



CARTAVEGANA

· ENTRANTES ·

Sopa de melón y manzana 10

Gazpacho de tomate Raf 11

Romanesco al horno 18
con salsa Tahini, cilantro, albahaca y almendras

Carpaccio de setas de cardo coreano 20
con semillas de cáñamo y polvo de remolacha

Ensalada de quinoa 14
con aguacate, cilantro, cebolla roja, salsa de sésamo y lino

Berenjena ahumada 18
con miso, salsa de cilantro, almendras y sésamo

Ensalada verde 14
con aguacate, pepino y pipas de girasol

Pimientos de Padrón 12

· PRINCIPALES ·

Taco de maíz Guanajuato 20
con guacamole, carne vegana, cilantro, jalapeños y salsa de coco

Espirales de lentejas 21
con salsa de aguacate, tomates cherry y coliflor

Pasta a la Norma 21

Hamburguesa vegana “Beyond Meat” 24
con queso vegano y tomate

Raíces de verduras asadas al jospir 15
con salsa de anacardos y moringa

· POSTRES ·

Pavlova 10

Tarta de té Matcha 10

Mousse de cacao 10
con aguacate y coco tostado en láminas



VEGAN MENU

· STARTERS ·

Soup with melon and apples 10

Gazpacho with Raf tomato 11

Romanesco broccoli 18
with Tahini sauce, coriander, basil and almonds

King oysters mushrooms carpaccio 20
with hemp seeds and beetroot powder

Quinoa salad 14
with avocado, coriander, red onion, sesame sauce and linen seeds

Smoked Aubergine 18
with miso, coriander, sesame and almonds

Green salad 14
with avocado, cucumber and roasted seeds

Spanish peppers 12

· MAINS ·

Taco Guanajuato 20
with guacamole, vegan meat, coriander, jalapeños and coco sauce

Lentil spirals 21
with avocado sauce, cherry tomatoes and cauliflower

Pasta Alla Norma 21

“Beyond Meat” vegan burger 24
with vegan cheese and tomato

Josper-grilled root vegetables 15
with cashew and moringa sauce

· SWEET ·

Pavlova 10

Matcha cake 10

Chocolate mousse 10
with avocado sauce, cherry tomatoes and cauliflower