



Entrantes

PAN CON TOMATE 3.00

Pan de cristal, tomate, sal en escamas, pimienta y aceite de oliva.

OLIVAS 2.50

MIX DE ENCURTIDOS 2.50

HUMMUS 6.40

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

Sabores a elección: curry, albahaca, remolacha o tzatziki (queso crema, cilantro y aguacate).

PROVOLETA 8.50

Queso fundido con tomate seco, aceite de albahaca y orégano, acompañado de pan de cristal.

BONIATATA 7.90

Patatas y boniatos grillados con huevo, cilantro, frijoles y queso grana padano, bañados en salsa agri dulce.

GYOZAS DE VERDURAS (6 unidades) 8.00

Empanadillas orientales con salsa teriyaki y sésamo.

Ensaladas

BURRATA 11.50

Queso burrata, rúcula, tomates, aceite de albahaca y sal de pistachos, acompañado de pan de cristal.

OLIVIA 10.90

Mix de lechugas, cebolla, tomate, zanahoria, queso feta en cubos, aguacate, olivas negras y verdes, y semillas de girasol con una vinagreta de mostaza antigua.

EMPEDRADO 10.90

Ensalada fresca de lentejas con zanahoria, calabacín, cebolla, cilantro, rúcula, queso feta, zumo de lima, almendras, bayas de goji, aliñada con vinagreta de frutos rojos.

Platos calientes

ESTOFADO DE LENTEJAS CAVIAR 9.90

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

ESTOFADO DE GARBANZOS 9.90

Cocido lentamente con leche de coco y curry.

ESTOFADO DE TERNERA 13.40

Con guisantes, patatas y arroz integral.

POLLO AL CURRY 13.50

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

PARMESANA DE BERENJENAS 13.90

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

Desmechados

SANDWICH "EL VACÍO" 13.90

Ternera desmenuzada, tomate asados, cebolla caramelizada y rúcula con salsa All you.

SANDWICH PULLED PORC 12.90

Cerdo desmenuzado con col lombarda, cilantro, queso padano en salsa de tamarindo y chipotle.

SANDWICH POLLO 12.90

Pechuga de pollo desmenuzado, cebolla frita, aguacate, pepinillo y salsa barbacoa

SANDWICH "EL HUERTO" 12.90

Vegetales salteados, mozzarella, huevo, chips, pepinillo, lechuga y mermelada de berenjenas.

Burgers

HAMBURGUESA DE GARBANZOS 11.50

Mermelada de berenjenas, queso emmental, tomate secos, pepinillos encurtidos, aguacate y rúcula.

HAMBURGUESA ALL YOU EAT 12.50

Barbacoa, queso emmental, pepinillo encurtidos, tomate y lechuga.

HAMBURGUESA ANGUS 12.50

Mayonesa de chipotle, queso emmental, huevo, cebolla roja encurtida y rúcula.

Tacos

TACO VEGANO 3 Unidades 9.40

Hummus de remolacha, vegetales salteados, frijoles, chips y cilantro en tortilla de maíz.

TACO DE POLLO 3 Unidades 10.90

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

TACO DE CARNITA 3 Unidades 10.90

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

Pokes

JAPANESE 12.95

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

MARINA 14.95

Quinoa, salmon, tomates, col lombarda, aguacates, zanahoria, guisante, rabanitos, sésamo y salsa de soja dulce

HAWAII TUNA 13.95

Arroz integral, atún marinado en tres cítricos, sal de pistacho, aguacate, rábano, cebollino, sésamo, brotes y aliño de soja dulce.

Refrescos

COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA / 2.50
 NESTEA 2.50
 AQUARIUS 2.50
 TÓNICA 2.50
 SODA ORGÁNICA (GENGIBRE /COLA/LIMÓN) 3.70
 AGUA 2.20
 AGUA CON GAS 2.50
 LIMONADA 3.20
 KOMBUCHAS 4.20
 ZUMO MELOCOTON 2.50
 ZUMO PIÑA 2.50
 ZUMOS NATURALES 4.00
 Remolacha ,manzana, zanahoria y jengibre
 Espinaca,manzana, pepino y jengibre
 Naranja

Cervezas

CERVEZA MC CHOUFFE BRUNE BRUIN NEGRA 5.50
 CERVEZA MC CHOUFFE BLANCHE TRIGO 5.50
 CERVEZA ARTESANAL IPA 5.00
 CERVEZA RED PALE ALE 3.00
 CAÑA Estrella Galicia 2.60
 CAÑA 1906 2.90
 CLARA 2.60
 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
 SIDRA 3.50
 ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN 3.50

Café

AMERICANO 1.60
 CAFÉ EXPRESSO 1.50
 CORTADO 1.60
 CAFÉ CON LECHE 1.90
 CAPUCCINO 2.20
 INFUSIÓN 2.10



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



HUEVOS



MOSTAZA



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



APIO



SOJA



PESCADO



CACAHUETES



ALTRAMUCES



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA

ALÉRGENOS

TINTOS

COPA / BOTELLA

PARTICULAR (De la casa) 3 / 14
 Montsant. Garnacha negra y Cariñena.

