



Entrantes

PAN CON TOMATE 3.00

Pan estilo focaccia, tomate, sal en escamas, pimienta negra y aceite de oliva.

OLIVAS 3.00

HUMMUS 7.90

Crema de garbanzos, acompañado de pan pita y bastones de zanahoria.

Sabores a elección: Tradicional o Albahaca.

DIP DE TZATZIKI 7.90

Estilo griego con queso crema, cilantro, pepino y un toque cítrico y picante. Acompañado de pan pita y bastones de zanahoria.

PROVOLETA 8.90

Queso provolone fundido con tomates secos, aceite de albahaca y orégano, acompañado con pan de cristal.

DOÑA TATA 8.90

Patatas grilladas, frijoles, queso mozzarella gratinado, huevo a la plancha, cilantro y salsa agri dulce.

GYOZAS DE VERDURAS | 6 Unidades 8.40

Empanadillas con salsa teriyaki y sésamo.

Ensaladas

BURRATA 11.90

Queso italiano burrata, rúcula, tomates secos y cherrys, aceite de albahaca y sal de pistachos. Lo acompañamos con pan de cristal.

OLIVIA 10.90

Mix de lechugas verdes, tomate cherry, zanahoria, mix de olivas, cebolla morada, queso feta, aguacate, semillas de girasol y vinagreta de mostaza y limón.

EMPEDRADO DE LENTEJAS 11.90

Ensalada fresca de lentejas con zanahoria, calabacín, cilantro, maíz, cebolla morada, queso feta, almendras y vinagreta de frutos rojos.

Pokes

JAPANESE 12.95

Arroz integral, mix de lechugas, tomates, mango, aguacate, cacahuètes, aceite de albahaca, brotes y salsa de soja dulce.

MARINA 14.95

Quinoa roja, salmon curado en casa, aguacate, tomate, guisantes, col lombarda, zanahoria, sésamo, sweet chili y soja dulce.

HAWAII 13.95

Arroz integral, atun marinado en tres cítricos, aguacate, sal de pistacho, brotes, rabanitos, cebollino sésamo y soja dulce.

Menú

ESPAÑOL

Desmechados

SANDWICH "EL VACIO" 13.90

Corte de ternera desmenuzada, cebolla caramelizada, tomates asados, albahaca, rúcula y salsa All you (a base de Perrins y salsa de tomate).

SANDWICH PULLED PORK 12.90

Cerdo desmenuzado, col lombarda, cilantro, grana padano y salsa de tamarindo-chipotle.

SANDWICH POLLASTRE 12.90

Pechuga desmenuzada, cebolla crujiente, pepinillos encurtidos, aguacate y salsa barbacoa casera.

HAMBURGUESA VEGGIE 12.90

Hamburguesa de garbanzos y aguacate, queso emmental, tomates secos, pepinillos encurtidos, rúcula y salsa de mermelada de berenjenas casera.

Tacos

TACO VEGANO | 3 Unidades 10.40

Verduras salteadas, alubias, cilantro, chips crujientes, en tortilla de maíz.

TACO DE POLLO | 3 Unidades 10.90

Salsa barbacoa, pollo desmechado, cilantro, frijoles, cebolla roja, cebolla frita en tortilla de maíz.

TACO CARNITAS | 3 Unidades 10.90

Mayonesa chipotle, cerdo desmenuzado, maíz, aguacate, cebolla roja, cilantro en tortilla de maíz.

Platos calientes

ESTOFADO DE LENTEJAS CAVIAR 11.90

Cocido lentamente con zanahoria, tomate, pimientos, puerro y calabacín, con arroz.

ESTOFADO DE GARBANZOS 11.90

Cocido lentamente con leche de coco y curry, con arroz.

ESTOFADO DE TERNERA 14.90

Con guisantes y patatas. A elegir: con arroz o macarrones.

PARMESANA DE BERENJENAS 13.90

Lasagna de berenjenas, salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.

POLLO AL CURRY 13.90

Pechuga marinada 24 horas, acompañado con arroz, cilantro y chile picante.

DESDE EL HUERTO 13.90

Vegetales mixtos cocidos al vacío en su punto, con arroz. Acompañado de dos salsas para bañar: Tahina dulce y curry verde con leche de coco y su toque picante.

Refrescos

- COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA 2.50
- NESTEA 2.50
- AQUARIUS 2.50
- TÓNICA 2.50
- BITTER KAS 2.50
- SODA ORGÁNICA (GENGIBRE /COLA/LIMÓN) 3.70
- AGUA 2.20
- AGUA CON GAS 2.50
- LIMONADA 3.80
- KOMBUCHAS 4.20
- ZUMO DE MELOCOTÓN 2.50
- ZUMO DE PIÑA 2.50
- ZUMOS NATURALES 4.00
- Remolacha, manzana, y jengibre
- Espinaca, manzana, pepino y jengibre
- Naranja

