

entrantes / compartir

- crema o sopa de temporada 7.00€
- ensalada del gut 7.90€
- ensalada de bacalao y pulpo con edamame, algas y vinagreta japonesa 10.80€
- pakora ahumada de verduras con sus salsitas 7.90€
- gyoza de verduras (4 un.) -unidad extra +1,50€- (CON GLUTEN) 7.80€
- dips caseros veganos con chapati (CON O SIN GLUTEN) 7.50€
- mejillones thai con patatas "deluxe" 11.90€ 8.90€
- tortellini caseros de trufa con salsa de setas japonesas (CON GLUTEN) 13.50€ 10.80€

veganos

- wok de tofu* marinado con quinoa*, shiitake y pak choi 11.50€
- pad thai de fideos de arroz, bolitas vegetales*, kale y anacardos -huevo* frito +1,60€- 12.50€
- bol mix de falafels del día con ensaladas y hummus 12.00€
- fajitas de heura* con azuki, verduras variadas y guacamole (CON O SIN GLUTEN) 12.50€

pescados y carnes

- calamares a la menta con gambas rebozadas y arroz mediterraneo 12.20€
- salmón grillé con tobiko y taboulé de quinoa*, verduritas y algas 13.50€
- tártar de corvina salvaje con mango, aguacate y sorbete de yuzu 14.50€
- pollo al curry de kerala con mango y raita (raita) 11.90€
- hamburguesa Albert Holl "la nuestra" con patatas "deluxe" -huevo* frito +1,60€ / queso brie +1,60€- 12.50€ 9.80€
- tataký de filete de buey sobre berenjena ahumada y salsa ponzu 14.90€ 11.90€

complementos arroz* basmati 3.50€ / arroz* yamaní (integral) y salvaje 3.90€ / chapatti **con gluten** 2.80€ - **sin gluten** 3.50€ / patatas "deluxe" 3.50€ / bol verde (ensalada o verduras) 3.90€

postres

- pastel chocolate con mascarpone y frutos secos (SIN GLUTEN) 5.00€
- brownie de chocolate (SIN LACTOSA Y SIN GLUTEN) 4.00€
- cheesecake (SIN GLUTEN) 4.00€
- vegano del día (SIN GLUTEN) 5.50€

servicio de mesa 1.80€ / pax (avísenos si no lo desea)
 pan de cereales **con gluten** / pan de cereales **sin gluten** , y agua**

vegano
 * producto ecológico
 ** agua tratada con ósmosis inversa

huevo leche apio pescado crustáceos moluscos
 almendras sésamo frutos secos soja mostaza