

• MOLT SA •

• I SABORÓS •

• ABRIL •



MAR - ABR	1. ENTRANTS		2. PRINCIPALS				3. POSTRES (+3,5€)			
30 02	• AMANIDA • Asazuke de cogombre al suau toc de <i>chili</i> sobre lilit de mèsclum de fulles verdes	• SOPA / CREMA • Crema de coliflor i ametlles amb bolets a l'allet	• VERDURA • Tempura de verdures amb carxofes al forn, <i>soy ginger sauce</i> i all-i-oli de soja	• LLEGUMS • Pèsols a la francesa amb patates panadera i ou ferrat	• ARRÒS / CEREALS • Paella de civada integral amb verdures de temporada	• PASTA SIMPLE • <i>Whole grain pappardelle</i> amb verdures a la crema de safrà vegana	• PASTA FARCIDA • <i>Cuore di zucca alla crema di salvia</i>	• PASTÍS • <i>Teresa's Vegan Carrot Cake</i>	• FRUITA • Sopa de crema anglesa amb maduixetes al pebre negre	• IOGURT / QUEFIR • Batut de quefir i plàtans // logurt de soja (natural, préssecs i mango o nabius)
ABR	1. ENTRANTS		2. PRINCIPALS				3. POSTRES (+3,5€)			
07 10	• AMANIDA • <i>Vegan Caesar Salad</i> (enciam romà, pastanaga, blat de moro, croutons, <i>crunchy</i> de tofu i tofunesa)	• SOPA / CREMA • Crema de carbasses amb flocs de civada, tomàquet sec i alfàbrega	• VERDURA • Nituké de verdures amb quinoa	• LLEGUMS • Mandonguilles de cigrons amb salsa verda i carxofes	• ARRÒS / CEREALS • <i>Whole grain risotto</i> amb remolatxa, bolets variats i formatge de cabra vegà de la Teresa	• PASTA SIMPLE • <i>Spaghettini WGVTT (Whole Grain Vegan Tofu Thai)</i>	• PASTA FARCIDA • Raviolo de paté de shiitake amb velouté d'espàrrecs verds	• PASTÍS • Pa de pessic vegà de llima i llimona amb coulis de maduixes fresques	• FRUITA • Carpaccio de pinya amb gelat de coco	• IOGURT / QUEFIR • Quefir amb fruits secs // logurt de soja (natural, préssecs i mango o nabius)
ABR	1. ENTRANTS		2. PRINCIPALS				3. POSTRES (+3,5€)			
13 17	• AMANIDA • <i>Teresa's favourite Scandinavian</i> Ensaladilla: remolatxa, poma, rave, iogurt de soja	• SOPA / CREMA • Sopa de kale amb cordó de iogurt de soja i ametlles torrades	• VERDURA • Pastís de patates, espinacs i bolets gratinat al forn amb maionesa suau de carbassa i pinyons	• LLEGUMS • Hamburguesa de blat sarraí amb cèrcols de ceba a la romana amb ketchup casolà especiat al toc de chipotle	• ARRÒS / CEREALS • Coca de polenta amb carxofes, espinacs, faves, calçots i salsa romesco	• PASTA SIMPLE • Fideuà a la marinera amb algues i all-i-oli de soja	• PASTA FARCIDA • Ravioli de carxofes, salsa de tomàquet casolana amb herbes del camp i <i>grana padano</i>	• PASTÍS • <i>Black-and-White Vegan Layer Cake</i>	• FRUITA • Flam d'ou al forn amb fruits secs	• IOGURT / QUEFIR • Batut de quefir i mango // logurt de soja (natural, préssecs i mango o nabius)
ABR	1. ENTRANTS		2. PRINCIPALS				3. POSTRES (+3,5€)			
20 24	• AMANIDA • Xatonada amb escarola, tomàquet, calçots, pebrots escalivats, salsa romesco i tofu fumat	• SOPA / CREMA • <i>Teresa's Vegan Corn Soup</i>	• VERDURA • Verdures escalivades al forn amb all-i-oli de soja	• LLEGUMS • Saltejat de llegums i bolets amb salsa tahin	• ARRÒS / CEREALS • Pizza casolana de massa de sègol amb espinacs, tomàquets secs i mascarpone vegà	• PASTA SIMPLE • Macarrons integrals gratinats estil <i>Yaya Vicenta</i> amb beixamel de soja i ragú d'albergínies	• PASTA FARCIDA • Lasagna d'espinacs, peres i formatge blau	• PASTÍS • Pastís vegà de peres, xocolata i festucs	• FRUITA • Taronges preparades amb nous, mel i canyella	• IOGURT / QUEFIR • Batut de quefir amb fruits secs // logurt de soja (natural, préssecs i mango o nabius)
ABR - MAI	1. ENTRANTS		2. PRINCIPALS				3. POSTRES (+3,5€)			
27 01	• AMANIDA • Taboulé de quinoa amb tomàquet, cogombre i formatge feta	• SOPA / CREMA • <i>Teresa's Veggie Dashi</i>	• VERDURA • Quiche d'albergínies, tomàquet i formatge de cabra	• LLEGUMS • Tartar de cigrons, alvocat, pera i tofunesa de cúrcuma	• ARRÒS / CEREALS • <i>Healthy Bowl</i> : arròs basmati al curri amb ametlles marcona, tofu planxa macerat amb soja, xampinyons, brots i germinats variats, bròquil vapor	• PASTA SIMPLE • <i>KPP (Kale Pesto Pappardelle)</i>	• PASTA FARCIDA • Canelons de xampinyons i tofu amb mousse de pebrots i albergínies	• PASTÍS • <i>Vegan Strawberry Mousseline Cake</i>	• FRUITA • <i>Whole grain vegan crêp</i> amb plàtans i xocolata calenta amb menta	• IOGURT / QUEFIR • Quefir amb crumble de civada i ametlles // logurt de soja (natural, préssecs i mango o nabius)



com funciona?

TRIA ENTRE QUALSEVOL DE LES SEGÜENTS OPCIONS:

OPCIÓ 1: ENTRANT + PRINCIPAL = 9,50€

OPCIÓ 2: PRINCIPAL + POSTRE = 11€

OPCIÓ 3: ENTRANT + PRINCIPAL + POSTRE = 13€

QUÈ VOLS BEURE?

AIGUA 0,5L: 2€

COPA DE VI DE LA CASA: 2,50€

COLD-PRESSET JUICE: 4,95€

VOLS UNA RACCIÓ DE PA?

PA

RÚSTIC

INTEGRAL: 1€

SALUT, AMOR I...

SOBRETOT...

MENJAR SA!

TERESA CARLES