Cervezas

- CERVEZA MC CHOUFFE BRUNE BRUIN NEGRA 5.50
- CERVEZA ARTESANAL IPA 5.00
- CAÑA Estrella Galicia 2.90
- CAÑA 1906 2.90
- CLARA 2.90
- CAÑITA Estrella Galicia 2.00
- CAÑITA 1906 2.20
- JARRA DE CERVEZA Estrella Galicia 4.00
- JARRA DE CERVEZA 1906 4.50
- ESTRELLA GALICIA botella 3.00
- ESTRELLA GALICIA 00% botella 3.00
- ESTRELLA GALICIA 1906 botella 3.00
- ESTRELLA GALICIA 1906 RED PALE ALE botella 4.00
- SIDRA 3.50
- ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN botella 3.50
- CERVEZA LUPIA LAGER "HERBAL NUGGET" 3.50

Café

- AMERICANO 1.60
- CAFÉ ESPRESSO 1.50
- CORTADO 1.60
- CAFÉ CON LECHE 1.90
- CAPUCCINO 2.20
- INFUSIÓN 2.10
- CARAJILLO 3.00
- TRIFÁSICO 2.50

Postres

- DELICIA DE AGUACATE** 6.90  
Crema de aguacate con anacardos y una base de dátiles crujientes y tropezones de pistachos.
- CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO** 6.90   
Dulce crema de chocolate blanco y queso con una base de galletas crujientes y un topping de Nibs de cacao amargo.
- TROPICANA** 6.90  
Base de banana y anacardo con mango y açai, acompañada de mermelada de frutos rojos y coco laminado.
- BROWNIE** 6.90    
Tradicional bizcochuelo de chocolate, con nueces, nata y salsa de frutos rojos.
- TENTACION DE CHOCOLATE** 6.90    
Crema de chocolate semi amargo, con aceite de coco y praliné de almendras.

Combinados

- | | |
|------------------------|------------------------|
| COPA BAILEYS 5.00 | VERMUT 3.00 |
| COPA BALLANTINES 5.00 | TINTO DE VERANO 5.00 |
| HENDRICKS TÓNICA 11.00 | SANGRÍA 5.00 |
| SEAGRAMS TÓNICA 9.00 | JARRA DE SANGRÍA 12.00 |
| BOMBAY TÓNICA 9.00 | SANGRÍA CAVA 12.00 |
| TANQUERAY TÓNICA 9.00 | MIMOSA 4.00 |
| BRUGAL COLA 9.00 | MOJITO 6.00 |
| FERNET COLA 8.00 | CAIPIRINHA 6.00 |
| VODKA SODA 9.00 | CAIPIROSKA 6.00 |
| CAMPARI TÓNICA 8.00 | ESPRESSO MARTINI 9.00 |
| APEROL SPRITZ 6.00 | BLOODY MARY 9.00 |
| MICHELADA 5.50 | |

ALÉRGENOS



VEGANO



VEGETARIANO

Algunos platos pueden contener algún elemento decorativo como sésamo.
Toda la elaboración se realiza en el mismo espacio, por lo que cualquier producto puede contener trazas de gluten.
En caso de tener cualquier alergia o intolerancia comunicarlo al personal.
Muchas Gracias.



SÉSAMO



GLUTEN



SULFITOS



CRUSTÁCEOS



APIO



HUEVOS



MOSTAZA



MOLUSCOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



ALTRAMUCES



FRUTOS DE CÁSCARA



LÁCTEOS





Starters

TOMATO BREAD 3.00

Focaccia-style bread with tomato, flake salt, black pepper, and olive oil.

OLIVES 3.00

HUMMUS 7.90

Chickpea spread served with pita bread and carrot sticks. Flavor options: Traditional or Basil.

TZATZIKI DIP 7.90

Greek-style with cream cheese, coriander, cucumber, and a citrus-spicy touch. Served with pita bread and carrot sticks.

PROVOLETA 8.90

Melted provolone cheese with sun-dried tomatoes, basil oil, and oregano. Served with crystal bread.

DOÑA TATA 8.90

Grilled potatoes, beans, melted mozzarella cheese, fried egg, coriander, and sweet & sour sauce.

VEGGIE GYOZAS | 6 Pieces 8.40

Dumplings with teriyaki sauce and sesame seeds.

Salads

BURRATA 11.90

Italian burrata cheese with arugula, sun-dried and cherry tomatoes, basil oil, and pistachio salt. Served with crystal bread.

OLIVIA 10.90

Mixed green lettuce, cherry tomatoes, carrot, olive mix, red onion, feta cheese, avocado, sunflower seeds, and mustard-lemon vinaigrette.

LENTIL SALAD 11.90

Refreshing lentil salad with carrot, zucchini, coriander, corn, red onion, feta cheese, almonds, and red berry vinaigrette.

Pokes

JAPANESE 12.95

Brown rice, mixed lettuces, tomatoes, mango, avocado, peanuts, basil oil, sprouts, and sweet soy sauce.

MARINA 14.95

Red quinoa, house-cured salmon, avocado, tomato, peas, red cabbage, carrot, sesame seeds, sweet chili, and sweet soy sauce.

HAWAII 13.95

Brown rice, tuna marinated in three citrus fruits, avocado, pistachio salt, sprouts, radishes, chives, sesame seeds, and sweet soy sauce.

Menu

ENGLISH

Sandwiches

"EL VACIO" SANDWICH 13.90

Shredded beef cut with caramelized onions, roasted tomatoes, basil, arugula, and All You sauce (made with perrins and tomato-based).

