



***NATURAL, SABROSA Y HECHO CON AMOR.***

Esperemos que disfrutéis de una comida sana y sabrosa, con influencias de todo el mundo.



Una buena selección de platos vegetarianos, veganos, y sin trigo.



Nos encargamos de reducir nuestra huella ecológica, usando productos responsables, naturales y estrictamente vegetarianos.



¡Cambiamos el mundo con cada bocado!

## PARA PICAR

### BHAJIS 7,60€ / 4,90€ (1/2 RACIÓN)

Croquetas Hindúes de cebolla, cilantro y sésamo con salsa chili miel casera.

Opción V, SG

### CHILI SIN CARNE 4,80€

Con nachos y "queso" vegano.

V, SG, 🌶️

### KUKU 2,60€

Soufflé Afgana con calabacín y queso.

SG

### PATÉ DE LENTEJAS ROJAS 3,60€

Con un toque de curry, acompañado por pan de pita y láminas de verduras.

V, Opción SG

### SAMOSAS 3,00€

Empanadilla Hindú casera con chutney.

V

### PLATO DE HUMMUS 4,00€

Con láminas de verduras, aceitunas y pan de pita.

V, Opción SG

### SOPA DE MISO BÍO 4,50€

Con verduras y tofu ahumado.

V

### SHAKSHUKA 4,00€

Quinoa con salsa de tomate, berenjena y pimiento rojo asadas, hierbas frescas y queso haloumi a la plancha.

Opción V, SG

## ENSALADAS

### PESTO 7,30€

Con tomates secos, aceitunas, y pesto vegano casero.

V, SG

### CUSCÚS INTEGRAL 7,80€

Con verduritas, hierbas frescas y pipas, aliñado con aceite de oliva y limón y aceitunas.

V

### HALOUMI 9,00€

Con queso de oveja a la plancha, tomates secos, aceitunas y pesto casero.

SG

## WRAPS

### TOFU 6,20€

Tofu ahumado, ensalada, lombarda en vinagre y salsa pesto vegano.

V

### BURRITO 6,80€

Relleno de chili sin carne, arroz y ensalada.

V, 🌶️

### FALAFEL 7,00€

Falafel con ensalada, hummus, lombarda en vinagre y tzatziki.

Opción V

### KEBAB DE SEITAN 7,80€

Con salsa de cacahuets, lombarda en vinagre y ensalada.

V

### HALOUMI 7,80€

Queso Griego de oveja a la plancha con ensalada, pesto y remolacha.

V = Vegano, SG = Sin Gluten, 🌶️ = Picante

V, SG Guarnición de arroz o ensalada extra (2,00€) Salsa / pan extra (0,60€) Aceitunas Artesanales (1,00€)

## PLATOS PRINCIPALES

### PLATO FALAFEL 8,00€

Con pan de pita artesanal, hummus y ensalada con tzatziki.

Opción V, Opción SG

### EMPANADA CASERA 7,50€

De espinacas y queso feta, con ensalada aliñada y remolacha.

### QUICHE 7,50€

Hecho de puerro y brócoli, masa integral y ensalada.

### SAMOSAS 7,20€

Empanadillas Hindúes de patatas, guisantes y especias, cocinadas al horno, con ensalada y salsa chutney.

V

### HAMBURGUESA CASERA 8,80€

Con pan integral, mahonesa vegana, ensalada y guarnición de coleslaw (queso extra 0,50€).

V

### LASAÑA VEGETAL 8,50€

Con boloñesa de soja y ensalada.

### SEITAN CASERA A LA PLANCHA 9,50€

Proteína vegetal casera, con arroz, verduras al vapor, salsa de cacahuets y cebolla crujiente.

V

### KORMA ESTILO HINDÚ 9,50€

Verduras, boniato, especias Hindúes y leche de coco, servido con arroz Basmati.

V, SG

### CHILI SIN CARNE 9,00€

Con arroz basmati y salsa "queso" vegano.

V, SG, 🌶️

### GADO-GADO 8,90€

Verduras al vapor, salsa de cacahuets, cebolla crujiente y tofu ahumado, con arroz.

