

Aperitivo, primero, segundo y postre: 29€

precio por persona, bebidas no incluidas. si no quieres postre puedes pedir otro primero

NOVIEMBRE 2022

primeros

SETAS del cardo, crema de tupinambo, dashi de setas (gf)

ENSALADA de colinabo, kale, cavolo nero, uva i salsa de mostaza del Val d'Aran (gf)

TACOS de tinga de puerro, seta shitake, col lombarda encurtida i mole verde (gf)

COLIFLOR a la plancha, salsa de nueces, aceite de borraja (gf)

SETA MAITAKE de Bolet Ben Fet, mole blanco, calabacín, arena de almendras (gf)

segundos

TEMPEH casero, cremoso de calabaza, veganesa de leche de pipas y naranja (gf)

CURRY de acelgas rojas, sticky rice, papadum, helado de garbanzos de Paral.lelo (gf)

RAÍCES asadas, hummus de legumbres, aceite de albahaca (gf)

ORECCHIETTE (pasta) con pesto de algas de Porto Muiños, tomates cherry, pan rallado

ARROZ integral de Pals mar y montaña, veganesa de pimientos escalibados (gf)

postres

BIZCOCHO de mandarina, sorbete de pistacho

FLAN de miso, cremoso de chirivia (gf)

TOMATE en textura, ganache de chocolate al tomate (gf)

TRUFAS al wasabi, crumble de cacao amargo, caramelo salado (gf)

snacks y pan

OLIVAS MARINADAS con hinojo y naranja (gf) 3,50 €

CROQUETAS de espinacas a la catalana, veganesa de wasabi (gf) 2 € /un.

GYOZAS de remolacha con salsa teriyaki (4 un.) 8 €

FOCACCIA rellena de nuestro kimchi, zanahoria cremosa y rúcula 8 €

PAN ARTESANAL 3 € // CON TOMATE y aceite extra-virgen de arbequina 4 € (gf opcional)

Nuestra cocina vegetal prioriza la biodiversidad y los productos de cultivo local y sostenible.