PULLED PORK SANDWICH 12.90

Pulled pork, red cabbage, coriander, Grana Padano cheese, and tamarind-chipotle sauce.

CHICKEN SANDWICH 12.90

Shredded chicken breast, crispy onions, pickled gherkins, avocado, and homemade barbecue sauce.

VEGGIE BURGER 12.90

Chickpea and avocado patty with Emmental cheese, sun-dried tomatoes, pickled gherkins, arugula, and homemade eggplant jam sauce.

Tacos

VEGAN TACO | 3 Pieces 10.40

Sautéed vegetables, beans, coriander, crispy chips, in corn tortilla.

CHICKEN TACO | 3 Pieces 10.90

Barbecue sauce, shredded chicken, coriander, beans, red onion, crispy onion, in corn tortilla.

PULLED PORK TACO | 3 Pieces 10.90

Chipotle mayo, pulled pork, corn, avocado, red onion, coriander, in corn tortilla.

Hot dishes

CAVIAR LENTIL STEW 11.90

Slow-cooked with carrot, tomato, peppers, leek, and zucchini, served with brown rice.

CHICKPEA STEW 11.90

Slow-cooked with coconut milk and curry, served with brown rice.

BEEF STEW 14.90

With peas and potatoes. Choice of side: brown rice or macaroni.

EGGPLANT PARMESAN 13.90

Eggplant lasagna with tomato sauce, mozzarella cheese, and basil.

CHICKEN CURRY 13.90

Chicken breast marinated for 24 hours, served with rice, coriander, and spicy chili.

FROM THE GARDEN 13.90

Mixed vegetables cooked sous-vide with rice. Served with two sauces: sweet tahini and green curry with coconut milk and a hint of spice.

Soft Drinks

- COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA 2.50
- NESTEA 2.50
- AQUARIUS 2.50
- TONIC WATER 2.50
- BITTER KAS 2.50
- ORGANIC SODA (GINGER/COLA/LEMON) 3.70
- WATER 2.20
- SPARKLING WATER 2.50
- LEMONADE 3.80
- KOMBUCHAS 4.20
- PEACH JUICE 2.50
- PINEAPPLE JUICE 2.50
- FRESH JUICES 4.00
 - Beetroot, apple & ginger
 - Spinach, apple, cucumber & ginger
 - Orange

Beers

- MC CHOUFFE BRUNE BRUIN DARK BEER 5.50
- CRAFT IPA BEER 5.00
- Estrella Galicia BEER (Draft) 2.90
- 1906 BEER (Draft) 2.90
- CLARA (Beer with lemon soda) 2.90
- Estrella Galicia LITTLE BEER (Draft) 2.00
- 1906 LITTLE BEER (Draft) 2.20
- Estrella Galicia BEER MUG (Draft) 4.00
- 1906 BEER MUG (Draft) 4.50
- ESTRELLA GALICIA BEER bottle 3.00
- ESTRELLA GALICIA 00% bottle 3.00
- ESTRELLA GALICIA 1906 BEER bottle 3.00
- ESTRELLA GALICIA 1906 RED PALE ALE bottle 4.00
- CIDER 3.50
- ESTRELLA GALICIA GLUTEN-FREE BEER bottle 3.50
- LUPIA LAGER "HERBAL NUGGET" BEER bottle 3.50

Coffees

- AMERICANO 1.60
- ESPRESSO 1.50
- MACCHIATO 1.60
- COFFEE WITH MILK 1.90
- CAPUCCINO 2.20
- INFUSION 2.10
- CARAJILLO (Espresso with liquor) 3.00
- TRIFÁSICO (Coffee with milk & liquor) 2.50



Desserts

- AVOCADO DELIGHT** 6.90 Avocado cream with cashews, on a crunchy date base with pistachio chunks.
- WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE** 6.90 Sweet white chocolate and cream cheese filling, on a crunchy cookie base with a topping of bitter cacao nibs.
- TROPICANA** 6.90 Banana and cashew base with mango and açai, accompanied by red fruit jam and shredded coconut.
- BROWNIE** 6.90 Traditional chocolate sponge cake with walnuts, cream, and red berry sauce.
- CHOCOLATE TEMPTATION** 6.90 Bittersweet chocolate cream with coconut oil and almond praline.

Cocktails

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| BAILEYS GLASS 5.00 | VERMOUTH 3.00 |
| BALLANTINE'S GLASS 5.00 | SUMMER RED WINE 5.00 |
| HENDRICKS & TONIC 11.00 | SANGRÍA 5.00 |
| SEAGRAMS & TONIC 9.00 | SANGRÍA PITCHER 12.00 |
| BOMBAY & TONIC 9.00 | CAVA SANGRÍA 12.00 |
| TANQUERAY & TONIC 9.00 | MIMOSA 4.00 |
| BRUGAL & COLA 9.00 | MOJITO 6.00 |
| FERNET & COLA 8.00 | CAIPIRINHA 6.00 |
| VODKA & SODA 9.00 | CAIPIROSKA 6.00 |
| CAMPARI & TONIC 8.00 | ESPRESSO MARTINI 9.00 |
| APEROL SPRITZ 6.00 | BLOODY MARY 9.00 |
| MICHELADA 5.50 | |

ALLERGENS



VEGAN



VEGETARIAN

Some dishes may contain decorative elements such as sesame.
All food is prepared in the same kitchen, so any item may contain traces of gluten.
If you have any allergies or intolerances, please inform our staff.
Thank you very much.