V

### CURRY VERDE ESTILO THAI 10,00€ (SOLO EN VERANO)

Verduras, tofu marinado, base de curry casera, y leche de coco. (Contiene salsa de soja.)

V

## PLATOS COMBINADOS

### PLATO DE DEGUSTACIÓN 11,00€

Falafel, bhajis, pan de pita, hummus, kuku, ensalada verde con tzatziki y cuscús.

### VARIADO VEGANO 13,20€

Filete de tofu, arroz, falafel, hummus, pan pita, verduras al vapor, salsa de satay y ensaladilla de col.

V

### SURTIDO HINDÚ 13,50€

Samosa, korma, chutney, bhajis, ensalada verde, arroz, y poppadom.

Opción V

### MEZZE MEDITERRÁNEO 13,00€

Filete de tofu, shakshuka con haloumi, aceitunas, dolmades, pan de pita, hummus y ensalada con tzatziki.

Opción V

## ALERGIAS

SI TIENES ALGUNA ALERGIA GRAVE O DIETA ESPECIAL CONSULTA CON LA COCINA. TODA LA COMIDA PODRÍA CONTENER TRAZAS DE CACAHUETES, GLUTEN, SOJA, APIO, LACTEOS, SESAMO, HUEVOS Y MOSTAZA.

V = Vegano, SG = Sin Gluten, 🌶️ = Picante

V, SG Guarnición de arroz o ensalada extra (2,00€) Salsa / pan extra (0,60€) Aceitunas Artesanales (1,00€)

## DULCES CASEROS

### TARTA DE ZANAHORIA 4,00€

Con nueces y glaseado de queso fresco.

SG

### TARTA DE QUESO Y LIMÓN

#### TRADICIONAL 4,00€

Con chocolate blanco y una base de galleta digestiva.

### CHOCOMOUSSE VEGANO 3,60€

Con caramelo salado y esencia de naranja.

V, SG

### BROWNIE DE CHOCOLATE 2,20€

Con almendras y nueces.

V, SG

### FLAPJACK 2,00€

Magdalena de Copos de avena, coco, plátano, bayas de goji y arándanos.

V

### FLOR DE MANZANA 2,00€

Hojaldre vegano relleno de manzana, canela y pasas.

V

### COOKIE VEGANO 1,20€

Con chocolate negro y almendras.

V

### POWER TRUFA 1,50€

Frutos secos con chocolate negro, albaricoques y coco rallado.

V, SG

## ALERGIAS

SI TIENES ALGUNA ALERGIA GRAVE O DIETA ESPECIAL CONSULTA CON LA COCINA. TODA LA COMIDA PODRÍA CONTENER TRAZAS DE CACAHUETES, GLUTEN, SOJA, APIO, LACTEOS, SESAMO, HUEVOS Y MOSTAZA.

V = Vegano, SG = Sin Gluten, 🌶 = Picante

V, SG Guarnición de arroz o ensalada extra (2,00€) Salsa / pan extra (0,60€) Aceitunas Artesanales (1,00€)

## BEBIDAS ALCOHOLICAS

VINO TINTO ECOLÓGICO:

VASO 2,50€

BOTELLA 13,50€

V

VINO BLANCO ECOLÓGICO:

VASO 2,50€

BOTELLA 13,50€

V

CRUZCAMPO 1,50€

CERVEZA SIN ALCOHOL 1,50€

ESTRELLA GALICIA 2,50€

FRANZIZKANER 3,00€

Cerveza de trigo.

TINTO DE VERANO 1,50€

## BEBIDAS

### NON-ALCOHOLICAS

AGUA EN CARTÓN 1,50€

AGUA CON GAS 1,50€

ZUMOS DE UVA O PIÑA 1,50€

REFRESCOS NATURALES 2,50€

KOMBUCHA: LOCAL Y BÍO 2,80€

Frutas del bosque / jengibre.

TES/INFUSIONES 2,50€

Pregunta por nuestra carta amplia.

