

## PRIMEROS para compartir / PRIMERS per compartir / STARTERS to share

- Hummus, guacamole, tapenade de olivas y mousse de berenjena (V, O.PSG)  
**Hummus, guacamole, tapenade d'olives i mousse d'alberginia (V, O. PSG)**  
*Hummus, guacamole, olive tapenade and eggplant dip (V, O.PSG)*
- Patatas con piel al horno acompañadas de nuestra mahonesa vegana y salsa chipotle (V)  
**Patates amb pell al forn acompanyades de la nostra maionesa vegana i salsa chipotle (V)**  
*Baked potatoes with their skins on served with our vegan mayonnaise and chipotle sauce (V)*
- Bastones de seitán casero rebozado servidos con salsa chipotle y ketchup casero (V,G)  
**Bastons de seitán casolà arrebossat servits amb salsa chipotle i ketchup casolà (V,G)**  
*Home-made breaded seitan batons served with chipotle sauce and home-made ketchup (V,G)*
- Ensalada Griega con espinacas, tomate cherry, queso feta, cebolla roja, olivas negra, pepino y vinagreta cítrica / **Amanida Grega amb espinacs, tomàquet cherry, formatge feta, ceba vermella, olives negra, cogombre i vinagreta cítrica** / *Greek salad with spinach, cherry tomato, feta cheese, red onion, black olive, cucumber and citrus vinaigrette.*

## SEGUNDO a escoger / SEGON a escollir / MAIN COURSE to choose

- Seitán casero a la plancha servido con salsa chimichurri y patatas al horno (V, G)  
**Seitán casolà a la planxa servit amb salsa chimichurri i patates al forn (V,G)**  
*Grilled home-made seitan served with chimichurri sauce and baked potatoes (V,G)*
- Poke bowl de arroz jazmín, Heura salteada, brócoli, boniato al horno, champiñones, tomate y cebolla roja con vinagreta de sésamo (V) / **Poke bowl d'arròs gessamí, Heura saltejada, bròcoli, moniato al forn, xampinyons, tomàquet i ceba vermella amb vinagreta de sèsam (V)** / *Poke bowl of jasmine rice, sautéed Heura, broccoli, roasted sweet potato, mushrooms, tomato and red onion with sesame vinaigrette (V)*
- Lasaña con base de pasta artesanal, verduritas al horno con queso provolone y salsa de tomate (O.SG) / **Lasanya con base de pasta, verduretes al forn amb formatge provolone i salsa de tomàquet (OSG)** / *Lasagna of artisanal pasta base, roasted vegetables with provolone cheese and tomato sauce (O.SG)*

## POSTRES a escoger / POSTRES a escollir / DESSERT to choose

- Tarta de zanahoria con mousse de tofu (V,G) / **Pastís de pastanaga amb mousse de tofu (V,G)** / *Carrot tart with tofu mousse (V,G)*
- Bizcocho de almendras con cobertura de chocolate / **Pa de pessic d'ametlla i cobertura de xocolata** / *Almond sponge cake with chocolate topping*
- Chia pudding con fruta fresca (V) / **Xía pudding amb fruita fresca (V)** / *Chia pudding and fresh fruit (V)*

## BEBIDA / BEGUDA / DRINKS

- Agua / **Aigua** / Water
- Dos copas de vino por persona / **Dues copes de vi per persona** / *Two glasses of wine per person*

**V:** Vegano / **Vegà** / *Vegan*      **G:** Gluten

**O.PSG:** Opción pan sin gluten / **Opció pa sense gluten** / *Gluten free bread option*

Si tiene cualquier alergia o intolerancia por favor háganoslo saber

**Si té qualsevol al·lèrgia, per favor faci'ns-ho saber**

*If you have allergies or intolerance let us know*

26,45€  
IVA incluido