

## pica pica

- . olivas ras el hanout \_3,75
- . pan integral con semillas y nueces, tomate rallado, aceite de oliva virgen extra de Algerri \_3,10
- . croqueta de setas \_2,00
- . croqueta de calabaza y gorgonzola \_2,00 NEW
- . croqueta de alcachofa y 'queso' cheddar vegano \_2,00
- . surtido de 6 croquetas (2 x tipología) \_11,90
- . bomba vegana de la Barceloneta, alioli de soja, salsa brava \_3,95
- . las bravas de Teresa (patata, zanahoria, remolacha, boniato), mayonesa de chipotle, cilantro \_5,25
- . nuggets de 'pollo' plant-based , mayonesa sweet chili (6 uds.) \_5,95
- . champiñones rellenos de queso emmental, ajo, perejil, nueces, granada \_4,95 NEW

## entrantes

- . ensalada de foie, tomates cherrys confitados, peras caramelizadas, pistachos, picatostes, vinagreta de higos \_10,95 NEW
- . ensalada italiana, rúcula, aguacate, tomate seco, espárragos blancos, queso parmesano, pesto de albahaca \_11,95
- . ensalada César vegana, kale, lechuga romana, filete de "pollo" plant-based, croutons, 'queso' maduro, salsa César \_11,95
- . ensalada de puerros asados al horno, romesco, escarola, tomate semi-seco, pistachos, granada, olivas Kalamata \_10,95
- . tárter de mango y aguacate, tomate semi-seco, caviar de algas, salsa tártara \_11,95
- . escudella vegetal, pilota catalana y butifarra plant-based \_8,95 NEW
- . nachos caseros de maíz, guacamole, pico de gallo, jalapeño, plant-based 'meat', 'queso' fundido estilo cheddar, lima, cilantro \_10,95
- . Jerusalem hummus, 'butifarra' plant-based, pico de gallo, pan de pita casero gluten-free, garbanzos crunchy \_7,50
- . rollitos de berenjena champiñones, 'requesón' vegano, mayonesa de soja, tomate seco \_9,95
- . corazones de alcachofa, boletus, cebolla caramelizada, huevos de codorniz, aceite de trufa \_12,50 NEW
- . seta cardo a la gallega, cachelos, salsa chimichurri \_9,95
- . hojaldre con puerros y setas, salsa de queso de cabra, rúcula \_9,95

## principales

- . malasyian curry, verduras de temporada, jackfruit, oreja de judas, salsa turmeric, sticky rice \_12,95
- . cachopo relleno de pimiento rojo escalibado, 'gouda' vegano , patata Hasselback, salsa café de París, salsa César \_13,95
- . paella parellada, 'calamar', 'vieiras' plant-based, alcachofas, salicornia, mini zanahorias, tomillo \_13,95
- . risotto de calabaza especiada, aceite de espinacas, huevo poché, seta cardo \_12,95 NEW
- . milhojas de berenjena, 'boleñesa' y 'mozzarella' vegana , salsa de tomate casera, albahaca, granada \_12,95
- . tortilla abierta con queso emmental y verduras de temporada, (alcachofas, coliflor, shiitake, espinacas, tomates cherry, ajos tiernos) 10,95 NEW
- . surtido de tacos acompañados de guacamole, salsa sour, lima \_13,95
  - . taco de jackfruit, piña a la plancha, pico de gallo, cilantro
  - . taco crispy KFC Oyster mushrooms, cebolla encurtida, salsa barbacoa, cilantro NEW
  - . taco de berenjena, shiitake y col al chilindrón, jalapeño, rabanito, cilantro NEW
- . 'double smashed burger' plant-based, brioche bun de espelta, mayonesa trufada, 'cheddar' vegano, cebolla, champiñones, patatas caseras \_12,95
- . canelón catalán XXL, gírgolas, boletus, bechamel trufada \_12,95
- . lasanyuki 3 capas, espinacas, piñones, boletus, calabaza masala, 'queso' de anacardos, salsa de tomates frescos-secos \_13,95
- . pad thai, spaghetti de arroz, shiitake, zanahoria, cacahuete tostados, daikon encurtido, cilantro, lima \_12,95
- . spaghetti , pesto de pistacho, tomates confitados, burrata al toque de trufa \_13,00
- . raviolos de alcachofas y parmesano, salsa de queso brie y cúrcuma, edamames \_13,00 NEW