RECIENTE 3.30 / 15
 D.O. RIOJA. Vino joven. Tempranillo

CARRAMIMBRE 3.60 / 17
 D.O. RIBERA DUERO. Roble. Tinta fina

RAMON BILBAO 17
 D.O. RIOJA. Crianza. Tempranillo. Roble

ROSADOS

PARTICULAR 3 / 14
 D.O. CARINERA. Garnacha.

BLANCOS

PARTICULAR (De la casa) 3 / 14
 Chardonnay.

AFORTUNADO 4 / 17
 D.O. RUEDA. Verdejo. ECO

CASA MARIOL 3.50 / 16
 D.O. TERRA ALTA. Garnacha blanca. ECO. VEGANO

CARRAMIMBRE 3.50 / 16
 D.O. RUEDA. Verdejo

CAVAS

GRAPUS BRUT NATURE (Método tradicional) 3 / 15
 D.O. Cava. ECO. Xarel-lo, Macabeu y Parellada.

Vinos y Cavas

Combinados

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

Postres

TARRINA DE AGUACATE(VEGANA) 5.90
 Base de dátil y anacardos. Con lima, aceite de coco, agave y pistachos (Sin gluten).

TARRINA DE CHOCOLATE BLANCO 5.90
 Base de crumble. Con queso crema, chocolate y nibs de cacao con rayadura de piel de naranja.

TARRINA DE MANGO Y COCO (VEGANA) 5.90
 Base de crumble. Mango, esencia de vainilla y coco rayado.

BROWNIE (VEGANO). 5.45
 Pastel de chocolate con frutos secos. Sin gluten.

all you
eat is
love



Starters

BREAD WITH TOMATO 3.00 🌱 🌿

Crispy glass bread, tomato, flak salt, pepper and olive oil.

OLIVES 2.50 🌱

PICKLE MIX 2.50 🌱

HUMMUS 6.40 🌱 🌿 🌱 🌿 🌱

Chickpea cream, accompanied by pita bread and carrot sticks.

Flavors to choose: curry, basil, beetroot or tzatziki (cream cheese, coriander and avocado),

PROVOLETA 8.50 🌱 🌿 🌱

Melted cheese with dry tomatoes, basil oil and oregano, served with crystal bread.

BONIATATA 7.90 🌱 🌿 🌱 🌱

Grilled potatoes and sweet potatoes with egg, coriander, beans and grana padano cheese, with sweet chili sauce.

VEGETABLE GYOZAS (6 units) 8.00 🌱 🌿 🌱

Oriental dumplings with teriyaki sauce and sesame.

Salads

BURRATA 11.50 🌱 🌿 🌱 🌱

Burrata cheese, arugula, tomatoes, basil oil and pistachio salt, accompanied by crystal bread.

OLIVIA 10.90 🌱 🌿 🌱 🌱

Mix of lettuce, onion, tomato, carrot, cubed feta, avocado, black and green olives, and sunflower seeds, with an old-mustard vinaigrette.

EMPEDRADO 10.90 🌱 🌿 🌱 🌱

Fresh lentil salad with carrot, zucchini, red onion, coriander, arugula, feta cheese, lime juice, almonds, goji berries, dressed with red fruit vinaigrette.

Hot specialties



LENTIL STEW CAVIAR 9.90 🌱

Slowcooked with carrot, tomato, peppers, leek and zucchini.

CHICKPEA STEW 9.90 🌱

Slow cooked with coconut milk and curry.

BEEF STEW 13.40 🌱 🌿

With peas, potatoes and brown rice

CHICKEN CURRY 13.50 🌱

Marinated brisket 24 hours a day, served with rice, coriander and spicy chili.

EGGPLANT PARMESANA 13.90 🌱 🌿 🌱 🌱

Eggplant lasagna, tomato sauce, mozzarella cheese and basil.

Menú

ENGLISH

Hot Sandwiches

BEEF VACUUM SANDWICH 13.90 🌱 🌿 🌱 🌱

Shredded beef, roasted tomato, caramelized onion and arugula with All you sauce.

PULLED PORC SANDWICH 12.90 🌱 🌿 🌱 🌱

With red cabbage, coriander, padano cheese in tamarind sauce and chipotle.

CHICKEN SANDWICH 12.90 🌱 🌿 🌱 🌱

Shredded Chicken Breast, Fried Onion, Avocado, Pickle and BBQ Sauce.

THE ORCHARD SANDWICH 12.90 🌱 🌿 🌱 🌱

Sautéed vegetable, mozzarella, egg, pickles, lettuce, crispy chips and eggplant jam.

Burgers



CHICKPEA BURGER 11.50 🌱 🌿 🌱 🌱

Aubergine jam, Emmental cheese, dry tomatoes, pickles, avocado and arugula.

