 years Kukicha tea
- **Té negro Earl Grey** - Earl Grey black tea
- **Té rooibos con jengibre** - Rooibos tea with ginger

INFUSIONES

2,55

- **Anís verde** - Green anise
- **Digestiva** - Digestive
- **María Luisa** - Lemon verbena
- **Poleo menta** - Pennyroyal
- **Manzanilla** - Camomile
- **Menta** - Mint
- **Regaliz** - Liquorice
- **Tomillo** - Thyme

