

MENU

FRIDAY TO MONDAY 18.30–22H

(OUR KITCHEN CLOSSES AT 21.30H)

SPANISH OPENER ●●

€5.5

Fresh bread with alioli and marinated olives

Pan fresco con alioli y aceitunas marinadas

MIDDLE EASTERN OPENER ●●●

€9

Homemade flatbread with baba ganoush (smoked eggplant dip) and marinated olives

Pan plano casero con baba ganoush (dip árabe de berenjena ahumada) y aceitunas marinadas

BURRATA BLISS ●●●

€17.5

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 confitados y crostini

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

PINSA PORTOBELLO ●●●

€17.5

Sourdough Pinsa with creamy portobello marsalla sauce, homemade mozzarella, arugula and parmesan shavings

Pinsa de masa fermentada, salsa cremosa de portobello y marsalla, mozzarella casera, rúcula y virutas de parmesano

TANGY TONNO ●●

€18.5

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

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

SALMON SYMPHONY ●●●

€18.5

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

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

HARIRA ●●●

€18.5

Spiced moroccan lentil stew with minced vegan meat, vegetables, chickpeas & yoghurt (with homemade flatbread + 3€)

Guiso de lentejas marroquí especiado con carne vegana picada, verduras, garbanzos y yogur (con pan plano casero + 3€)

GRANDMA'S GOULASH ●●●●

€20.5

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

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****CRÈME BRÛLÉE** ●

€8.5

Rich and creamy custard with a hint of citrus, topped with a crunchy caramel layer.

Crema rica y cremosa con un toque cítrico, cubierta con una capa de caramelo crujiente.

HEALTHY SNICKERS ●

€9.5

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

CHIMICHANGA DELIGHT ●●●

€10.5

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

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

KIDS / NIÑOS**FRY ME TO THE MOON**

€6.5

Portion of fries with ketchup

Ración de patatas fritas con ketchup

FARFALLE FANTASY ●●

€10.5

Farfalle with soy bolognese or tomato sauce

Farfalle con boloñesa de soja o salsa de tomate

GOLDEN BITES & FRIES ●●

€12.5

Fried breaded soy chicken medallions with french fries and ketchup

Medallones de pollo de soja empanizados fritos con patatas fritas y ketchup

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

SPANISH NIGHT

TUESDAY 19.30-22H

(OUR KITCHEN CLOSSES AT 21.30H)

TAPAS ●●●●

Starting with our homemade mixed plantbased tapa variation of typical spanish appetizers: pa amb oli, boquerones al vinagre, ensalada rusa, champiñones al ajillo, pimientos de padron and sobrasada.

Para empezar servimos una variación de tapas mixtas a base de plantas con pa amb oli, boquerones al vinagre, ensalada rusa, champiñones al ajillo, pimientos de padron y sobrasada.

PAELLA ●●

Classic spanish saffron rice dish with mixed vegetables, served with king-oyster mushroom calamari, lemon and alioli

Plato clásico español de arroz con azafrán y verduras mixtas, servido con calamares de setas de cardo, limón y alioli

SPANISH NIGHT / NOCHE ESPAÑOLA €32.5



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