ALL YOU EAT BURGER 12.50 🌱 🌿 🌱 🌱

Barbecue, Emmental cheese, pickles, tomato and lettuce.

ANGUS BURGER 12.50 🌱 🌿 🌱 🌱

Chipotle mayonnaise, Emmental cheese, egg, pickled red onion and arugula.

Tacos

VEGAN TACO 3 Units 9.40 🌱

Beet hummus, sautéed vegetables, beans, coriander, crispy chips, in corn tortilla.

CHICKEN TACO 3 Units 10.90 🌱

Barbecue sauce, shredded chicken, coriander, beans, red onion, fried onion on corn tortilla.

TACO DE CARNITA 3 Units 10.90 🌱 🌿

Chipotle mayonnaise, pulled pork, corn, avocado, red onion, coriander and corn tortilla.

Pokes

JAPANESE 12.95 🌱 🌿 🌱 🌱

Brown rice, mixed leaves, avocado, mango, cherry tomatoes, goji berries, peanuts, walnut pesto, sprouts and soy and sweet soy..

MARINA 14.95 🌱 🌿 🌱 🌱

Quinoa, fresh salmon, tomatoes, red cabbage, avocado, carrot, peas, radishes and sesame, dressed with soy sauce.

HAWAII TUNA 13.95 🌱 🌿 🌱 🌱

Brown rice, tuna marinated in three citrus fruits, pistachio salt, avocado, radish, chives, sesame, sprouts and sweet soy dressing.

Soft drinks

COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA / 2.50
 NESTEA 2.50
 AQUARIUS 2.50
 TONIC 2.50
 ORGANIC SODA (GINGER/COLA/LEMON) 3.70
 WATER 2.20
 SPARKLING WATER 2.50
 LEMONADE 3.20
 KOMBUCHAS 4.20
 PEACH JUICES 3.20
 PINEAPPLE JUICES 3.20
 NATURAL JUICES 4.00
 Beetroot, apple, carrot and ginger.
 Spinach, apple, cucumber and ginger.
 Orange.

Beers

MC CHOUFFE BEER BRUNE BRUIN BLACK 5.50
 MC CHOUFFE BEER BLANCHE WHEAT 5.50
 CRAFT BEER IPA 5.00
 RED PALE ALE BEER 3.00
 TAP BEER Estrella Galicia 2.60
 TAP BEER 1906 2.90
 LEMON BEER 2.60
 LITTLE TAP BEER Estrella Galicia 2.00
 LITTLE TAP BEER 1906 2.20
 JAR OF BEER Estrella Galicia 4.00
 JAR OF BEER 1906 4.50
 ESTRELLA GALICIA bottle 3.00
 ESTRELLA GALICIA 00 bottle 3.00
 ESTRELLA GALICIA 1906 bottle 3.00
 CIDER 3.50
 ESTRELLA GALICIA GLUTEN FREE 3.50

Coffee

AMERICANO 1.60
 EXPRESSO 1.50
 CORTADO 1.60
 COFFEE WITH MILK 1.90
 CAPUCCINO 2.20
 TEA 2.10

ALÉRGENOS

VEGAN

VEGETARIAN

We use sesame as a decorative ingredient, in case of allergy tell to the staff even if the dish doesn't contain sesame. We cook everything in the same space so can be gluten contamination.
 In case of having any allergy or intolerance tell the staff.
 Thank you very much.

- | | | |
|----------------|---------|-----------|
| SESAME | GLUTEN | SULPHITES |
| EGGS | MUSTARD | MOLLUSKS |
| CRUSTÁCEAN | CELLERY | SOY |
| FISH | PEANUTS | LUPINS |
| DAIRY PRODUCTS | NUTS | |

RED

GLASS / BOTTLE

PARTICULAR 3 / 14
 Montsant. Garnacha negra and Cariñena

RECIENTE 3.30 / 15
 D.O. RIOJA. Young wine. Tempranillo

CARRAMIMBRE 3.60 / 17
 D.O. RIBERA DUERO. Oak. Fine Ink

RAMON BILBAO 17
 D.O. RIOJA. Breeding. Tempranillo. Oak

PINK

PARTICULAR 3 / 14
 D.O. CARIÑERA. Garnacha.

WHITE

PARTICULAR 3 / 14
 Chardonnay.

AFORTUNADO 4 / 17
 D.O. RUEDA. Verdejo. ECO

CASA MARIOL 3.50 / 16
 D.O. TERRA ALTA. White Garnacha. ECO. VEGAN

CARRAMIMBRE 3.50 / 16
 D.O. RUEDA. Verdejo

CAVAS

GRAPUS BRUT NATURE (Método tradicional) 3 / 15
 D.O. Cava. ECO. Xarel-lo, Macabeu and Parellada.

Wines & Cava

Drinks

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

AVOCADO TUB (VEGAN) 5.90
 Base of dates and cashews. With lime, coconut oil, agave and pistachios (gluten free).

