







Els nostres plats a casa teva

*Gaudeix de la nostra proposta gastronòmica a casa teva de dimecres a dissabte:
encarrega el teu àpat abans de les 19h i passa a buscar-la a les 20h.*

De cara al dissabte al migdia, millor si truques el dia anterior.

Si no pots venir, t'ho portem nosaltres! (Preu del transport en funció de la zona)

Tel. 626 936 932 / 639 506 920

Croquetes d'espínacs a la catalana veganesa de wasabi (4 u.)	8 (gf, km0) 
Bao de carxofes Prat i tempeh salsa ponzu de taronja (2 u.)	9 (km0) 
Escalivada marinada, all tendre confitat en vermut migas de pa amb tomàquet	9 (gfo, km0) 
Gyozes de maitake i espàrrecs salsa de tamarindo i chipotle (4 u.)	8 (km0) 
Curry picant de carbassó, bròcoli i pak choi papadum i arròs glutinós	13 (gf)
La nostra Vurger de ceba i pastanaga amb patata rostida, espínacs, cheddar vegà chutney d'albercocs, cogombre de l'àvia, ketchup de remolatxa, salsa Golden Carolina	11 (km0) 
Raw cake d'ametlles i tofu amb crumble de cacau amarg i caramel salat	6 (gf)
Pannacotta d'alfàbrega, confitura de tomàquet, sorra d'oli d'oliva	6 (gf, km0) 

gf : sense gluten km0 : local

La fórmula "TAPEIG"

18 € per persona, inclou:

2 Croquetes d'espínacs a la catalana

2 Gyozes de maitake i espàrrecs

1 Bao de carxofes Prat i tempeh

½ ració d'Escalivada marinada

Els VINS per acompanyar

Celler Frisach L'Abrunet 2019 garnatxa blanca Terra Alta BIO 13 € *blanc*

Case vecchie Chardonnay 2018 (litro) chardonnay Itàlia BIO, NAT, VEG 19 € *blanc*

Mas Molla El molí de la Gala malvasia, xarel·lo Empordà BIO, NAT, VEG 13 € *blanc*

Nuria Renom La Macabeu 2016 macabeu Garraf BIO, NAT, VEG 17 € *escumós*

Celler Frisach L'Abrunet 2018 garnatxa, carinyena Terra Alta BIO 13 € *negre*

Els Vinyerons Saltamartí 2018 ull de llebre, garn. Penedès BIO, NAT, VEG 15 € *negre*

Monte dall'Ora Disobbediente (litro) corvinone, molinara Ita BIO, NAT, VEG 20 € *negre*