

MENU

SATURDAY TO TUESDAY 14H-16H

OPENER ●●●

€ 4.5 (P.P.)

Fresh bread with alioli and marinated olives

Pan fresco con alioli y aceitunas marinadas

COCONUT CAULI DREAM ●●●●

€ 10.5

Thai coconut-cauliflower soup with ginger & lime, served with cilantro oil & peanut-chili oil

Sopa thai de coco y coliflor con jengibre y lima, con aceite de cilantro, aceite picante de cacahuete

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

CAPRESE DELUXE ●

€ 16

Tomatoes with our homemade mozzarella, basil-almond pesto, balsamico & tomato caviar

Tomates con nuestra mozzarella casera, pesto de albahaca y almendra, balsámico y caviar de tomate

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 confitados y crostini

CEASAR SUPREME ●●●●

€ 16.5

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

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

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 ●●

€ 19.5

Italian Pinza with tomato sauce, vegan tuna, capers, homemade mozzarella, jalapeños & onions

Pinza italiano con salsa de tomate, atún vegano, alcaparras, mozzarella casera, jalapeños & cebolla

GREEK FEAST PLATTER ●●●

€ 22.5

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

DESSERT/ POSTRE

CHIMICHANGA DELIGHT ●●●

€ 9.5

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

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