

## 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 fría de tomate y albahaca  
8,25 / 4,15 (tapa) 🌿 🌾

Berenjenas al escabeche, mayonesa especiada y tostas caseras eco  
(gluten)  
10,45 / 5,75 🌿

Fainá (torta de harina de garbanzos) con aguacate, tomate, queso Xanceda, cítricos, hierba buena, alioli y alcaparras  
12,35 / 6,55 (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 agridulce (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 marinado en limas a la plancha con alioli, polvo de alga nori y verduras al dente  
17,95 🌿

Bacalao confitado con crema de guisantes y verduritas al dente  
17,95 / 7,95 (tapa) 🌿

Albóndigas de ternera eco con salsa de tomate casera y arroz jazmín integral eco (huevo)  
14,95 / 7,15 (tapa) 🌿

Hamburguesa eco ternera sevillana, pistachos, con pepino en mirin, mayo kimchi y ensalada con vinagreta de mostaza (huevo/frutos secos/ trazas lactosa/trigo)  
16,95 (opción 🌿)

Hamburguesa eco-vegana de legumbres, leche de coco, verduras, sésamo, con mayo kimchi y ensalada vinagreta de mostaza (mostaza/frutos secos/trigo)  
15,95 🌿

Campero de pollo eco sevillano, pan casero, queso, mayo especiada, tomate, cebolleta confitada y hojas verdes (trigo)  
14,95

Campero de salmón ahumado, pan casero, mayo especiada, queso, hojas verdes, tomate, cebolleta confitada (trigo)  
15,95

Campero vegano: seitán casero, tomate, cebolleta confitada y mayo especiada (trigo)  
12,95 🌿

Wok de salmón con noodles, coco, tamari y verduritas al dente (trazas de huevo/gluten/ostras)  
17,95 (opción 🌿)

Galbi: Wok de pollo ecológico sevillano con noodles, leche de coco, tamari y verduras al dente (trazas de huevo, gluten/ostras)  
16,95 (opción 🌿)

Seitán: Seitán orgánico casero en wok con noodles, leche de coco, tamari y verduras al dente (trazas de huevo y gluten)  
15,95 🌿

Bulgogi: Ternera eco marinada y salteada con kimchi, arroz integral eco Jazmin y salsa agridulce (soja, sésamo)  
16,95 (opción 🌿)

Pizza peques: Queso orgánico y salsa de tomate casera al horno (trigo)  
7,75

## Postres

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

Panna cotta de frutos rojos vegana  
6,95 / 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 🌿

Yogurt eco gallego, fruta de temporada y chocolate blanco (lactosa)  
4,95 🌿

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.