

Platos / Tapas

Pan de ajo casero ecológico con queso ahumado y aceite de oliva orgánico verde
(gluten/huevo/frutos secos)
9,15 / 4,65 (tapa)

Crema de zanahorias y jengibre
7,95 / 3,95 (tapa)

Berenjenas al escabeche, mayonesa especiada y tostas caseras eco
(gluten)
9,95 / 4,95

Pâté de legumbres (tipo hummus) y verduras de temporada con tostas
(trazas de gluten/frutos secos)
8,95 / 4,85 (tapa)

Fainá (torta de harina de garbanzos) con aguacate, tomate, queso Xanceda, cítricos, hierba buena, ali oli y alcaparras
8,95 / 4,85 (tapa)

Ensalada de pollo asado con wakame, hojas verdes, arroz jazmín integral, tomate, pepino, zanahorias, mango, sésamo, y vinagreta de Jerez
13,95 (opción)

Ensalada de quinoa, nueces, piñones, tomate, pepino, hinojo mostaza, cítricos y Módena
13,85 / 6,45 (tapa)

Kimchi vegano con arroz thai integral y salsa agri dulce (PICANTE)
9,15 / 4,75 (tapa)

Patatas de la Axarquía al horno tomillo, con setas salvajes y huevos de Río Verde revuelto
10,15

Arroz jazmín integral ecológico nepalés con verduritas, salsa de ostras y huevo
11,75 / 5,95 (tapa) (opción)

Salmón al curry thai, verduritas al dente y arroz jazmín (PICANTE)
14,65 / 6,85 (tapa) (opción)

Bacalao confitado con crema de guisantes y verduritas al dente
14,65 / 6,95 (tapa)

Hamburguesa de ternera eco sevillana, pistachos, pepino mirín y ensalada vinagreta de mostaza (huevo/frutos secos/ trazas lactosa/trigo)
13,95 (opción)

Hamburguesa eco-vegana de legumbres, leche de coco, verduritas, sésamo y ensalada vinagreta de mostaza (mostaza/frutos secos/trigo)
12,95

Albóndigas de ternera eco caseras con salsa de tomates asados al horno y arroz integral
12,95

Campero de pollo eco sevillano, pan casero, queso, mayo especiada, tomate, cebolleta confitada y hojas verdes (trigo)
11,95

Campero de salmón salmón ahumado, pan casero, mayo especiada, queso, hojas verdes, tomate, cebolleta confitada (trigo)
11,95

Campero Vegano de seitán eco hecho por nosotros, tomate, cebolleta confitada y mayo especiada (trigo)
9,95

Wok de Pato con noodles, coco, tamari y verduritas al dente (trazas de huevo)
13,95 (opción)

Galbi: Wok de pollo ecológico sevillano con noodles, leche de coco, tamari y verduras al dente (trazas de huevo, gluten)
13,95 (opción)

Seitán: Seitán orgánico casero en wok ecológico con noodles, leche de coco, tamari y verduras al dente (trazas de huevo y gluten)
12,75

Bulgogi: Ternera ecológica marinada con kimchi, arroz integral eco Jazmin y salsa agri dulce (soja, sésamo)
13,95 (opción)

Pizza peques: Queso orgánico y salsa de tomate casera al horno (trigo)
5,95

Postres

Panna cotta de mango con coulis de dulce de leche (lactosa)
6,75 / 3,95 (tapa)

Panna cotta de frutos rojos vegana
6,75 / 3,95 (tapa)

Cheesecake casero con coulis de frutos rojos (gluten/lactosa/huevo)
6,85 / 3,95 (tapa)

Tarta almendras estilo Santiago (huevo/frutos secos)
6,75

Brownie argentino casero de chocolate con su helado (gluten/lactosa/huevo)
6,85

ESTAMOS ORGULLOSOS PORQUE TODO LO QUE OFRECEMOS ES DE ELABORACIÓN PROPIA.
EL 95% DE LOS PRODUCTOS SON DE ORIGEN ORGÁNICO NACIONAL

VEGANO

SIN GLUTEN
GARANTIZADO



→ SERVICIO DE PAN ECOLÓGICO CASERO 0,95€ POR COMENSAL.
→ INFÓRMENOS SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS.
→ TODOS NUESTROS PRECIOS LLEVAN IVA INCLUIDO.
→ SU OPINIÓN NOS AYUDA A MEJORAR.