TUB OF WHITE CHOCOLATE 5.90
 Crumble base. With cream cheese, chocolate and cocoa nibs with orange peel shredding.

MANGO AND COCONUT TUB (VEGAN) 5.90
 Crumble base. Mango, vanilla essence and shredded coconut.

BROWNIE (VEGAN) 5.45
 Chocolate cake with nuts. Gluten-free.

Desserts



Entrants

PA AMB TOMÀQUET 3.00  

Pa de vidre, tomàquet, sal en escates, pebre i oli d'oliva.

OLIVES 2.50 

MIX D'ADOBATS 2.50 

HUMMUS 6.40    

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

Sabors a escollir: curri, alfàbrega, remolatxa o tzatziki (formatge crema, coriandre i alvocat).

PROVOLETA 8.50   

Formatge fos amb tomàquet sec, oli d'alfàbrega i orenga, acompanyat de pa de vidre.

BONIATATA 7.90    

Patatas y boniatos grillados con huevo, cilantro, frijoles y queso grana padano, bañados en salsa agri dulce.

GÖYZAS DE VERDURES (6 unitats) 8.00  

Crestes orientals amb salsa teriyaki i sèsam.

Amanides

BURRATA 11.50    

Formatge burrata, rúcula, tomàquets, oli d'alfàbrega i sal de festucs, acompanyat de pa de vidre.

OLIVIA 10.90    

Mix d'enciam, ceba, tomàquet, pastanaga, formatge feta en daus, alvocat, olives negres i verdes, i llavors de gira-sol amb una vinagreta de mostassa antiga.

EMPEDRAT 10.90   

Amanida fresca de llenties amb pastanaga, carbassó, ceba, coriandre, rúcula, formatge feta, suc de llima, ametlles, baies de goji, amanida amb vinagreta de fruits vermells.

Plats calents

ESTOFAT DE LLENTIES CAVIAR 9.90 

Cuit lentament amb pastanaga, tomàquet, pebrots, porro i carbassó.

ESTOFAT DE CIGRONS 9.90 

Cuit lentament amb llet de coco i curri.

ESTOFAT DE VEDELLA 13.40  

Amb pèsols, patates i arròs integral.

POLLASTRE AL CURRI 13.50 

Pit de pollastre marinat durant 24 hores, acompanyat d'arròs, coriandre i bitxo picant.

PARMESANA D'ALBERGÍNIES 13.90    

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

Desfibrats

SANDWICH "EL VACÍO" 13.90    

Vedella desfibrada, tomàquets rostits, ceba caramelitzada i rúcula amb salsa All You.

SANDWICH PULLED PORC 12.90    

Porc desfibrat amb col llombarda, coriandre, formatge padano, i salsa de tamarinde i chipotle.

SANDWICH POLLASTRE 12.90    

Pit de pollastre desfibrat, ceba fregida, alvocat, cogombrets i salsa barbacoa.

SANDWICH "EL HUERTO" 12.90    

Verdures saltejades, mozzarella, ou, xips, cogombrets, enciam i melmelada d'albergínies.

Hamburgueses

HAMBURGUESA DE CIGRONS 11.50    

Melmelada d'albergínies, formatge emmental, tomàquets secs, cogombrets en vinagre, alvocat i rúcula.

HAMBURGUESA ALL YOU EAT 12.50    

Barbacoa, formatge emmental, cogombrets en vinagre, tomàquet i enciam.

HAMBURGUESA ANGUS 12.50    

Maionesa de chipotle, formatge emmental, ou, ceba roja en vinagre i rúcula.

Tacos

TACO VEGÀ 3 Unitats 9.40 

Hummus de remolatxa, verdures saltejades, fesols, xips i coriandre en tortilla de blat de moro.

TACO DE POLLASTRE 3 Unitats 10.90 

Salsa barbacoa, pollastre desfibrat, coriandre, fesols, ceba roja, ceba fregida en tortilla de blat de moro.

TACO DE CARNITA 3 Unitats 10.90  

Maionesa de chipotle, porc desfibrat, blat de moro, alvocat, ceba roja, coriandre en tortilla de blat de moro.

Pokes

JAPANESE 12.95     

Arròs integral, mix d'enciam, alvocat, mango, tomàquets, cacauets, baies de goji, oli d'alfàbrega, brots i salsa de soja dolça.

MARINA 14.95    

Quinoa, salmó, tomàquets, col llombarda, alvocat, pastanaga, pèsols, rave, sèsam i salsa de soja dolça.

HAWAII TUNA 13.95    

Arròs integral, tonyina marinada en tres cítrics, sal de festucs, alvocat, rave, cebolli, sèsam, brots i amaniment de soja dolça.

