

Platos / Tapas

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

(gluten/huevo/frutos secos)

10,25 / 5,35 (tapa)

Crema zanahorias y jengibre

7,95 / 3,95 (tapa) 🌱 🌾

Berenjenas al escabeche, mayonesa especiada y tostas caseras eco

(gluten)

10,15 / 5,15 🌱

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

10,15 / 5,25 (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 / 6,85 (tapa) 🌱 🌾

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

10,25 / 5,35 (tapa) 🌱 🌾

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

12,95 🌾

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 / 7,55 (tapa) (opción 🌱 🌾)

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

15,95 🌾

Bacalao confitado con crema de guisantes y verduritas al dente

15,95 / 7,75 (tapa) 🌾

Albóndigas de ternera eco con salsa de tomate casera y arroz jazmín integral eco (huevo)

13,95 / 6,95 (tapa) 🌾

Hamburguesa eco 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)

13,95 🌱

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

13,95

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

13,95

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

11,95 🌱

Wok de Pato con noodles, coco, tamari y verduritas al dente (trazas de huevo/gluten/ostras)

14,95 (opción 🌾)

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

(trazas de huevo, gluten/ostras)

14,95 (opción 🌾)

Seitán: Seitán orgánico casero en wok con noodles, leche de coco, tamari y verduras al dente

(trazas de huevo y gluten)

13,95 🌱

Bulgogi: Ternera eco marinada y salteada con kimchi, arroz integral eco Jazmín y salsa agrídulce (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)

6,85 / 3,95 (tapa) 🌾

Panna cotta de frutos rojos vegana

6,85 / 3,95 (tapa) 🌱 🌾

Cheesecake casero con coulis de frutos rojos

(gluten/lactosa/huevo)

6,95 / 3,95 (tapa)

Tarta almendras estilo Santiago

(huevo/frutos secos)

6,95 🌾

Dulce de batata, yogurt eco gallego y dulce de leche (lactosa)

3,95 🌾

Brownie argentino casero de chocolate con su helado

(gluten/lactosa/huevo)

6,95

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.