

Picar y entrantes

SURTIDO DE CROQUETAS

Seis croquetas, tres de calabaza tandoori y tres de soja y curry.

(OV) (G, H, L, So)

13,50€

HUMMUS DE CALABAZA

Hummus de garbanzos y calabaza , patata asada especiada y tomate fresco. Pan de olivas de kalamata de masa madre

(V, OSG) (G, Se, Su)

10,50€

GYOZAS

Gyozas rellenas de Jack fruit pulled pork, con salsa agridulce y rabanitos encurtidos

(V) (G, Se, So, Su)

10,70€

BOQUERÓN DE BERENJENA

Tostadita de pimentón, tomate rallado, crema agria, boquerón de berenjenas y col lombarda encurtida

(V) (G, So, Su)

10,50€

CHILL TACOS

Tortilla casera de plátano macho, frijoles, champiñones, aguacate, crema agria, salsa de tomate verde y sal negra del Himalaya

(V, SG) (So, Su)

10,50€

PAN ARTESANO

Pan ecológico de 8 semillas con masa madre.

(Fc, G)

2,50€ (Panera)

sopa y legumbres

GUIISO DE GARBANZOS CON COCO

Guiso tipo curry con garbanzos, judías verdes, jengibre, tomate, leche de coco y cacahuètes.

(V, SG) (Ap, Fc, Su)

8€

VICHYSOISSE

Crema de puerros y patata con picatostes de espelta

(OV, OSG) (Ap, G, L)

7€

Ensaladas

BURRATA DE VERANO

Burrata fresca, rúcula, calabacín, berenjena y pimiento asado, cebolla caramelizada con mostaza antigua y salsa pesto

(SG) (Ap, L, M, Su)

12,50€

ITALIANA

Rúcula, mezcla de lechugas, aguacate, tomate seco, queso parmesano, piñones y salsa pesto verde.

(SG) (Fc, H, L, Su)

9,5€ (I) ó 12,5€ (C)

DE ALGAS

Mezcla de algas marinas (wakame, agar-agar, nori), espinacas frescas, pepino, tomates cherry, tofu macerado y nabo daikon con aliño de miso dulce.

(V, SG) (Se, So, Su)

9,5€ (I) ó 12,5€ (C)

TARTAR DE CALABACÍN

Tartar de calabacín con aguacate, hierbas frescas, zanahoria, tomate y queso manchego.

(OV, SG) (L, M)

12,5€

LA VIE EN ROSE

Ensalada con sandía, remolacha, tomate, melón, queso de cabra, pistachos y vinagreta de naranja.

(OV, SG) (L, M, So)

9,5€ (I) ó 12,5€ (C)

Principales

MEGACANELÓN

Canelón de setas, foie vegano y bechamel trufada.

(G, H, L, So, Su)

13,5€

POR LA GLORIA DE MI MADRE

Parmentier de patata, huevo poché, salteado de setas, crujiente de parmesano y aceite de ajo negro.

(SG) (H, L)

13,5€

ARROZ AL CURRY VERDE

Curry verde, arroz basmati salteado, piña, no pollo, cilantro y limón.

(V, SG) (Ap, Se, So)

13€

TAJÍN VEGETAL

Guiso de verduras con Ras el Hanut y limón encurtido, cous-cous, garbanzos, almendras y salsa de yogurt de soja y Harissa

(V) (Fc, G, So, Su)

13€

ALBÓNDIGAS DE MIJO Y ZANAHORIA

Albóndigas de mijo, zanahoria, tofu y jengibre con salsa de curry, coco y cacahuete, verduras salteadas y cilantro fresco

(V, SG) (C, Se, So)

13.00€

**POLENTA CON VERDURAS ASADAS,
ALCAPARRAS Y MENTA**

Polenta con olivas y albahaca, verduras asadas con aliño de alcaparras y salsa de yogurt y menta
(V, SG) (M, Se)

12.50€

RAVIOLIS DE PISTO Y QUINOA

Raviolis rellenos de pisto y quinoa, con salsa de queso de cabra y trigueros salteados
(Fc, G, L, Su)

13€

FALAFEL DE CALABAZA PICANTE

Falafel de calabaza y garam masala, pickles de cebolla roja, tzatziki , daditos de tomate.
(V) (G, So, Su)

12,50€

ROLLITOS DE BERENJENAS RELLENOS DE CHAMPIÑÓN

Rollitos de berenjena asada rellenos de champiñón, sobre pisto vegetal y gratinados con salsa de ajo y yogurt
(OV, SG) (L, Se, Su)

13€

PAD THAI

Tallarines de boniato con salsa de tamarindo, mantequilla de cacahuete, jengibre y limón con brócoli y bisaltos.
(V, SG) (C, Se, Su)

13€

JUDÍAS VERDES A LA CARBONARA.

Judías verdes al vapor, champiñón, salchicha vegetal, tofu ahumado, nata y daditos de patata.

(G, L, Se, So)

12€

RAVIOLIS DE PERAS E HINOJO.

Raviolis rellenos de peras e hinojo con salsa de nueces y vino blanco.

(Fc, G, L, Su)

13€

Postres

COULANT VEGANO

Coulant de chocolate casero vegano con helado vegano de mango

(V, SG) (Fc, So)

6€

VEGAN LEMON PIE

Base de galleta, mermelada de limón, crema de yuzu y maracuyá, merengue vegano

(V) (G, So)

6€

CHIQUI CHIQUI BOOM BOOM

Sopa especiada de albaricoque, mango y maracuyá, helado de coco y semillas garrapiñadas

(OV, SG) (Se)

6€

HERENCIA MORA

Baklava de pistacho y albaricoque con melocotón salteado con azafrán, helado de vainilla y sirope de naranja y cardamomo.