PREGUNTA TAMBIEN POR  
NUESTRAS CERVEZAS SIN  
GLUTEN O ARTESENALES

V = Vegano, SG = Sin Gluten, 🌶 = Picante

V, SG Guarnición de arroz o ensalada extra (2,00€) Salsa / pan extra (0,60€) Aceitunas Artesanales (1,00€)

**¡GRACIAS POR SU VISITA!**

**PUEDES ENCONTRARNOS EN ESTAS  
PLATAFORMAS. ¡DEJARNOS UNA  
RESEÑA PARA SABER QUE TAL HA  
SIDO TU EXPERIENCIA!**

**ESPERAMOS VOLVER A VERTE  
PRONTO.**





***NATURAL, TASTY AND MADE WITH LOVE.***

We hope that you enjoy a healthy meal filled with flavours from around the world.



A wide selection of dishes for vegetarian, vegan and wheat free diets.



We do all we can to reduce our ecological footprint; using responsible products and natural, strictly vegetarian ingredients.



Let's change the world with every bite!

**ENGLISH MENU**

## STARTERS

### BHAJIS 7,60€ / 4,90€ (1/2 PORTION)

Indian fried onions, with coriander and home-made chili honey sauce.

V Option, GF

### CHILI "SIN" CARNE 4,80€

With nachos and vegan "cheese" sauce.

V, GF, 🌶️

### KUKU 2,60€

Afghan soufflé, with courgette and cheese.

GF

### RED LENTIL PATÉ 3,60€

With a touch of curry, accompanied by pita and vegetable crudités.

V, GF Option

### SAMOSA 3,00€

Indian vegetable stuffed pastry, with chutney.

V

### HUMMUS 4,00€

With vegetable crudités, pita bread and olives.

V, GF Option

### BIO MISO SOUP 4,50€

With vegetables and smoked tofu.

V

### SHAKSHUKA 4,00€

Quinoa, roasted aubergine and red pepper, tomato sauce. Topped with grilled halloumi.

V Option, GF

## SALADS

### PESTO 7,30€

Served with sun-dried tomatoes, olives and home-made vegan pesto.

V, GF

### WHOLE WHEAT COUSCOUS 7,80€

With vegetables, fresh herbs, olives and sunflower seeds. Dressed with olive oil and lemon juice.

V

### HALLOUMI 9,00€

Grilled sheep's cheese, sun-dried tomatoes, olives and home-made vegan pesto.

GF

## WRAPS

### TOFU 6,20€

Smoked tofu, salad, pickled cabbage and home-made vegan pesto.

V

### BURRITO 6,80€

Stuffed with chilli "sin" carne, salad and rice.

V, 🌶️

### FALAFEL 7,00€

Middle-eastern croquettes with salad, pickled cabbage, hummus and tzatziki.

V Option

### SEITAN KEBAB 7,80€

Home-made seitan with peanut satay sauce, pickled cabbage and salad.

V

### HALLOUMI 7,80€

Grilled Greek cheese, salad, served with beetroot and a home-made pesto sauce.

V = Vegan, GF = Gluten Free, 🌶️ = Spicy

V, GF Extra rice or salad (2,00€) Extra sauce or bread (0,60€) Artisan Olives (1,00€)



## MAIN DISHES

### FALAFEL 8,00€

Served with pita bread, home-made hummus, salad and tzatziki.

V Option, GF Option

### SPINACH AND FETA EMPANADA 7,50€

Served with salad and beetroot and home-made vinaigrette.

### QUICHE 7,50€

Whole wheat pastry tart filled with broccoli, cheese and leek. Served with salad.

### SAMOSAS 7,20€

Home-made Indian pastries filled with spiced potatoes and peas. Served with chutney and salad.

V

### HOME-MADE VEGAN BURGER 8,80€

With brown bread, vegan mayo, salad and coleslaw. (Add cheese for 0,50€).

V

### VEGETABLE LASAGNE 8,50€

With soya bolognese and salad.

### SEITAN PLATTER 9,50€

Home-made seitan, steamed vegetables, peanut satay sauce, crispy onions and rice.

V

### INDIAN STYLE KORMA 9,50€

Spiced vegetables, red lentils, sweet potato and coconut milk. Served with Basmati rice.

V, GF

### CHILI "SIN" CARNE 9,00€

With basmati rice and vegan "cheese" sauce.