Refrescos

COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA / 2.50
 NESTEA 2.50
 AQUARIUS 2.50
 TÓNICA 2.50
 SODA ORGÁNICA (GINGER /COLA/LIMÓN) 3.70
 AIGUA 2.20
 AIGUA CON GAS 2.50
 LIMONADA 3.20
 KOMBUCHAS 4.20
 ZUMO MELOCOTON 2.50
 ZUMO PINYA 2.50
 ZUMOS NATURALS 4.00
 Remolatxa, poma, pastanaga i gingebre
 Espinacles, poma, cogombre i gingebre
 Taronja

Cerveces

CERVESA MC CHOUFFE BRUNE BRUIN NEGRA 5.50
 CERVESA MC CHOUFFE BLANCHE TRIGO 5.50
 CERVESA ARTESANAL IPA 5.00
 CERVESA RED PALE ALE 3.00
 CAÑA Estrella Galicia 2.60
 CAÑA 1906 2.90
 CLARA 2.60
 CAÑITA Estrella Galicia 2.00
 CAÑITA 1906 2.20
 JARRA DE CERVESA Estrella Galicia 4.00
 JARRA DE CERVESA 1906 4.50
 ESTRELLA GALICIA ampolla 3.00
 ESTRELLA GALICIA 00 ampolla 3.00
 ESTRELLA GALICIA 1906 ampolla 3.00
 SIDRA 3.50
 ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN 3.50

Cafè

AMERICANO 1.60
 CAFÈ EXPRESSO 1.50
 CORTADO 1.60
 CAFÈ AMB LLET 1.90
 CAPUCCINO 2.20
 INFUSIÓ 2.10



VEGÀ



VEGETARIÀ

Alguns plats poden contenir algun element decoratiu com sèsam.

Tota l'elaboració es realitza en el mateix espai, per tant, qualsevol producte pot contenir restes de gluten.

En cas de tenir qualsevol al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al personal.

Moltes gràcies.



SÈSAM



GLUTEN



SULFITS



OUS



MOSTASSA



MOL·LUSCS



CRUSTACIS



API



SOJA



PEIX



CACAUETS



ALTRAMUCES



LACTICS



FRUITS DE CLOSCA

TINTS

COPA / BOTELLA

PARTICULAR (De la casa) 3 / 14
 Montsant. Garnatxa negra i Carinyena.

RECIENTE 3.30 / 15
 D.O. RIOJA. Vi jove. Tempranillo.

CARRAMIMBRE 3.60 / 17
 D.O. RIBERA DUERO. Roble. Tinta fina

RAMON BILBAO 17
 D.O. RIOJA. Criança. Tempranillo. Roble.

ROSATS

PARTICULAR 3 / 14
 D.O. CARINERA. Garnatxa

BLANCS

PARTICULAR (De la casa) 3 / 14
 Chardonnay.

AFORTUNADO 4 / 17
 D.O. RUEDA. Verdejo. ECO

CASA MARIOL 3.50 / 16
 D.O. TERRA ALTA. Garnatxa blanca. ECO. VEGÀ.

CARRAMIMBRE 3.50 / 16
 D.O. RUEDA. Verdejo

CAVES

GRAPUS BRUT NATURE (Mètode tradicional) 3 / 15
 D.O. Cava. ECO. Xarel·lo, Macabeu y Parellada.

Vins i Caves

Combinados

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

TARRINA D'ALVOCAT (VEGÀ) 5.90
 Base de dàtil i anacards. Amb llima, oli de coco, agave i pistatxos (Sense gluten).

TARRINA DE XOCOLATA BLANCA 5.90
 Base de crumble. Amb formatge crema, xocolata i nibs de cacau amb ratlladura de pell de taronja.

TARRINA DE DE MANGO I COCO (VEGÀ) 5.90
 Base de crumble. Mango, essència de vainilla i coco ratllat.

BROWNIE (VEGÀ) 5.45
 Pastís de xocolata amb fruits secs. Sense gluten.

Postres

AL·LERGENS



Menu

FRENCH

Entrées

PAIN CON TOMATE 3.0€

Pain de cristal, tomate, sel en flocons, poivre et huile d'olive.

OLIVES 2.50

MÉLANGE DE LÉGUMES MARINÉS 2.50

HUMMUS 6.40

Crème de pois chiche, née de pain pita et bâtonnets de carottes.

Saveurs au choix : curry, basilic, betterave ou tzatziki (fromage frais, coriandre et avocat)

PROVOLETA 8.50

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

BONIATATA 7.90

Pommes de terre et légumes grillées avec œuf, coriandre, haricots et fromage Grana Padano, nappées de sauce aigre-douce.

GYOZAS DE LÉGUMES (6 UNITÉS) 8.00

Raviolis orientaux avec sauce teriyaki et graines de sésame.

Salades

BURRATA 11.50

Queso burrata, rúcula, tomates, aceite de de albahaca y sal de pistachos, acompañado de pan de cristal.

OLIVIA 10.90

Mix de lechugas, cebolla, tomate, zanahoria, queso feta en cubos, aguacate, olivas negras y verdes, y semillas de girasol con una vinagreta de mostaza antigua.

