

## Platos / Tapas

Pan de ajo casero ecológico con queso ahumado y aceite de oliva orgánico verde

(gluten/huevo/frutos secos)

10,15 / 5,15 (tapa)

Crema zanahorias y jengibre

7,95 / 3,95 (tapa) 🌱 🌾

Berenjenas al escabeche, mayonesa especiada y tostas caseras eco

(gluten)

9,95 / 4,95 🌱

Paté de legumbres (tipo hummus) y verduras de temporada con tostas

(trazas de gluten/frutos secos)

9,95 / 4,95 (tapa) 🌱

Fainá (torta de harina de garbanzos) con aguacate, tomate, queso Xanceda, cítricos, hierba buena, alioli y alcaparras

9,85 / 4,95 (tapa) 🌾 (opción 🌱)

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 quinua, nueces, piñones, tomate, pepino, mostaza, cítricos y Módena

13,95 / 6,75 (tapa) 🌱 🌾

Kimchi vegano con arroz thai integral, mayo kimchi y salsa agridulce (PICANTE)

10,15 / 5,15 (tapa) 🌱 🌾

Patatas de la Axarquía al horno con setas salvajes y huevo de Río Verde revuelto

12,75 🌾

Arroz jazmín integral ecológico nepalés con verduritas, salsa de ostras y huevo

12,95 / 6,95 (tapa) (opción 🌱 🌾)

Salmón Curry Thai con arroz y verduras al vapor al dente (PICANTE)

14,95 / 7,35 (tapa) (opción 🌱 🌾)

Salmón marinado en limas a la plancha con alioli, polvo de alga nori y verduras al dente

14,95 🌾

Bacalao confitado con crema de guisantes y verduritas al dente

14,95 / 7,50 (tapa) 🌾

Hamburguesa ternera sevillana, pistachos, con pepino en mirin, mayo kimchi y ensalada con vinagreta de mostaza (huevo/frutos secos/ trazas lactosa/trigo)

13,95 (opción 🌾)

Hamburguesa eco-vegana de legumbres, leche de coco, verduras, sésamo, con mayo kimchi y ensalada vinagreta de mostaza (mostaza/frutos secos/trigo)

12,95 🌱

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

13,35

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

12,95

Campero vegano: seitán casero, tomate, cebolleta confitada y mayo especiada (trigo)

10,95 🌱

Wok de Pato con noodles, coco, tamari y verduritas al dente

(trazas de huevo/gluten/ostras)

13,95 (opción 🌾)

Galbi: Wok de pollo ecológico sevillano con noodles, leche de coco, tamari y verduras al dente

(trazas de huevo, gluten/ostras)

13,95 (opción 🌾)

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

12,95 🌱

Bulgogi: Ternera eco marinada y salteada con kimchi, arroz integral eco Jazmin y salsa agridulce (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)

6,85 🌾

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 Y 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.