

MENU PARA LLEVAR Y ENTREGA A DOMICILIO*

DE MARTES A SABADO

DE 13:30 A 15:30 Y DE 20:00 A 22:00

DOMINGO

(SOLO RECOGIDA)

DE 13:30 A 15:30

(PARA ENTREGA A DOMICILIO EL COSTE ES 4,00 EUROS Y EL PEDIDO MINIMO 15,00 EUROS)

PEDIDOS POR WHATSAPP (MINIMO 1 HORA ANTES): 654133485

APERITIVOS

*Houmous de garbanzos eco, pan tostado y zanahoria (GFO/LF/VG) | 6,50

*Patatas especiadas con crema de lima y cilantro y salsa BBQ casera (GF/LF/VE/H/S) | 6,50

ENTRANTES

*Huevos Hemingway con salmón ahumado y holandesa (GFO+1,00) | 9,50 + patata caliu 11,00

*Huevos Florentine con espinacas, halloumi y holandesa (GFO +1,00/VE) | 9,50 + patata caliu 11,00

*Huevos Benedict con pavo o gírgolas, aguacate y holandesa (GFO +1,00) | 9,50 + patata caliu 11,00

*Salteado de quinoa eco con espinacas, calabaza, champiñones (GF/LF/VG) | 8,50 + pollo de corral | 10,50 + tofu | 10,00

SANDWICH

*Sandwich de salmón ahumado con crema de queso, espárragos e hinojo marino (GFO +1,00) | 8,50

*Sandwich de pollo de corral con mezclum, parmesano, pepino y crema de mostaza (GFO + 1,00/LFO/H/M/S) | 8,50

*Sandwich vegano de tofu eco o vegetariano de queso feta con tomate, rucula, aguacate y pate de olivas (GFO+1,00/LF/VG) | 8,00

ENSALADAS

*Ensalada griega con tomate, lentejas ecologicas, pepino, cebolla, perejil, olivas de kalamata y feta (GF/VGO/LFO con tofu) | 8,50

*Ensalada de pollo de corral salteado, crema de aguacate, pipas de calabaza, picatostes gf, tomate cherry y parmesano (GF/VEO con lentejas /M) | 9,50 +huevo pochado ecologico 1,50

*Ensalada verde con higos, manzana, queso gorgonzola, nueces y avellanas (GF/LFO/VGO con tofu /N) | 8,00

*Ensalada de kale, quinoa eco, halloumi, rabanos, naranja, aguacate & pipas de calabaza (CG/LFO/VGO con tofu /N) | 10,50

*Ensalada de trigo sarraceno con garbanzos, espinacas, zanahoria, queso de cabra, cebolla y dátiles (CG/LFO/VGO) | 9,00

LAS CREPES

(la masa de nuestras crepes esta hecha con harinas sin gluten y leche sin lactosa)

*Crep griega con pimiento verde, crema de feta, cheddar, tomate, rúcula con pavo o setas especiadas (GF/H/VEO) | 8,00 + pollo de corral | 9,50

*Crep de champiñones, brie, rúcula, tomate cherry y mayonesa (GF/H/VEO/LFO/S) | 7,00 + pavo | 7,50

*Crep de espinacas y calabaza salteada, gorgonzola y nueces (GF/H/N) | 7,50

*Crep de pollo de corral, champiñones, tomate cherry, cheddar y mayonesa (GF/H/LFO/S) | 8,50

*Crep de manzana caramelizada, queso de cabra y nueces (GF/H/N) | 8,00

*Crep de ricotta, salmón ahumado, rúcula y alcaparras (GF/H/LFO) | 8,50

*Crep infantil con queso cheddar y pavo (GF/H/LFO) | 6,00

LAS HAMBURGUESAS

*Hamburguesa de merluza gallega con espinacas, hinojo marino, aguacate y tartara de ajo negro (GFO/LFO/H/S) | 12,50

*Hamburguesa de ternera ecológica con cebolla caramelizada, queso cheddar, pepinillos, remolacha & rúcula con crema de mostaza y salsa BBQ casera (GFO /LFO/H/M/S) | 12,00

*Hamburguesa de legumbres, quinoa y verduras con feta, pimiento rojo, rúcula, tomate y crema de aguacate (GFO/LFO/VE/S/M) | 11,00

*Hamburguesa con filete de pechuga de pollo de corral con rabano, chucrut, aguacate, cebolla caramelizada y crema de lima y cilantro (GFO/LFO/H/S) | 12,00

EXTRAS: HUEVO FRITO ECO O AGUACATE O QUESO DE CABRA 1,50
CEBOLLA CARAMELIZADA Y EXTRA SALSAS 0,80

POSTRES

*Crep de chocolate y banana (GF/H/N/LFO +1,00) | 5,50

*Crep de mantequilla, azúcar y limón (GF/H) | 5,00

*Crep de chocolate blanco y frutos rojos (GF/H) | 6,50

*Crep Tiramisú con café, azúcar moreno, mascarpone, almendras caramelizadas y sirope de chocolate (GF/H/N) | 6,50

*Crep red velvet con chocolate y mascarpone (GF/H/N) | 6,50

*Pastel de zanahoria sin gluten con nueces 5,50

Limonada casera 2,50

(por la bottela de vidrio se devuelven 0,30 cents)