EMPEDRADO 10.90

Ensalada fresca de lentejas con zanahoria, calabacin, cebolla, cilantro, rúcula, queso feta, zumo de lima, almendras, bayas de goji, aliñada con vinagreta de frutos rojos.

Plats chauds



ESTOFADO DE LENTEJAS CAVIAR 9.90

Cocido lentamente con zanahoria, tomate, pimientos, puerro y calabacin.

ESTOFADO DE GARBANZOS 9.90

Cocido lentamente con leche de coco y curry.

ESTOFADO DE TERNERA 13.40

Con guisantes, patatas y arroz integral.

POLLO AL CURRY 13.50

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

PARMESANA DE BERENJENAS 13.90

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

Effilochés

SANDWICH "EL VACÍO" 13.90

Boeuf effiloché, tomates rôtis, oignons caramélisés, roquette et sauce All You.

SANDWICH PULLED PORC 12.90

Porc effiloché avec chou rouge, coriandre, fromage padano dans une sauce au tamarin et chipotle.

SANDWICH POLLO 12.90

Poitrine de poulet effilochée, oignons frits, avocat, cornichon et sauce barbecue.

SANDWICH "EL HUERTO" 12.90

Légumes sautés, mozzarella, œuf, chips, cornichon, laitue et confiture d'aubergines.

Hamburgers



HAMBURGER AUX POIS CHICHES 11.50

Confiture d'aubergines, fromage emmental, tomates séchées, cornichons marinés, avocat et roquette.

HAMBURGUESA ALL YOU EAT 12.50

Barbecue, fromage emmental, cornichons marinés, tomate et laitue.

HAMBURGUESA ANGUS 12.50

Mayonnaise au chipotle, fromage emmental, œuf, oignons rouges marinés et roquette.

Tacos

TACO VEGAN 3 Unités 9.40

Hummus de betterave, légumes sautés, haricots, chips et coriandre dans une tortilla de maïs.

TACO DE POULET 3 Unités 10.90

Sauce barbecue, poulet effiloché, coriandre, haricots, oignon rouge, oignons frits dans une tortilla de maïs.

TACO DE CARNITA 3 Unités 10.90

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

Pokes

JAPANESE 12.95

Riz complet, mélange de salades, avocat, mangue, tomates, cacahuètes, baies de goji, huile de basilic, germes et sauce soja sucrée.

MARINA 14.95

Quinoa, saumon, tomates, chou rouge, avocats, carottes, pois, radis, sésame et sauce soja sucrée.

HAWAII TUNA 13.95

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

Boissons Gazeuses

- COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA 2.50
- NESTEA 2.50
- AQUARIUS 2.50
- TÓNIC 2.50
- SODA ORGANIQUE (GINGEMBRE / COLA / CITRON) 3.70
- EAU 2.20
- EAU GAZEUSE 2.50
- LIMONADE 3.20
- KOMBUCHAS 4.20
- JUS DE PÊCHE 2.50
- JUS D'ANANAS 2.50
- JUS NATURELS 4.00
- Betterave, pomme, carotte et gingembre
- Épinards, pomme, concombre et gingembre
- Orange

Bières

- CERVEZA MC CHOUFFE BRUNE BRUIN NEGRA 5.50
- CERVEZA MC CHOUFFE BLANCHE TRIGO 5.50
- BIRE ARTISANALE IPA 5.00
- BIRE RED PALE ALE 3.00
- CAÑA Estrella Galicia 2.60
- CAÑA 1906 2.90
- CLARA 2.60
- CAÑITA Estrella Galicia 2.00
- CAÑITA 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
- CIDRE 3.50
- ESTRELLA GALICIA SANS GLUTEN 3.50

Café

- AMERICANO 1.60
- CAFÉ EXPRESSO 1.50
- CORTADO 1.60
- CAFÉ AVEC LAIT 1.90
- CAPUCCINO 2.20
- INFUSION 2.10

Vins et Cavas

ROUGES COPA / BOTELLA
PARTICULAR (Du maison) 3 / 14
 Montsant. Grenache noire et Carignan.

RECIENTE 3.30 / 15
 D.O. RIOJA. Vin jeune. Tempranillo.

CARRAMIMBRE 3.60 / 17
 D.O. RIBERA DUERO. Chêne. Tinta Fina.

RAMON BILBAO 17
 D.O. RIOJA. Crianza. Tempranillo. Chêne.

ROSÉS
PARTICULAR 3 / 14
 D.O. CARINERA. Grenache

BLANCOS
PARTICULAR (De la casa) 3 / 14
 Chardonnay

AFORTUNADO 4 / 17
 D.O. RUEDA. Verdejo. BIO

CASA MARIOL 3.50 / 16
 D.O. TERRA ALTA. Grenache blanche. BIO. VEGAN

CARRAMIMBRE 3.50 / 16
 D.O. RUEDA. Verdejo

CAVAS
GRAPUS BRUT NATURE (Método tradicional) 3 / 15
 D.O. Cava. BIO. Xarel-lo, Macabeu et Parellada.