## postres

- . two texture chocolate cake \_5,95
- . cheesecake a la catalana, nueces caramelizadas, miel, canela \_5,95
- . coulant de chocolate, helado de vainilla plant-based \_5,95
- . flan de mascarpone, frutos secos, mango y granada \_5,95 NEW
- . lemon pie \_5,95
- . torrija brioche merengado, crema catalana quemada, frutas de temporada \_5,95
- . mil hojas de manzana y nueces, mató, carquiñolis y gelatina de miel \_5,95 NEW
- . helado de chocolate, coco rallado, frutas de temporada, Pink Lady\_6,25
- . helado de vainilla, mango, cañamones, Moskito\_6,25
- . helado de mango y anacardos, arándanos, Goji, coco rallado, Coco Choco Chia Bar \_6,25

## pica pica

- . olives ras el hanout \_3,75
- . pa integral amb llavors i nous, tomàquet ratllat, oli d'oliva verge extra d'Algerri \_3,10
- . croqueta de bolets \_2,00
- . croqueta de carbassa i gorgonzola \_2,00 NEW
- . croqueta de carxofa i 'formatge' cheddar vegà \_2,00
- . assortiment de 6 croquetes (2 x tipologia) \_11,90
- . bomba de la Barceloneta vegana, allioli de soja, salsa brava \_3,95
- . les bravas de la Teresa (patata, pastanaga, remolatxa, moniato), maionesa de chipotle, coriandre \_5,25
- . nuggets de 'pollastre' plant-based, maionesa sweet chili (6 u.)\_5,95
- . xampinyons farcits de formatge emmental, allí, julivert, nous, magrana \_4,95 NEW

## entrants

- . amanida de foie, tomàquets cherry confitats, peres caramel·litzades, festucs, crostons, vinagreta de figues \_ 10,95 NEW
- . amanida italiana, ruca, alvocat, tomàquet sec, espàrrecs blancs, formatge parmesà, pesto d'alfàbrega \_11,95
- . amanida Cèsar vegana, kale, enciam romana, filet de 'pollastre' plant-based, croutons, 'formatge' madur, salsa Cèsar \_11,95
- . amanida de porros rostits al forn, romesco, escarola, tomàquet semisec, festucs, magrana, olives Kalamata \_10,95
- . tàrtar de mango i alvocat, tomàquet semisec, caviar d'algues, salsa tàrtara \_11, 95
- . escudella vegetal, pilota catalana i botifarra plant-based \_8,95 NEW
- . nachos casolans de blat de moro, guacamole, 'pico de gallo', xili de jalapa, plant-based 'meat', 'formatge' fos estil cheddar, llima, coriandre \_10,95
- . Jerusalem hummus, 'botifarra' plant-based, 'pico de gallo', pa de pita casolà gluten-free, cigrons crunchy \_7,50
- . rotllets d'albergínia, xampinyons, 'mató' vegà, maionesa de soja, tomàquet sec \_9,95
- . cors de carxofa, ceps, ceba caramel·litzada, ous de guatlla, oli de tòfona \_12,50 NEW
- . gírgola de card a la gallega, cachelos, salsa chimichurri \_9,95
- . pasta de full amb porros i bolets, salsa de formatge de cabra, ruca \_9,95