SESAME



GLUTEN



SULPHITES



CRUSTACEANS



CELERY



EGGS



MUSTARD



MOLLUSCS



FISH



PEANUTS



SOY



LUPIN



TREE NUTS



DAIRY



Entrants

PA AMB TOMÀQUET 3.00

Pa estil focaccia, tomàquet, sal en escates, pebre negre i oli d'oliva.

OLIVES 3.00

HUMMUS 7.90

Crema de cigrons, acompanyada de pa de pita i bastonets de pastanaga.

Sabors a escollir: Tradicional o Alfàbrega.

TZATZIKI DIP 7.90

Estil grec amb formatge crema, coriandre, cogombre i un toc cítric i picant. Acompanyat de pa de pita i bastonets de pastanaga.

PROVOLETA 8.90

Formatge provolone fos amb tomàquets secs, oli d'alfàbrega i orenga. Acompanyat de pa de vidre.

DOÑA TATA 8.90

Patates grillades, mongetes, formatge mozzarella gratinat, ou a la planxa, coriandre i salsa agredolça.

GYOZES DE VERDURES | 6 Unitats 8.40

Crestes amb salsa teriyaki i sèsam.

Amanides

BURRATA 11.90

Formatge italià burrata, rúcula, tomàquets secs i cherry, oli d'alfàbrega i sal de festucs. L'acompanyem amb pa de vidre.

OLIVIA 10.90

Barreja d'enciam verd, tomàquet cherry, pastanaga, barreja d'olives, ceba morada, formatge feta, alvocat, llavors de gira-sol i vinagreta de mostassa i llimona.

EMPEDRAT DE LLENTIES 11.90

Amanida fresca de lleties amb pastanaga, carbassó, coriandre, blat de moro, ceba morada, formatge feta, ametlles i vinagreta de fruits vermells.

Pokes

JAPANESE 12.95

Arròs integral, barreja d'enciams, tomàquets, mango, alvocat, cacauets, oli d'alfàbrega, brots i salsa de soja dolça.

MARINA 14.95

Quinoa vermella, salmó curat a casa, alvocat, tomàquet, pèsols, col llombarda, pastanaga, sèsam, sweet chili i soja dolça.

HAWAII 13.95

Arròs integral, tonyina marinada en tres cítrics, alvocat, sal de festuc, brots, ravenets, cebollí, sèsam i soja dolça.

Entrepans

ENTREPÀ "EL VACIO" 13.90

Tall de vedella esmicolada, ceba caramel·litzada, tomàquets rostits, alfàbrega, rúcula i salsa All You (a base de Perrins i salsa de tomàquet).

ENTREPÀ DE PULLED PORK 12.90

Porc esmicolat, col llombarda, coriandre, formatge Grana Padano i salsa de tamarinde-xipotle.

ENTREPÀ DE POLLASTRE 12.90

Pit de pollastre esmicolat, ceba cruixent, cogombres en vinagre, alvocat i salsa barbacoa casolana.

HAMBURGUESA VEGGIE 12.90

Hamburguesa de cigrons i alvocat, formatge emmental, tomàquets secs, cogombres en vinagre, rúcula i salsa de melmelada d'albergínies casolana.

Tacos

TACO VEGÀ | 3 Unitats 10.40

Verdures saltades, mongetes, coriandre, xips cruixents, en truita de blat de moro.

TACO DE POLLASTRE | 3 Unitats 10.90

Salsa barbacoa, pollastre esmicolat, coriandre, fesols, ceba vermella, ceba fregida en truita de blat de moro.

TACO CARNITAS | 3 Unitats 10.90

Maionesa de xipotle, porc esmicolat, blat de moro, alvocat, ceba vermella, coriandre en truita de blat de moro.

Plats calents

ESTOFAT DE LLENTIES CAVIAR 11.90

Cuit a foc lent amb pastanaga, tomàquet, pebrot, porro i carbassó, amb arròs integral.

ESTOFAT DE CIGRONS 11.90

Cuit a foc lent amb llet de coco i curri, amb arròs integral.

ESTOFAT DE VEDELLA 14.90

Amb pèsols i patates. A escollir: amb arròs integral o macarrons.

PARMESANA D'ALBERGÍNIES 13.90

Lassanya d'albergínies amb salsa de tomàquet, formatge mozzarella i alfàbrega.

POLLASTRE AL CURRI 13.90

Pit marinat durant 24 hores, acompanyat amb arròs, coriandre i bitxo picant.

DES DE L'HORT 13.90

Barreja de verdures cuites al buit al seu punt, amb arròs. Acompanyades de dues salses per amanir: tahina dolça i curri verd amb llet de coco i un toc picant.