Combinees

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

Desserts

TARRINE D'AVOCAT (VEGAN) 5.90
 Base de dattes et noix de cajou. Avec lime, huile de coco, agave et pistaches (sans gluten).

TARRINE DE CHOCOLAT BLANC 5.90
 Base de crumble. Avec fromage frais, chocolat et éclats de cacao avec zeste d'orange.

TARRINE DE MANGUE ET COCO (VEGAN) 5.90
 Base de crumble. Mangue, essence de vanille et noix de coco râpée.

BROWNIE (VEGAN). 5.45
 Gâteau au chocolat avec fruits secs. Sans gluten.

all you eat is love

ALLERGÈNES

VEGAN VÉGÉTARIEN

Certains plats peuvent contenir un élément décoratif comme le sésame.
 Toutes les préparations sont réalisées 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
- SOUPHITES
- ŒUFS
- MOUTARDE
- MOLLUSQUES
- CRUSTACÉS
- CÉLERI
- SOJA
- POISSON
- ARACHIDES
- LUPINS
- PRODUITS LAITIERS
- FRUITS À COQUE



Antipasti

PAN CON POMODORO 3.00

Pane di cristallo, pomodoro, sale in scaglie, pepe e olio d'oliva

OLIVE 2.50

MIX DI SOTTACETI 2.50

HUMMUS 6.40

Crema di ceci, accompagnata da pane pita e bastoncini di carota.

Gusti a scelta: curry, basilico, barbabietola o tzatziki (formaggio cremoso, coriandolo e avocado).

PROVOLETA 8.50

Formaggio fuso con pomodoro secco, olio al basilico e origano, accompagnato da pane di cristallo.

BONIATATA 7.90

Patate e patate dolci grigliate con uovo, coriandolo, fagioli e formaggio Grana Padano, il tutto ricoperto da salsa agrodolce.

GYOZA DI VERDURE (6 pezzi) 8.00

Ravioli orientali con salsa teriyaki e sesamo.

Insalate

BURRATA 11.50

Formaggio burrata, rucola, pomodori, olio al basilico e sale di pistacchi, accompagnato da pane di cristallo.

OLIVIA 10.90

Mix di lattughe, cipolla, pomodoro, carota, formaggio feta a cubetti, avocado, olive nere e verdi, e semi di girasole con vinaigrette alla senape antica.

EMPEDRADO 10.90

Insalata fresca di lenticchie con carota, zucchina, cipolla, coriandolo, rucola, formaggio feta, succo di lime, mandorle, bacche di goji, condita con vinaigrette ai frutti rossi.

Piatti caldi

STUFATO DI LENTICCHIE CAVIAR 9.90

Cotto lentamente con carota, pomodoro, peperoni, porro e zucchini.

STUFATO DI CECI 9.90

Cotto lentamente con latte di cocco e curry

STUFATO DI MANZO 13.40

Con piselli, patate e riso integrale

POLLO AL CURRY 13.50

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

PARMIGIANA DI MELANZANE 13.90

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

Menù

ITALIAN

Sfilacciati

SANDWICH "EL VACÍO" 13.90

Manzo sfilacciato, pomodori arrosto, cipolla caramellata e rucola con salsa "All you".

SANDWICH PULLED PORC 12.90

Maiale sfilacciato con cavolo rosso, coriandolo, formaggio Padano in salsa di tamarindo e chipotle.

SANDWICH POLLO 12.90

Petto di pollo sfilacciato, cipolla fritta, avocado, cetriolo e salsa barbecue.

SANDWICH "EL HUERTO" 12.90

Verdure saltate, mozzarella, uovo, chips, cetriolo, lattuga e marmellata di melanzane.

Hamburger

HAMBURGERA DI CECI 11.50

Marmellata di melanzane, formaggio emmental, pomodori secchi, cetriolini sottaceto, avocado e rucola.

HAMBURGERA ALL YOU EAT 12.50

Barbecue, formaggio emmental, cetriolini sottaceto, pomodoro e lattuga

HAMBURGERA ANGUS 12.50

Maionese al chipotle, formaggio emmental, uovo, cipolla rossa sottaceto e rucola.

Tacos

TACO VEGANO | 3 Unità 9.40

Hummus di barbabietola, verdure saltate, fagioli, chips e coriandolo in tortilla di mais.

TACO DE POLLO | 3 Unità 10.90

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

TACO DE CARNITA | 3 Unità 10.90

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

Pokes

JAPANESE 12.95

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

MARINA 14.95

Quinoa, salmone, pomodori, cavolo rosso, avocado, carota, piselli, ravanelli, sesamo e salsa di soia dolce.

