



12€/13.50€

De lunes a viernes de 13:00h a 16:00h
Disponemos de nuestro menú del día
Con 3 opciones a escoger de primero
y 3 opciones de segundo

Tanto como entrantes y principales
disponemos de platos veganos,
vegetarianos, y uno con proteína animal

Todos los menús están pensado para
todas las intolerancias como el gluten,
los lácteos etc....

El precio es de 12€ + suplemento por
proteína animal de 1€ a 1.50€

Incluyendo una bebida, pan, postre o
café

También podeis escoger una de
nuestras propuestas de grupo

PARA LOS MENUS
DE GRUPOS
MINIMO 8
PERSONAS

MENU DE GRUPOS MEDIº DIA LUNES A VIERNES

17€

A COMPARTIR ~~~~~

Si no conocen la "YUCA", es un tuberculo, y con ella hacemos un buñuelo con hierbas dentro, acompañado de mayonesa de aguacate, crema de aguacate y un toque de picante.

PATATAS BRAVAS a diferencia las cocemos enteras al horno con vapor durante 45 minutos i laterminamos al toque en la freidora.

CEVICHE VEGANO, con setas salteadas y con la misma emulsión de ají amarillo con el que marinamos el pescado.

HOMMOS puede que clásico o una versión, pero siempre hecho con el mismo amor.

~~~~~ A ESCOGER

ESCOGE UN PLATO DEL MENU DEL DIA

POSTRES ~~~~~

PAVLOVA ROTA, nuestra version del postre por excelencia de Nueva zenlanda, elaborado con piedras de menregue horneado, espuma de coco, y piña encurtida

POSTRES DEL DIA

PROFITEROLES con crema elada por dentro y chocolate caliente por encima.

~~~~~ BEBIDAS ~~~~~

TODOS LOS MENUS INCLUYEN 1 BEBIDA / AGUA, AGUA CON GAS, CERVEZA, VINO, PAPELON CON LIMON.
TODOS NUESTROS PRODUCTOS DE PROCEDENCIA ANIMAL SON DE PROXIMIDAD Y CON CERTIFICADO ECOLOGICO
TODOS NUESTROS PESCADOS PROCEDEN DE LA LONJA DE LA BARCELONETA
TENEMOS NUESTRO PROPIO HUERTO EN COLLSEROLA

MENU DE GRUPOS MEDIº DIA LUNES A VIERNES

22€

A COMPARTIR ~~~~~

Si no conocen la "YUCA", es un tuberculo, y con ella hacemos un buñuelo con hierbas dentro, acompañado de mayonesa de aguacate, crema de aguacate y un toque de picante.

CARPACCIO DE TERNERA braseado con crema de queso y nuestros encurtidos y hierbas.

PATATAS BRAVAS a diferencia las cocemos enteras al horno con vapor durante 45 minutos i laterminamos al toque en la freidora.

CEVICHE VEGANO, con setas salteadas y con la misma emulsión de ají amarillo con el que marinamos el pescado.

PULPO A LA BRASA aceite y pimenton, picada pebre.

~~~~~ A ESCOGER

ESCOGE UN PLATO DEL MENU DEL DIA

POSTRES ~~~~~

PAVLOVA ROTA, nuestra version del postre por excelencia de Nueva zenlanda, elaborado con piedras de menregue horneado, espuma de coco, y piña encurtida

POSTRES DEL DIA

PROFITEROLES con crema elada por dentro y chocolate caliente por encima.

~~~~~ BEBIDAS ~~~~~

ESTOS MENÚS SOLO SON VIGENTES DE LUNES A VIERNES DE 13:00H A 16:00H FESTIVOS NO INCLUIDOS