(OV) (Fc, G, So, Su)

6€

VASITO DE FRAMBUESAS Y MASCARPONE

Fresas naturales, queso mascarpone, crumble de almendras

(OV, SG) (Fc, L)

4,50€

PASTEL MOUSSE DE CHOCOLATE

Base de bizcocho de chocolate relleno de trufa de chocolate

(OV, OSG) (G, H, L)

4,5€

TIRAMISÚ VEGANO DE TÉ MATCHA.

Bizcocho, crema de queso vegana con té matcha, café, cacao y helado de especias.

(V) (Fc, G, Su)

6€

SURTIDO DE HELADOS

Dos bolas de helado a elegir: chocolate, vainilla, fresa, frambuesa, nata, mango, limón y coco

(OV, SG)

4€

BATIDO DE KÉFIR CON FRUTA

(SG) (L)

3,50€

FRUTA NATURAL
(V, SG)

3,00€

YOGURT DE SOJA
(V, SG) (So)

3,50€

Zumos naturales

VITAMINA C

Naranja 100% natural.

3,50€

MAZINJER

Manzana, zanahoria y jengibre.

4,50€

DEPÚRATE

Remolacha, apio, manzana y pepino.

4,50€

ANTIOX

Fresa, kiwi, naranja y limón.

4,50€

Bebidas

AGUA MINERAL 1/2L

1,80€

AGUA MINERAL 1L

2,80€

VICHY CATALÁN

Agua con gas 1/2l.

2€

FRIXEN COLA

Bebida de cola ética y social, 330cl (Aragón).

2,80€

FRITZ KOLA

Refresco de cola alternativo de origen alemán.

Con o sin azúcar , alto contenido en cafeína

(V)

2.80

REFRESCOS

2,80€

ZUMO ECOLÓGICO

De manzana/ mandarina natural, 1l.

2,80€ (C) | 9€ (B)

Cervezas

CERVEZA AMBAR

Con o sin alcohol, 33cl.

2,80€

CERVEZA AMBAR RADLER

Cerveza con limón, 33cl.

3€

CERVEZA BORDA RIPA

Artesana y ecológica. Rubia, IPA, 33cl (Aragón).

3,5€

CERVEZA BORDA ROYA

Artesana y ecológica. Tostada, 33cl (Aragón).

3,5€

CERVEZA BORDA FUSCA

Artesana y ecológica. Negra, 33cl (Aragón).

3,5

CERVEZA RONDADORA

Artesana. Blanca, 33cl (Aragón).

3,5€

CERVEZA AYINGER ALTBAIRISCH DUNKELZAS

Artesana. oscura, sin filtrar, especiada, cebada malteada, 5 tipos de malta. 50cl (Alemania).

4€

KOMBUCHA JENGÍBRE Y CÚRCUMA

3,50€

**KOMBUCHA LAVANDA, LEMONGRASS Y
ESPIRULINA**

3,50€

Vinos tintos

TERRAE ECOLÓGICO. FINCA VASALLO

Garnacha, (Bajo Aragón).

3€ (C) | 13€ (B)

SOMMOS ROBLE

Cabernet y Merlot, (Somontano).

14€ (B)

NIETRO

Garnacha, (Calatayud).

13€ (B)

IDRIAS ROBLE ECOLÓGICO

Merlot y Cabernet Sauvignon, (Somontano).

3,5€ (C) | 16€ (B)

TEMPORE GENERACIÓN 73

Garnacha, (Bajo Aragón).

17€ (B)

AZPILICUETA CRIANZA

Tempranillo, Graciano y Mazuelo, (Rioja).

3,5€ (C) | 17€ (B)

ENATE CRIANZA

Tempranillo y Cabernet Sauvignon, (Somontano).

18€ (B)

Vinos rosados

IDRIAS ECOLÓGICO

Tempranillo, (Somontano).
3,50€ (C) | 14€ (B)

ALQUÉZAR

Tempranillo, Garnacha, Aguja, (Somontano).
14€ (B)

LAMBRUSCO MONTEBERIN
(Módena).
11€ (B)

Vinos blancos

ERESMA
Verdejo, (Rueda).
3,50€ (C) | 14€ (B)

IDRIAS ECOLÓGICO
Chadornnay, (Somontano).
3,50€ (C) | 15€ (B)

SOMMOS COLECCIÓN
Gewürztraminer, (Somontano).
18€ (B)

Cavas y sidra

**CAVA CODORNÍU BRUT ANNA BLANC DE
BLANCS**

(Penedés).

20€ (B)

SIDRA NATURAL

Sin sulfitos, (Astigarraga).

12€

Cafés

CAFÉ ECOLÓGICO DE FINCA

1,50€

CAFÉ CON HIELO

1,60€

CORTADO

1,60€

CAFÉ CON LECHE

1,80€

CARAJILLO

2,50€

CHUPITOS

2,50€

Infusiones y Tés

INFUSIÓN DIGESTIVA

Hierba luisa, regaliz, anís y menta.

1,80€

INFUSIÓN RELAJANTE

Tulsi, melisa y limón.

1,80€

INFUSIÓN AYURVEDA

Canela, jengibre, clavo, pimienta y cardamomo.

1,80€

MATCHA LATTE

2,30€

TÉ NEGRO EARLY GREY

1,80€

TÉ VERDE SENCHA

1,80€

TÉ ROOIBOS

Con limón y jengibre.

1,80€

TÉ DE TEMPORADA

¡Pregúntanos!

1,80€