HAWAII TUNA 13.95

Riso integrale, tonno marinato in tre agrumi, sale di pistacchio, avocado, ravanello, cipollotto, sesamo, germogli e condimento di soia dolce.

all you
eat is
love

Bebite

COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA / 2.50
NESTEA 2.50
AQUARIUS 2.50
TÓNICA 2.50
SODA ORGÁNICA (GENGIBRE /COLA/LIMONE) 3.70
ACQUA 2.20
ACQUA CON GAS 2.50
LIMONATA 3.20
KOMBUCHAS 4.20
SUCCO DI PESCA 2.50
SUCCO DI ANANAS 2.50
SUCCO FRESCO 4.00
Barbabietola, mela, carota e zenzero
Spinaci, mela, cetriolo e zenzero
Arancia

Birre

BIRRA MC CHOUFFE BRUNE BRUIN NERA 5.50
BIRRA MC CHOUFFE BLANCHE WHEAT 5.50
BIRRA ARTIGIANALE IPA 5.00
BIRRA RED PALE ALE 3.00
CAÑA Estrella Galicia 2.60
CAÑA 1906 2.90
CLARA 2.60
CAÑITA Estrella Galicia 2.00
CAÑITA 1906 2.20
BIRRA IN BROCCA Estrella Galicia 4.00
BIRRA IN BROCCA 1906 4.50
ESTRELLA GALICIA bottiglia 3.00
ESTRELLA GALICIA 00 bottiglia 3.00
ESTRELLA GALICIA 1906 bottiglia 3.00
SIDRA 3.50
ESTRELLA GALICIA SENZA GLUTINE 3.50

Caffè

AMERICANO 1.60
CAFFÉ ESPRESSO 1.50
CAFFÉ CORTESE 1.60
CAFFÉ CON LATTE 1.90
CAPPUCCINO 2.20
INFUSIONE 2.10

Vine e Cava

ROSSI COPPA / BOTTIGLIA
PARTICULAR (Della casa) 3 / 14
Montsant. Garnacha nera e Carinena..

RECIENTE 3.30 / 15
D.O. RIOJA. Vino giovane. Tempranillo

CARRAMIMBRE 3.60 / 17
D.O. RIBERA DUERO. Roble. Tinta fina

RAMON BILBAO 17
D.O. RIOJA. Crianza. Tempranillo. Roble

ROSATI
PARTICULAR 3 / 14
D.O. CARINERA. Garnacha.

BIANCHI
PARTICULAR (De la casa) 3 / 14
Chardonnay.

AFORTUNADO 4 / 17
D.O. RUEDA. Verdejo. ECO

CASA MARIOL 3.50 / 16
D.O. TERRA ALTA. Garnacha blanca. ECO. VEGANO

CARRAMIMBRE 3.50 / 16
D.O. RUEDA. Verdejo

CAVA
GRAPUS BRUT NATURE (Método tradizionale) 3 / 15
D.O. Cava. ECO. Xarel-lo, Macabeu y Parellada.

Cocktail

COPPA BAILEYS 5.00 **VERMUT** 3.00
COPPA BALLANTINES 5.00 **TINTO DE VERANO** 5.00
HENDRIX TÓNICA 11.00 **SANGRÍA** 5.00
SEAGRAMS TÓNICA 8.00 **JARRA DE SANGRÍA** 12.00
BOMBAY TÓNICA 8.00 **MIMOSA** 4.00
TANQUERAY TÓNICA 8.00 **MOJITO** 6.00
BRUGAL COLA 8.00 **CAIPIRINHA** 6.00
FERNET COLA 8.00 **CAIPIROSKA** 6.00
VODKA SODA 8.00 **EXPRESSO MARTINI** 8.00
CAMPARI TÓNICA 8.00 **BLOODY MARY** 8.00
APEROL SPRITZ 6.00
MICHELADA 5.50

Dessert

TERRINA DI AVOCADO (VEGANA) 5.90  
Base di datteri e anacardi. Con lime, olio di cocco, agave e pistacchi (Senza glutine).

TERRINA DI CIOCCOLATO BIANCO 5.90   
Base di crumble. Con formaggio cremoso, cioccolato e nibs di cacao con scorza d'arancia.

TERRINA DI MANGO E COCO (VEGANA) 5.90  
Base di crumble. Mango, essenza di vaniglia e cocco grattugiato.

BROWNIE (VEGANO). 5.45  
Torta al cioccolato con frutta secca. Senza glutine.

ALLERGENI

 VEGANO  VEGETARIANO

Alcuni piatti potrebbero contenere elementi decorativi come il sesamo.
Tutta la preparazione avviene nello stesso spazio, quindi qualsiasi prodotto potrebbe contenere tracce di glutine.
In caso di allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al personale.
Grazie mille.

 SESAMO	 GLUTINE	 SOLFITI
 UOVA	 SENAPE	 MOLLUSCHI
 CROSTACEI	 SEDANO	 SOIA
 PESCE	 ARACHIDI	 LUPINI
 LATTICINI	 FRUTTA A GUSCIO	