Refrescos

- COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA 2.50
- NESTEA 2.50
- AQUARIUS 2.50
- TÒNICA 2.50
- BITTER KAS 2.50
- SODA ORGÀNICA (GINGEBRE /COLA/LLIMONA) 3.70
- AIGUA 2.20
- AIGUA AMB GAS 2.50
- LIMONADA 3.80
- KOMBUXES 4.20
- SUC DE PRÉSSEC 2.50
- SUC DE PINYA 2.50
- SUCS NATURALS 4.00
- Remolatxa, poma i ginebre
- Espinacs, poma, cogombre i ginebre
- Taronja

Cerveses

- CERVESA MC CHOUFFE BRUNE BRUIN NEGRA 5.50
- CERVESA ARTESANA IPA 5.00
- CANYA Estrella Galicia 2.90
- CANYA 1906 2.90
- CLARA 2.90
- CANYETA Estrella Galicia 2.00
- CANYETA 1906 2.20
- GERRA DE CERVESA Estrella Galicia 4.00
- GERRA DE CERVESA 1906 4.50
- ESTRELLA GALICIA ampolla 3.00
- ESTRELLA GALICIA 00% ampolla 3.00
- ESTRELLA GALICIA 1906 ampolla 3.00
- ESTRELLA GALICIA 1906 RED PALE ALE ampolla 4.00
- SIDRA 3.50
- ESTRELLA GALICIA SENSE GLUTEN ampolla 3.50
- CERVESA LUPIA LAGER "HERBAL NUGGET" 3.50

Cafè

- AMERICÀ 1.60
- CAFÈ EXPRESSO 1.50
- TALLAT 1.60
- CAFÈ AMB LLET 1.90
- CAPUTXINO 2.20
- INFUSIÓ 2.10
- CARAJILLO 3.00
- TRIFÀSIC 2.50

Postres

- DELICIA D'ALVOCAT 6.90
- Crema d'alvocat amb anacards sobre una base cruixent de dàtils i trossets de festucs.
- CHEESECAKE DE XOCOLATA BLANCA 6.90
- Dolça crema de xocolata blanca i formatge, amb base de galetes cruixents i topping de nibs de cacau pur.
- TROPICANA 6.90
- Base de plàtan i anacard amb mango i açai, acompanyada de melmelada de fruits vermells i coco laminat.
- BROWNIE 6.90
- Clàssic bescuit de xocolata amb nous, nata i salsa de fruits vermells.
- TENTACIÓ DE XOCOLATA 6.90
- Crema de xocolata semiamarga amb oli de coco i praliné d'ametlles.

Combinats

- COPA BAILEYS 5.00
- COPA BALLANTINES 5.00
- HENDRICKS TÒNICA 11.00
- SEAGRAMS TÒNICA 9.00
- BOMBAY TÒNICA 9.00
- TANQUERAY TÒNICA 9.00
- BRUGAL COLA 9.00
- FERNET COLA 8.00
- VODKA SODA 9.00
- CAMPARI TÒNICA 8.00
- APEROL SPRITZ 6.00
- MICHELADA 5.50
- VERMUT 3.00
- VI NEGRE D'ESTIU 5.00
- SANGRIA 5.00
- GERRETA DE SANGRÍA 12.00
- SANGRÍA DE CAVA 12.00
- MIMOSA 4.00
- MOJITO 6.00
- CAIPIRINHA 6.00
- CAIPIROSKA 6.00
- ESPRESSO MARTINI 9.00
- BLOODY MARY 9.00

AL·LÈRGENS



VEGÀ



VEGETARIÀ

Alguns plats poden contenir algun element decoratiu com el sèsam.
Tota l'elaboració es realitza en el mateix espai, per la qual cosa qualsevol producte pot contenir traces de gluten.
En cas de tenir alguna al·lèrgia o intolerància, comuniquem-ho al personal.
Moltes gràcies.



SÈSAM



GLUTEN



SULFITS



CRUSTACIS



API



OUS



MOSTASSA



MOL·LUSCS



PEIX



CACAUETS



SOIA



TRAMUSSOS



FRUITS AMB CLOSCA



LÀCTICS





Entrées

PAIN À LA TOMATE 3.00

Pain de style focaccia, tomate, sel en flocons, poivre noir et huile d'olive.

OLIVES 3.00

HOUMOUS 7.90

Crème de pois chiches, accompagnée de pain pita et de bâtonnets de carotte.

Saveurs au choix : Traditionnel ou Basilic.

DIP DE TZATZIKI 7.90

Style grec avec fromage frais, coriandre, concombre et une touche citronnée et épicée. Accompagné de pain pita et de bâtonnets de carotte.

PROVOLETA 8.90

Fromage provolone fondu avec tomates séchées, huile de basilic et origan, accompagné de pain cristal.

DOÑA TATA 8.90

Pommes de terre grillées, haricots, fromage mozzarella gratiné, œuf à la plancha, coriandre et sauce aigre-douce.

GYOZAS AUX LÉGUMES | 6 unités 8.40

Ravolis aux légumes avec sauce teriyaki et graines de sésame.

Salades

BURRATA 11.90

Fromage burrata italien, roquette, tomates séchées et tomates cerises, huile de basilic et sel de pistaches. Servi avec pain croustillant.

OLIVIA 10.90

Mélange de laitues vertes, tomate cerise, carotte, mélange d'olives, oignon rouge, fromage feta, avocat, graines de tournesol et vinaigrette à la moutarde et au citron.