V, GF, 🌶️

### GADO-GADO 8,90€

Steamed vegetables with peanut satay sauce, smoked tofu, crispy onions and rice.

V

### THAI-STYLE GREEN CURRY 10,00€ (SUMMER ONLY)

Vegetables, marinated tofu, home-made curry paste and coconut milk. (Contains soy-sauce).

V

## MIXED PLATTERS

### TASTER PLATE 11,00€

Falafel, bhajis, pita, hummus, kuku, salad with tzatziki and couscous.

### VEGAN VARIETY 13,20€

Tofu fillet, rice, falafel, hummus, pita and steamed vegetables with satay sauce and coleslaw.

V

### INDIAN SELECTION 13,50€

Samosa, korma, chutney, bhajis, green salad, rice and poppadom.

V Option

### MEDITERRANEAN MEZZE 13,00€

Tofu fillet, quinoa, roasted vegetables, halloumi, olives, stuffed vine leaves, hummus, salad with tzatziki and pita bread.

V Option

## ALLERGIES

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE INFORM A MEMBER OF STAFF. ALL DISHES COULD CONTAIN TRACES OF NUTS, GLUTEN, SOYA, EGGS, DAIRY, MUSTARD, CELERY OR SESAME.

V = Vegan, GF = Gluten Free, 🌶️ = Spicy

V, GF Extra rice or salad (2,00€) Extra sauce or bread (0,60€) Artisan Olives (1,00€)

## HOME-MADE DESSERTS

### CARROT CAKE 4,00€

With walnuts and a cream cheese frosting.

GF

### LEMON CHEESECAKE 4,00€

With white chocolate and a digestive biscuit base.

### VEGAN CHOCOMOUSSE 3,60€

With salted caramel and a hint of orange.

V, GF

### CHOCOLATE BROWNIE 2,20€

With almonds and walnuts.

V, GF

### FLAPJACK 2,00€

Muesli muffin with oats, coconut, banana, cranberries and goji berries.

V

### APPLE ROSE 2,00€

Puff pastry filled with apple, cinnamon and raisins.

V

### VEGAN COOKIE 1,20€

With dark chocolate chips and almonds.

V

### POWER TRUFFLE 1,50€

Dried apricots, seeds, nuts and dark chocolate, rolled in coconut.

V, GF

## ALLERGIES

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE INFORM A MEMBER OF STAFF. ALL DISHES COULD CONTAIN TRACES OF NUTS, GLUTEN, SOYA, EGGS, DAIRY, MUSTARD, CELERY OR SESAME.

V = Vegan, GF = Gluten Free, 🌶 = Spicy

V, GF Extra rice or salad (2,00€) Extra sauce or bread (0,60€) Artisan Olives (1,00€)

## ALCOHOLIC DRINKS

ECOLOGICAL RED WINE:

GLASS 2,50€

BOTTLE 13,50€

V

ECOLOGICAL WHITE WINE:

GLASS 2,50€

BOTTLE 13,50€

V

CRUZCAMPO BOTTELÍN 1,50€

ALCOHOL FREE BEER 1,50€

ESTRELLA GALICIA 2,50€

FRANZISKANER 3,00€

German wheat beer.

TINTO DE VERANO 1,50€

## REFRESHMENTS

CARTON OF WATER 1,50€

SPARKLING WATER 1,50€

GRAPE OR PINEAPPLE JUICE 1,50€

NATURAL SPARKLING DRINKS 2,50€

KOMBUCHA: LOCAL & ORGANIC 2,80€

Fruits of the forest / ginger.

TEAS AND INFUSIONS 2,50€

Ask for our tea and infusion menu.

ASK ABOUT OUR GLUTEN  
FREE AND ARTISAN BEERS

V = Vegan, GF = Gluten Free, 🌶 = Spicy

V, GF Extra rice or salad (2,00€) Extra sauce or bread (0,60€) Artisan Olives (1,00€)

**THANKS FOR YOUR VISIT!**

**YOU CAN FIND US ON THESE SOCIAL  
PLATFORMS. PLEASE CONSIDER  
LEAVING US A REVIEW!**

**WE HOPE TO SEE YOU AGAIN SOON.**



**ENGLISH MENU**