

VELADA

Vegan Kitchen & Bar

Tapas y Platos

Gazpacho Vaso de gazpacho servido con apio y verduras.	6€	Flor de Alcachofa Flor de alcachofa servida con alioli de ajo negro y tomate seco.	5,5€
Bravas Velada Las bravas de la casa, servidas con alioli del chef y aceite picante.	6€	Aguacate Asado Medio aguacate a la plancha con pico de gallo y cilantro.	5€
Brochetas Teriyaki Berenjena y bocados de "pollo vegano" con salsa teriyaki y sésamo.	7,5€	Pimientos Rellenos Pimientos rellenos de queso fresco gratinado con alioli, acompañado de espárrago.	6€
Coliflor Tikka Masala Nuestra receta original con un toque exótico de Tikka Masala de Mumbai.	7,5€	Tostada Mediterranea Pan tostado con crema de queso, tomatitos confitados y albahaca.	6,5€
Taco Guacamole Taco de trigo con chilli, guacamole y cebolla encurtida.	4,5€	Samosa Chaat Samosa con curry de garbanzos, salsa de yogur y tamarindo.	8,5€
Taco Pulled Barbacoa Taco de trigo con jackfruit guisado, coleslaw y salsa barbacoa.	4,5€	Tabla Velada Tabla de dos quesos acompañados de uvas, frutos secos y tostadas.	9,5€
Pan con Tomate Pan de cristal tostado con tomate, aceite extra virgen y escamas de sal.	3,5€	Tartar de Salmón Salmón vegano aliñado con limón servido con guacamole y salsa de soja.	12,5€
Hummus del Día Nuestra receta casera con verdura de temporada, servido con pan de pita.	7,5€		

Boles

César

Receta original con no pollo crujiente, escamas de levadura y salsa de la casa.

10,5€

Guacamole

Frijoles con guacamole, pico de gallo y arroz. Opcional - jalapeños.

10,5€

Arco Iris

Con lentejas, rúcula, tofu y verduras. Aliñado con salsa de mango.

8,5€

Burgers

Clásica

Burger plant-based con tomate, lechuga, cebolla y mayonesa.

11€

Cheese

Burger plant-based con doble queso, cebolla sofrita y salsa barbacoa.

11,5€

Pulled Barbacoa

Con jackfruit guisado, coleslaw y salsa barbacoa.

12€

No Pollo

Burger estilo pollo con tomate, lechuga, cebolla y mayonesa de aguacate.

12€

Trufada

Burger plant-based con rúcula, tomate, setas y salsa de trufa negra.

12€

Escoge tu pan:

- Pan Brioche
- Pan de Cristal
- Pan sin Gluten

Guarnición a elegir:

- Hojas verdes del día
- Patatas chips

Postres

Velada Brûlée

La Creme Brûlée de la casa.

7€

Higos Confitados

Higos confitados con helado de avellanas.

7€

Tarta del Día

7€

Surtido de Helados

Dos bolas: Mango-maracuyá, stracciacoco, pistacho, chocolate o avellana.

6€

Mini Tarta

4€

Duo de Macarones

Chocolate, cassis, frambuesa o avellana. Añade una bola de helado +3€.

6€

Tintos

Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja 4,5€ 20€
Tempranillo

Petit Albet D.O. Penedes 4,5€ 20€
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha.

Blau 2020 D.O. Montsant 5€ 22€
Cariñena, Syrah, Garnacha

Ramón Bilbao Reserva D.O. Rioja 29€
Tempranillo, Mazuelo y Graciano

Samsara Priorat D.O. Priorat 32€
Garnacha, Cariñena. Syrah y Cabernet Sauvignon

Blancos

Curiós D.O. Penedes 5€ 24€
Charelo

Viña Esmeralda D.O. Penedés 6€ 27€
Moscatel y Gewürztraminer

Martín Codax D.O. Rías Baixas 29€
Albariño

Rosado

Ramblas D.O. Catalunya 4,5€ 18€
Garnacha

Curiós Rosé D.O. Penedés 5,5€ 24€
Pinot Noir, Syrah.

Born Barcelona D.O. Penedés 25€
Garnacha

Cava

Petit Albert Brut 4,5€ 20€

Agustí Torello Brut 32€
Gran Reserva

Sangría

Sangría de Vino 4,5€ 25€

Sangría de Cava 4,5€ 27€

Bebidas

Estrella Galicia Copa 3,5€

Estrella Galicia S.Gluten 3,5€

Estrella Galicia 0'0 3,5€

Agua 70cl 2,5€

Agua con gas 70cl 2,5€

Refrescos 3€

Cafés e Infusiones

Café solo 2€

Cortado 2€

Café con Leche 2,5€

Americano 2,5€

Carajillo 3€

Infusión 3,5€

Cócteles 10€

Mojito Velada (Mango)

Mojito

Margarita

Moscow Mule

Rum Old Fashioned

Negroni

Piña Colada (Trazas Lactosa)

Martini de Chocolate (Trazas Lactosa)

Cócteles Sin 9€

Alcohol

Virgin Mojito Velada (Mango)

Virgin Mojito

Ipanema Passion Martini

Strawberry fields