## principals

- . malasyian curry, verdures de temporada, jackfruit, orella de judes, salsa turmeric, sticky rice \_12,95
- . cachopo farcit de pebrot vermel·l escalivat, formatge 'gouda' vegà, , patata Hasselback, salsa cafè de París, salsa Cèsar \_13,95
- . paella parellada, 'calamar', 'vieires' plant-based, carxofes, salicòrnia, mini pastanagues, farigola \_13,95
- . risotto de carbassa especiada, oli d'espinacs, ou escalfat, gírgola de card \_12,95 NEW
- . milfulls d'albergínia, 'bolonyesa', 'mozzarella' vegana , salsa de tomàquet casolana, alfàbrega, magrana \_12,95
- . truita oberta amb formatge emmental i verdures de temporada, (carxofes, coliflor, xiitake, espinacs, tomàquets cherry, alls tendres) \_10,95 NEW
- . assortiment de tacos accompanyats de guacamole, salsa sour, llima \_13,95
  - . taco de jackfruit , pinya a la planxa, 'pico de gallo', coriandre
  - . taco crispy KFC Oyster mushrooms, ceba adobada, salsa barbacoa, coriandre NEW
  - . taco d'albergínia, xiitake i col al 'chilindrón', xili de Jalapa, ravenet, coriandre NEW
- . 'double smashed burger' plant-based, brioix bun d'espelta, maionesa trufada, 'cheddar' vegà, ceba, xampinyons, patates casolanes \_12,95
- . caneló català XXL, gírgoles, ceps, beixamel trufada \_12,95
- . lasanyuki 3 capes, espinacs, pinyons, ceps, carbassa masala, 'formatge'd'anacards, salsa de tomàquets frescos-secs \_13,95
- . pad thai, spaghetti d'arròs,xiitake, pastanaga, cacauets torrats, daikon adobat, coriandre, llima \_12,95
- . spaghetti, pesto de festucs, tomàquets confitats, burrata al toc de tòfona \_13,00
- . raviolos de carxofes i parmesà, salsa de formatge brie i cúrcuma, edamames\_13,00 NEW

## postres

- . two texture chocolate cake\_5,95
- . cheesecake a la catalana, nous caramel·litzades, mel, canyella \_5,95
- . coulant de xocolata, gelat de vainilla plant-based \_5,95
- . flam de mascarpone, fruita seca, mango i magrana \_5,95 NEW
- . lemon pie\_5,95
- . torrija brioix merengat, crema catalana cremada, fruites de temporada \_5,95
- . milfulls de poma i nous, mató, carquinyolis, gelatina de mel \_5,95 NEW
- . gelat de xocolata, coco ratllat, fruites de temporada, Pink Lady \_6,25
- . gelat de vainilla, mango, llavors de càrem, Moskito \_6,25
- . gelat de mango i anacards, nabius, Goji , coco ratllat, Coco Choco Chia Bar \_6,25

## to nibble

- . **ras el hanout olives** \_3,<sup>75</sup>
- . wholegrain bread with nuts, grated tomato, Algerri extra virgin olive oil \_3,<sup>10</sup>
- . fungi croquette \_2,<sup>00</sup>
- . pumpkin and gorgonzola croquette \_2,<sup>00</sup> **NEW**
- . artichoke and plant-based mature vegan cheddar croquette \_2,<sup>00</sup>
- . x6 housemade croquettes assortment (2 of each) \_11,<sup>90</sup>
- . vegan 'bomba de la Barceloneta', soy alioli, brava sauce \_3,<sup>95</sup>
- . *las bravas de Teresa* (potato, carrot, beet, sweet potato), chipotle mayonnaise, coriander \_5,<sup>25</sup>
- . plant-based 'chicken' nuggets, sweet chili mayonnaise (6 pcs.) \_5,<sup>95</sup>
- . mushrooms stuffed with emmental cheese, garlic, parsley, walnuts, pomegranate \_4,<sup>95</sup> **NEW**

## starters

- . **foie gras salad**, candied cherry tomatoes, pistachios, fig vinaigrette, caramelized pears. \_10,<sup>95</sup> **NEW**
- . **italian salad**, arugula, avocado, sundried tomato, white asparagus, parmesan cheese, basil pesto \_11,<sup>95</sup>
- . **vegan Caesar salad**, kale, romaine lettuce, vegan chicken fillet, croutons, mature 'cheese', Caesar dressing \_11,<sup>95</sup>
- . **roasted leek salad**, romesco, escarole, semi-dried tomato, pistachios, pomegranate, Kalamata olives \_10,<sup>95</sup>
- . **mango and avocado tartare**, semi-dried tomato, seaweed caviar, tartare sauce \_11,<sup>95</sup>
- . **vegetable escudella**, pilota catalana and plant-based sausage \_8,<sup>95</sup> **NEW**
- . **homemade corn nachos**, guacamole, 'pico de gallo', jalapeño, plant-based 'meat', melted cheddar style 'cheese', lime, coriander \_10,<sup>95</sup>
- . **Jerusalem hummus**, plant-based black 'sausage', 'pico de gallo', housemade gluten-free pita, crunchy chickpeas \_7,<sup>50</sup>
- . **eggplant rolls**, button mushrooms, vegan cottage 'cheese', soya mayonnaise, dried tomato \_9,<sup>95</sup>
- . **artichoke hearts**, boletus, caramelized onion, quail eggs, truffle oil \_12,<sup>50</sup> **NEW**
- . **king oyster mushroom Galician-style** 'cachelos', chimichurri sauce \_9,<sup>95</sup>
- . **puff pastry with leeks and mushrooms**, goat cheese sauce, arugula \_9,<sup>95</sup>