EMPEDRADO DE LLENTILLES 11.90

Salade fraîche de lentilles avec carotte, courgette, coriandre, maïs, oignon rouge, fromage feta, amandes et vinaigrette aux fruits rouges.

Pokes

JAPANESE 12.95

Riz complet, mélange de laitues, tomates, mangue, avocat, cacahuètes, huile de basilic, pousses et sauce soja sucrée.

MARINA 14.95

Quinoa rouge, saumon mariné maison, avocat, tomate, petits pois, chou rouge, carotte, sésame, sweet chili et sauce soja sucrée.

HAWAII 13.95

Riz complet, thon mariné aux trois agrumes, avocat, sel de pistache, pousses, radis, ciboulette, sésame et sauce soja sucrée.

Menu

FRENCH

Sandwichs

SANDWICH "EL VACIO" 13.90

Émincé de bœuf effiloché, oignon caramélisé, tomates rôties, basilic, roquette et sauce All You (à base de sauce Perrins et tomate).

SANDWICH DE PORC EFFILOCHÉ 12.90

Porc effiloché, chou rouge, coriandre, grana padano et sauce tamarin-chipotle.

SANDWICH DE POULET 12.90

Blanc de poulet effiloché, oignon croustillant, cornichons marinés, avocat et sauce barbecue maison.

BURGER VÉGÉTARIEN 12.90

Burger de pois chiches et avocat, fromage emmental, tomates séchées, cornichons marinés, roquette et sauce maison à la confiture d'aubergines.

Tacos

TACO VEGAN | 3 unités 10.40

Légumes sautés, haricots blancs, coriandre, chips croustillantes, dans une tortilla de maïs.

TACO DE POULET | 3 unités 10.90

Sauce barbecue, poulet effiloché, coriandre, haricots rouges, oignon rouge, oignon frit dans une tortilla de maïs.

TACO CARNITAS | 3 unités 10.90

Mayonnaise au chipotle, porc effiloché, maïs, avocat, oignon rouge, coriandre dans une tortilla de maïs.

Plats chauds

RAGOÛT DE LENTILLES CAVIAR 11.90

Cuit lentement avec carotte, tomate, poivrons, poireau et courgette, accompagné de riz complet.

RAGOÛT DE POIS CHICHES 11.90

Cuit lentement avec lait de coco et curry, accompagné de riz complet.

RAGOÛT DE BŒUF 14.90

Avec petits pois et pommes de terre. Au choix: avec riz complet ou macaronis.

PARMESANE D'AUBERGINES 13.90

Lasagnes d'aubergines, sauce tomate, fromage mozzarella et basilic.

POULET AU CURRY 13.90

Blanc de poulet mariné pendant 24 heures, accompagné de riz, coriandre et piment fort.

DU POTAGER 13.90

Légumes variés cuits sous vide à la perfection, avec du riz. Accompagnés de deux sauces à napper: tahini sucré et curry vert au lait de coco avec une touche épicée.

Boissons rafraîchissantes

- COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA 2.50
- NESTEA 2.50
- AQUARIUS 2.50
- TONIC 2.50
- BITTER KAS 2.50
- SODA BIO (GINGEMBRE / COLA / CITRON) 3.70
- EAU 2.20
- EAU GAZEUSE 2.50
- LIMONADE 3.80
- KOMBUCHAS 4.20
- JUS DE PÊCHE 2.50
- JUS D'ANANAS 2.50
- JUS NATURELS 4.00
- Betterave, pomme et gingembre
- Épinard, pomme, concombre et gingembre
- Orange

Bières

- BIÈRE MC CHOUFFE BRUNE BRUIN NOIRE 5.50
- BIÈRE ARTISANALE IPA 5.00
- PRESSION Estrella Galicia 2.90
- PRESSION 1906 2.90
- CLARA (Bière avec limonade) 2.90
- PETITE PRESSION Estrella Galicia 2.00
- PETITE PRESSION 1906 2.20
- CHOPE DE BIÈRE Estrella Galicia 4.00
- CHOPE DE BIÈRE 1906 4.50
- ESTRELLA GALICIA bouteille 3.00
- ESTRELLA GALICIA 00% bouteille 3.00
- ESTRELLA GALICIA 1906 bouteille 3.00
- ESTRELLA GALICIA 1906 RED PALE ALE bouteille 4.00
- CIDRE 3.50
- ESTRELLA GALICIA SANS GLUTEN bouteille 3.50
- BIÈRE LUPIA LAGER "HERBAL NUGGET" 3.50

Café

- AMÉRICAIN 1.60
- CAFÉ EXPRESSO 1.50
- NOISETTE 1.60
- CAFÉ AU LAIT 1.90
- CAPPUCCINO 2.20
- INFUSION 2.10
- CARAJILLO (Café avec alcool) 3.00
- TRIFÁSICO (Café au lait avec alcool) 2.50



Desserts

- DÉLICE D'AVOCAT** 6.90 Crème d'avocat aux noix de cajou, sur une base croustillante de dattes et éclats de pistaches.
- CHEESECAKE AU CHOCOLAT BLANC** 6.90 Douce crème de chocolat blanc et fromage, sur une base de biscuits croustillants avec un garniture de fèves de cacao amères concassées.
- TROPICANA** 6.90 Base de banane et noix de cajou avec mangue et açai, accompagnée de confiture de fruits rouges et de noix de coco râpée.
- BROWNIE** 6.90 Gâteau moelleux au chocolat, avec noix, crème et sauce aux fruits rouges.
- TENTATION AU CHOCOLAT** 6.90 Crème de chocolat mi-amer, avec huile de coco et praliné d'amandes.

