

# MENÚ À LA CARTE

DESDE LAS 13:00 H.

## ENTRANTES

### COCA VEGETAL 28

Nuestra coca casera de harina de garbanzos a las finas hierbas, láminas de aguacate, albahaca fresca y tomate

### TUBERCULOS Y TOMATES 15

Zanahorias, rabanitos, boniato, yuca y tomates de la estación, con helado de remolacha

### CARPACCIO DE VIERAS 23

Maceradas en salsa cítrica de limas y jengibre, aromatizado con cilantro, cebolla blanca y pimientos

### CEVICHE DE SALMON 20

Cubos de salmón fresco, marinados con leche de tigre peruana, acompañado con aguacate, cebolla roja, crujiente de kale, y chía

### LANGOSTINOS DEL MEDITERRANEO 16

Langostinos a la plancha, acompañados con cremoso de habas, cebolla roja, tomate y queso fresco

## ENSALADAS

### CLOROFILA Y QUINOA 17

Hojas verdes, quinoa blanca, clorofila de espinacas, pepino, aguacate, rúcula, judías tiernas, brócoli, espárragos y perejil, aliñados con vinagreta cítrica

### REMOLACHA DEL CAMPO Y SALMON AHUMADO 21

Salmón ahumado con remolacha del campo, tomates, pepino, espárragos, aguacate y rúcula, aliñado con vinagreta de frutos secos

### LENTEJAS ROJAS ECOLOGICAS 18

Lentejas rojas de cultivo ecológico, tomates cherry, canónigos, pimientos, judías verdes y queso fresco, aliñado con nuestra vinagreta de pesto casero

## EXTRAS PARA NUESTRAS ENSALADAS

PECHUGA DE POLLO PAYES A LA PLANCHA	10
SALMON A LA PLANCHA	12
QUESO VEGANO	4
CHEDDAR AHUMADO VEGANO	4

## PRINCIPALES

<b>LA CARNE</b>	32
Lomo lechal a la plancha, acompañado de acelgas al vapor, kañihua y amaranto de los Andes	
<b>SALMON Y MANZANA VERDE</b>	25
Salmón a la plancha, crema de coliflor tibia, cebolla encurtida y láminas de manzana verde	
<b>TACOS DE VEGETALES</b>	22
Rabanitos y zanahorias guisadas en chilis mexicanos, láminas de aguacate, pico de gallo, aromatizados con perejil y cilantro, envuelto en tortilla	
- con tortilla sin gluten de espelta y semillas de chía	26
<b>HAMBURGUESA DE SALMÓN</b>	24
Hamburguesa casera de salmón, pan vegetal de brócoli, queso y avena. Acompañado de salsa de aguacate picante, mayonesa de finas hierbas y kétchup de remolacha y chips de yucca	
<b>PESCA DEL DIA</b>	37
Pescado fresco del día con cremoso de guisantes, zanahorias asadas y puerros confitados	
<b>POLLO CAMPERO</b>	22
Pollo cocido a baja temperatura, acompañado con ensaladilla de manzana, apio y aguacate con salsa de cilantro	
<b>NUESTRO ARROZ VERDE</b>	29
Arroz caldoso con pulpo y calamar, aromatizado con pesto casero y verduras de la estación	

## EXTRAS

SALSA DE AGUACATE	3.60
CREMA DE HUMMUS DE GARBANZO	3.60
MOUSSE DE ZANAHORIA	3.60
CRUDITES	3.60
EDAMAME	6.80
ARROZ INTEGRAL Y VERDURITAS SALTEADAS	6.50
CESTA DE PANES VARIADOS	3.50
PAN SIN GLUTEN	5
ACEITUNAS SICILIANAS	2.50

## POSTRES

<b>MANGO Y CHÍA</b>	13
Mango dulce, acompañado de chía, frambuesas y granizado de menta	
<b>MANZANA ECOLOGICA</b>	9
Manzana osmotizada en zumo de remolacha, pepino holandés y yogurt natural, con salsa de frutos rojos	
<b>FANTASIA DE FRUTOS DEL BOSQUE</b>	12
Helado de coco, bizcocho de cacao sin gluten y frutos del bosque	
<b>LAS FRUTAS DEL MERCAT FORADA</b>	9
Sandía y frutas de la estación, gelatina de naranja, caldo frío de zanahoria y jengibre	
<b>HELADOS</b>	4 / BOLA
Vainilla / Chocolate / Yogurt y fresas / Coco	
<b>SORBETES</b>	4 / BOLA
Remolacha / Limón / Mandarina / Menta (Granizado)	

Información sobre alérgenos a su disposición. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, dígaselo al camarero.

Todos los precios incluyen el 10% de IVA.