

MENU

SATURDAY TO TUESDAY 14.30–17H

OPENER ●●●

€ 4.5 (P.P.)

Fresh bread with alioli and marinated olives

Pan fresco con alioli y aceitunas marinadas

TACO JACK ●●

€ 10.5

Tacos with pulled Jackfruit, Guacamole, Pico de Gallo and Jalapeños (2 pieces)

Tacos de Yaca desmenuzada, Guacamole, Pico de Gallo y Jalapeños (2 piezas)

YAKITORI TEMPTATION ●●●

€ 12.5

Japanese meatball skewer with avocado, onion crunch, yakitori sauce & asian pickled red cabbage

Brocheta de albóndigas japonesas con aguacate, cebolla crujiente, salsa yakitori, servida con col lombarda encurtido al estilo asiático

BURRATA BLISS ●●●

€ 16.5

Homemade fried burrata with roasted bellpepper & sundried tomato sauce with almonds & hazelnuts, served with cherry tomato confit and crostini

Burrata frita casera sobre salsa de pimiento asado & tomates secos con almendras & avellanas, servido con tomates confitadas y crostini

FARFALLE AL SALMONE ●●●

€ 16.5

Pasta with creamy dill sauce, cured carrot salmon, green asparagus and black garlic caviar

Pasta con salsa cremosa de eneldo, salmón curado de zanahoria, espárragos verdes y caviar de ajo negro

CEASAR SUPREME ●●●●

€ 16.5

Romaine lettuce, cashew dressing, capers, parmesan shavings, herb-garlic croûtons & vegan chicken

Lechuga romana con aderezo de anacardos, alcaparras, virutas de parmesano, picatostes de ajo y hierbas y pollo vegano

SPAGHETTI BOLOGNESA ●●●●

€ 16.5

Pasta with vegan bolognese & parmesan shavings

Pasta con boloñesa vegana y virutas de parmesano

GRANDMA'S GOULASH ●●●●

€ 17.5

Traditional hearty vegan soy beef stew with red wine gravy & vegetables, served with mashed potatoes

Tradicional y abundante estofado vegano de ternera de soja con salsa de vino tinto y verduras, servido con puré de patatas

TANGY TONNO ●●

€ 17.5

Sourdough Pinsa with tomato sauce, vegan tuna, capers, homemade mozzarella, jalapeños & onions

Pinsa de masa fermentada, salsa tomate, atún vegano, alcaparras, mozzarella casera, jalapeños & cebolla

SWEDISH SAVORY ●●●●

€ 17.5

Vegan meatballs with creamy mushroom marsala sauce, served with mashed potatoes or pasta and lingonberry sauce

Albóndigas con salsa cremosa de marsala y setas, servidas con puré de patata o pasta y salsa de arándano rojo

LASAGNA TRADIZIONALE ●●●●

€ 18.5

Layered pasta with vegan bolognese, bechamel sauce, homemade mozzarella and mixed salad

Pasta en capas con boloñesa vegana, salsa bechamel, mozzarella casera y ensalada mixta

Please advice your server of any food allergies! - ¡Por favor avise a nuestro personal de cualquier alergia alimentaria!

● Gluten | Gluten ● Soja | Soy ● Sesamo | Sesame ● Frutos secos | Nuts ● Cacahuets | Peanuts ● Mostaza | Mustard ● Sulfito | Sulphite ● Apio | Cellery

KATSU CURRY ●●●

€22.5

Crispy japanese tofu cutlet with curry-pinapple sauce, served with sesame bean salad & basmati rice

Filete crujiente de tofu japonés con salsa de curry y piña, servida con ensalada de judías con sésamo y arroz basmati

GREEK FEAST PLATTER ●●●

€24.5

Soy Souflaki skewers with garlic-herb glaze, greek salad with homemade cashew feta, fried potatoes, coleslaw & tzatziki

Brochetas de souflaki de soja con glaseado de ajo y hierbas, ensalada griega con queso feta casero de anacardos, patatas fritas, ensalada de col y tzatziki

DESSERTS/ POSTRES**BANOFFEE TRIFLE** ●●

€8.5

Whipped cream, caramel cracker crumbles, toffee sauce, banana and chocolate shavings

Nata batida, galletas de caramelo desmenuzadas, salsa de toffee, plátano y virutas de chocolate

CHIMICHANGA DELIGHT ●●●

€9.5

Mexican cinnamon & sugar butter fried burrito with strawberries, chocolate & cream cheese

Burrito mexicano frito en mantequilla de canela y azúcar, fresas, chocolate y queso fresco

HEALTHY SNICKERS ●

€6.5

Wholesome snickers bar with home roasted peanuts, medjoul date cream and chocolate coating with crunchy almonds

Barrita sana de cacahuets tostado de la casa, crema de dátiles medjoul y cobertura de chocolate con crujiente de almendras

Please advice your server of any food allergies! - ¡Por favor avise a nuestro personal de cualquier alergia alimentaria!

● Gluten | Gluten ● Soja | Soy ● Sesamo | Sesame ● Frutos secos | Nuts ● Cacahuets | Peanuts ● Mostaza | Mustard ● Sulfito | Sulphite ● Apio | Cellery