Cocktails

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| VERRE DE BAILEYS 5.00 | VERMOUTH 3.00 |
| VERRE DE BALLANTINE'S 5.00 | VIN ROUGE D'ÉTÉ 5.00 |
| HENDRICKS TONIC 11.00 | SANGRIA 5.00 |
| SEAGRAMS TONIC 9.00 | PICHET DE SANGRÍA 12.00 |
| BOMBAY TONIC 9.00 | SANGRIA AU CAVA 12.00 |
| TANQUERAY TONIC 9.00 | MIMOSA 4.00 |
| BRUGAL COLA 9.00 | MOJITO 6.00 |
| FERNET COLA 8.00 | CAIPIRINHA 6.00 |
| VODKA SODA 9.00 | CAIPIROSKA 6.00 |
| CAMPARI TONIC 8.00 | ESPRESSO MARTINI 9.00 |
| APEROL SPRITZ 6.00 | BLOODY MARY 9.00 |
| MICHELADA 5.50 | |

ALLERGÈNES



VÉGANE



VÉGÉTARIEN

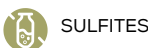
Certains plats peuvent contenir des éléments décoratifs comme du sésame.
Toute la préparation est réalisée dans le même espace, donc tout produit peut contenir des traces de gluten.
En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez en informer le personnel.
Merci beaucoup.



SÉSAME



GLUTEN



SULFITES



CRUSTACÉS



CÉLERI



ŒUFS



MOUTARDE



MOLLUSQUES



POISSON



ARACHIDES



SOJA



LUPINS



FRUITS À COQUE



PRODUITS LAITIERS



Antipasti

PANE AL POMODORO 3.00

Pane stile focaccia, pomodoro, sale in scaglie, pepe nero e olio d'oliva.

OLIVE 3.00

HUMMUS 7.90

Crema di ceci, servita con pane pita e bastoncini di carota. Gusti a scelta: Tradizionale o Basilico.

DIP DI TZATZIKI 7.90

Stile greco con formaggio cremoso, coriandolo, cetriolo e un tocco agrumato e piccante. Servito con pane pita e bastoncini di carota.

PROVOLETA 8.90

Formaggio provolone fuso con pomodori secchi, olio al basilico e origano, accompagnato da pane di cristallo.

DOÑA TATA 8.90

Patate grigliate, fagioli, formaggio mozzarella gratinato, uovo alla piastra, coriandolo e salsa agrodolce.

GYOZAS DI VERDURE | 6 unità 8.40

Ravioli con salsa teriyaki e semi di sesamo.

Insalate

BURRATA 11.90

Formaggio burrata italiano, rucola, pomodori secchi e pomodorini, olio al basilico e sale di pistacchi. Servito con pane di cristallo.

OLIVIA 10.90

Mix di lattughe verdi, pomodorini, carota, mix di olive, cipolla rossa, formaggio feta, avocado, semi di girasole e vinaigrette alla senape e limone.

INSALATA DI LENTICCHIE 11.90

Insalata fresca di lenticchie con carota, zuccina, coriandolo, mais, cipolla rossa, formaggio feta, mandorle e vinaigrette ai frutti rossi.

Pokes

JAPANESE 12.95

Riso integrale, mix di lattughe, pomodori, mango, avocado, arachidi, olio al basilico, germogli e salsa di soia dolce.

MARINA 14.95

Quinoa rossa, salmone marinato in casa, avocado, pomodoro, piselli, cavolo rosso, carota, sesamo, sweet chili e salsa di soia dolce.

HAWAII 13.95

Riso integrale, tonno marinato in tre agrumi, avocado, sale di pistacchio, germogli, ravanelli, erba cipollina, sesamo e salsa di soia dolce.

Panini

SANDWICH "EL VACIO" 13.90

Taglio di manzo sfilacciato, cipolla caramellata, pomodori arrosto, basilico, rucola e salsa All You (a base di Perrins e salsa di pomodoro).

SANDWICH PULLED PORK 12.90

Maiale sfilacciato, cavolo rosso, coriandolo, grana padano e salsa tamarindo-chipotle.

SANDWICH DI POLLO 12.90

Petto di pollo sfilacciato, cipolla croccante, cetriolini sottaceto, avocado e salsa barbecue fatta in casa.

HAMBURGER VEGGIE 12.90

Hamburger di ceci e avocado, formaggio emmentaler, pomodori secchi, cetriolini sottaceto, rucola e salsa di marmellata di melanzane fatta in casa.

Tacos

TACO VEGANO | 3 Unità 10.40

Verdure saltate, fagioli bianchi, coriandolo, chips croccanti, in tortilla di mais.