## main courses

- . **malaysian curry**, seasonal vegetables, jackfruit, jelly ear, turmeric sauce, sticky rice \_12,<sup>95</sup>
- . **cachopo filled** with roasted red pepper & plant-based 'gouda', Hasselback potato, café de París sauce, Caesar sauce \_13,<sup>95</sup>
- . **paella parellada**, plant-based 'calamari' and 'scallops', artichokes, salicornia, baby carrots, thyme \_13,<sup>95</sup>
- . **spiced pumpkin risotto**, spinach oil, poached egg, king oyster mushrooms \_12,<sup>95</sup> **NEW**
- . **eggplant mille-feuille**, plant-based 'bolognese' and 'mozzarella', homemade tomato sauce, basil, pomegranate \_12,<sup>95</sup>
- . **open omelet with seasonal vegetables** (artichokes, cauliflower, shiitake, spinach, cherry tomatoes)\_10,<sup>95</sup> **NEW**
- . **assortment of tacos** served with guacamole, sour cream, lime \_13,<sup>95</sup>
  - . jackfruit taco, grilled pineapple, cherry tomatoes, coriander
  - . KFC Oyster mushroom taco, pickled onion, barbecue sauce, cilantro **NEW**
  - . eggplant, shiitake and cabbage "chilindrón" taco, 'pico de gallo', coriander **NEW**
- . **'double smashed plant-based burger'**, spelt brioche bun, vegan truffled mayonnaise, plant-based 'cheddar', onion, mushrooms, homemade fries \_12,<sup>95</sup>
- . **XXL catalan cannelloni**, oyster mushrooms, boletus edulis, truffled bechamel \_12,<sup>95</sup>
- . **3 layer Tasanyuki**, spinach, pine nuts, mushrooms, masala pumpkin, cashew 'cheese', fresh and dried tomato sauce \_13,<sup>95</sup>
- . **pad thai**, rice spaghetti, shiitake, carrot, roasted peanuts, pickled daikon, coriander, lime \_13,<sup>00</sup>
- . **spaghetti**, pistachio pesto, fresh mozzarella to the touch of truffle \_13,<sup>00</sup>
- . **artichoke and parmesan ravioli**, brie cheese and curcuma sauce, edamame \_13,<sup>00</sup> **NEW**

## desserts

- . **two texture chocolate cake**\_5,<sup>95</sup>
- . **catalan cheesecake**, caramelized walnuts, honey, cinnamon 5,<sup>95</sup>
- . **chocolate coulant**, vanilla plant-based ice cream \_5,<sup>95</sup>
- . **mascarpone flan**, dried fruits, mango, pomegranate\_5,<sup>95</sup> **NEW**
- . **lemon pie**\_5,<sup>95</sup>
- . **french toast meringue brioche**, caramelized catalan cream, seasonal fruits \_5,<sup>95</sup>
- . **apple and walnut mille-feuille**, mató, carquinyolis, honey jelly \_5,<sup>95</sup> **NEW**
- . **chocolate ice cream**, coconut shavings, seasonal fruits, Pink Lady \_6,<sup>25</sup>
- . **vanilla ice cream**, mango, hemp seeds, Moskito \_6,<sup>25</sup>
- . **mango & cashew ice cream**, blueberries, Goji berries, coconut shavings, Coco Choco Chia Bar \_6,<sup>25</sup>