



Primeros

Crema de coliflor, cúrcuma y anacardos y topping de crema de coco, aove y garbanzos especiados (SL/SG/V/FC)

Ensalada provenzal de calabacín, berenjena, espelta, lentejas, pimiento escalibado, cherrys asados, alcachofas, tomate seco, queso de cabra y aliño de hierbas provenzales (G/L) (*)

Rice paper roll de verduritas crudas, pulpo, mango, edamames, aguacate y verdes con salsa de cacahuete y chilli dulce (SG/SL/C/Su)

Quesadilla de calabaza asada, cebolla caramelizada, queso feta, aceitunas kalamata y espinacas, acabada con salsa de tomate-chilli y salsa de yogur (G/L/H)

Wok de verduras y quinoa, salsa de jengibre y ciruelas y acabado con hierbas frescas (V/SG/SL/S) (*)

Segundos

Gnocchis de calabaza caseros con pesto de pistachos, cebolla caramelizada, tomate seco y rúcula (V/SG/SL/FC)

Pad thai de pollo asado, verduritas y noodles de arroz acabado con hierbas frescas (SL/SG/H/C/S/Sé/Su) (*)

Kofta de ternera y cordero acompañado de ensalada taboulé de tomate, cebolla, queso feta, aceitunas Kalamata, alcaparras y perejil, patatas caramelizadas y salsa de creme fraiche, acompañado de pan de pita (L/G/H)

Ahí tuna tataki poke, arroz rojo integral, aguacate, furikake, edamames, wakame y aliño ahí (SG/SL/P/S/Sé/Su) (*)

Postres

Cake integral de pistachos (L/G/H/FC) +2,00

Tiramisú al vaso: yogur, queso, crumble de frutos secos al chocolate y salsa de café Orang Uttan Coffee (G/L/FC)

Granada con zumo de naranja (V/SG/SL)

Torrija saludable al horno (G/SL/H)

PRECIOS

Menú primero + segundo + postre + agua + pan	14,50
Menú bowl + postre + agua + pan	14,00
Menú segundo + segundo + postre + agua + pan	15,00
Menú primero + primero + postre + agua + pan	13,90
Menú pasta de la semana + postre + agua + pan	13,50
Menú burrito + postre + agua + pan	12,50
Menú ramen + postre + agua + pan	14,50
Menú primero/segundo + postre + agua + pan	10,90

El precio del menú es el mismo si no se toma postre.

ALÉRGENOS

V Vegano / Ve Veggie / SG Sin Gluten / SL Sin Lactosa
 Contiene: A Apio / C Cacahuete / Cr Crustáceos / G Gluten / L Lactosa / H Huevo / FC Frutos de cáscara S Soja / Su Sulfitos / Sé Sésamo / P Pescado / M Mostaza

Por favor, si tienes alguna alergia y/o intolerancia no dudes en comentarlo a nuestro personal para asegurarnos que el plato no contiene dicho ingrediente.

To share

Babaganoush con topping de miel, olivada y cherrys deshidratados acompañado de pan de pita (SL/G) 4,90

Hummus de garbanzos con topping de garbanzos especiados y chilli oil acompañado de pan de pita. (V/SL/G) 4,90

Pan de masa madre acompañado de aove y sal maldon (V/SL/G) 2,50

Aguacate asado con queso feta, pesto y pistachos acompañado de pane carasau (G/FC/L) 5,90

Opciones bowl



plato único que contiene el doble de cantidad de un plato de menú marcados con asterisco (*)

Pasta de la semana

Ravioli funghi con setas, cebolla pochada, huevo mollet y parmesano (G/L/H)

Martes Burrito

Burrito de pollo, arroz integral, verduras asadas, mash de aguacate, pico de gallo, salsa de tomate especial, espinacas y creme fraiche casera (G/L) (opción Ve/V)
 si os gusta el picante inos podéis pedir salsa sriracha!

Sólo los martes

Viernes Ramen

Carne: caldo de carne, noodles de huevo, judía verde, huevo tamago, shimeji, alga nori y cebolla china (SL/G/S/H/Sé/Su)

Veggie: caldo de verduras, noodles de huevo, judía verde, huevo tamago, shimeji, alga nori y cebolla china (SL/G/S/H/Sé/Su)

Sólo los viernes



Agua	2,50	Cerveza artesana L'Estupenda, de Sant Cugat	3,50
Agua con gas	2,50	· la cítrica	
Copa de vino de la casa	3,90	· la rubia	
Cocacola	2,50	· la tostada	
Kombucha Flax&Kale 40 cl	3,95	Cerveza premium Unika, de Caldes de Montbui	3,50
· blue mojito: yuzu, espirulina, menta		Cerveza artesana Force Majeure sin alcohol, de Bélgica	4,00
· dragon lemonade: pitaya, lima, limón		La Cervesa, Celler Finca Parera, Ipa de uva salvaje, 75 cl	12,50
· kombucola: secret recipe		Mosto de uva 50 cl	6,90
Limonada natural Lemonaid	3,50		
Cerveza Lo Vilot sin gluten, de Lleida	3,50		

Vinos

BLANCOS

Blanc de Serè	16
<i>D.O. Costers del Segre</i> Fresco, cítrico y ligero	
Ikigall	18
<i>D.O. Penedès</i> Afrutado, fresco y ligero toque floral	
La Conilla	16
<i>D.O. Montsant</i> Buena acidez, fresco, mineral y redondo en boca	
Clar	15
Celler Finca Parera <i>D.O. Penedès</i> Muy joven, biodinámico y ecológico. Natural y con un poco de cuerpo	
Sassó	19
Celler Finca Parera <i>D.O. Penedès</i> Radicalmente biodinámico, sin sulfitos. Frescura y corporeidad	

NEGROS

Inici	19
<i>D.O. Priorat</i> Elegante, mineral, bien estructurado	
Més que Paraules	17
<i>D.O. Catalunya</i> Sabroso y rotundo, redondo y con final largo	
La Fou. El Sender	19
<i>D.O. Terra Alta</i> Equilibrado, voluminoso y fresco, llena a su paso por boca	
Amaltea	16
<i>D.O. Penedès</i> Equilibrado, meloso, ligero y un toque mineral	
Faust	18
Celler Finca Parera <i>D.O. Penedès</i> Biodinámico y ecológico. Amplio y cálido, recuerdos a café, canela y arándanos	
La Figa	18
<i>D.O. Empordà</i> Ligero, fresco y acaramelado. Vino natural	

ROSADOS

Trencaclosques	19
<i>D.O. Montsant</i> Ligero, goloso, recuerdos de frutos rojos	

ESPUMOSOS

Bertha Lounge	23
<i>D.O. Cava</i> Muy refrescante, recuerdos de bollería	
Hopp	15,50
Celler Finca Parera Salvaje ancestral	
Virra	12
<i>D.O. Empordà</i> Refresco de vino. Natural. Recuerda a la sidra por la fruta y a la tónica por el punto amargo	