TACO DI POLLO | 3 Unità 10.90

Salsa barbecue, pollo sfilacciato, coriandolo, fagioli, cipolla rossa, cipolla fritta in tortilla di mais.

TACO CARNITAS | 3 Unità 10.90

Maionese al chipotle, maiale sfilacciato, mais, avocado, cipolla rossa, coriandolo in tortilla di mais.

Piatti caldi

STUFATO DI LENTICCHIE CAVIALE 11.90

Cotto lentamente con carota, pomodoro, peperoni, porro e zuccina, con riso integrale.

STUFATO DI CECI 11.90

Cotto lentamente con latte di cocco e curry, con riso integrale.

STUFATO DI MANZO 14.90

Con piselli e patate. A scelta: con riso integrale o maccheroni.

PARMIGIANA DI MELANZANE 13.90

Lasagna di melanzane, salsa di pomodoro, formaggio mozzarella e basilico.

POLLO AL CURRY 13.90

Petto marinato per 24 ore, accompagnato da riso, coriandolo e peperoncino piccante.

DAL CAMPO 13.90

Verdure miste cotte sottovuoto al punto giusto, con riso. Accompagnate da due salse da versare: tahina dolce e curry verde con latte di cocco e un tocco piccante.



Bebites

COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA 2.50
NESTEA 2.50
AQUARIUS 2.50
TONICA 2.50
BITTER KAS 2.50
SODA BIOLOGICA (ZENZERO/COLA/LIMONE) 3.70
ACQUA 2.20
ACQUA FRIZZANTE 2.50
LIMONATA 3.80
KOMBUCHA 4.20
SUCCO DI PESCA 2.50
SUCCO DI ANANAS 2.50
SUCCHI NATURALI 4.00
Barbabietola, mela e zenzero
Spinaci, mela, cetriolo e zenzero
Arancia

Birre

BIRRA MC CHOUFFE BRUNE BRUIN NERA 5.50
BIRRA ARTIGIANALE IPA 5.00
CAÑA Estrella Galicia 2.90
CAÑA 1906 2.90
CLARA (Birra con gazosa) 2.90
CAÑITA Estrella Galicia 2.00
CAÑITA 1906 2.20
BOCCALE DI BIRRA Estrella Galicia 4.00
BOCCALE DI BIRRA 1906 4.50
ESTRELLA GALICIA bottiglia 3.00
ESTRELLA GALICIA 00% bottiglia 3.00
ESTRELLA GALICIA 1906 bottiglia 3.00
ESTRELLA GALICIA 1906 RED PALE ALE bottiglia 4.00
SIDRO 3.50
ESTRELLA GALICIA SENZA GLUTINE bottiglia 3.50
BIRRA LUPIA LAGER "HERBAL NUGGET" 3.50

Caffè

AMERICANO 1.60
CAFFÈ ESPRESSO 1.50
MACCHIATO 1.60
CAFFÈ LATTE 1.90
CAPPUCCINO 2.20
INFUSIONE 2.10
CARAJILLO (Caffè con liquore) 3.00
TRIFÁSICO (Caffè latte con liquore) 2.50

Dolci

DELICIA DI AVOCADO 6.90  
Crema di avocado con anacardi, su una base croccante di datteri e pezzi di pistacchi.

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO BIANCO 6.90  
Dolce crema di cioccolato bianco e formaggio, su base di biscotti croccanti con topping di nibs di cacao amaro.

TROPICANA 6.90  
Base di banana e anacardi con mango e açai, accompagnata da marmellata di frutti rossi e cocco a scaglie.

BROWNIE 6.90   
Tradizionale torta al cioccolato con noci, panna e salsa ai frutti rossi.

TENTAZIONE AL CIOCCOLATO 6.90   
Crema di cioccolato semi amaro con olio di cocco e pralinato di mandorle.

Cocktail

COPPA DI BAILEYS 5.00 VERMUT 3.00
COPPA DI BALLANTINES 5.00 TINTO DE VERANO 5.00
HENDRICKS TONICA 11.00 SANGRÍA 5.00
SEAGRAMS TONICA 9.00 BROCCA DI SANGRÍA 12.00
BOMBAY TONICA 9.00 SANGRÍA AL CAVA 12.00
TANQUERAY TONICA 9.00 MIMOSA 4.00
BRUGAL COLA 9.00 MOJITO 6.00
FERNET COLA 8.00 CAIPIRINHA 6.00
VODKA SODA 9.00 CAIPIROSKA 6.00
CAMPARI TONICA 8.00 ESPRESSO MARTINI 9.00
APEROL SPRITZ 6.00 BLOODY MARY 9.00
MICHELADA 5.50

ALLERGENI



VEGANO



VEGETARIANO

Alcuni piatti possono contenere elementi decorativi come il sesamo.
Tutte le preparazioni vengono realizzate nello stesso spazio, quindi ogni prodotto può contenere tracce di glutine.
In caso di allergie o intolleranze, si prega di informare il personale.
Grazie mille.



SESAMO



GLUTINE



SOLFITI



CROSTACEI



SEDANO



UOVA



SENAPE



MOLLUSCHI



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LUPINI



FRUTTA A GUSCIO



LATTICINI