

VELADA

Vegan Kitchen & Bar

Tapes i Platets

Gaspatxo Got de gaspatxo servit amb api i verdures.	6€	Flor de Carxofa Flor de carxofa servida amb allioli d'all negre i tomàquet sec.	5,5€
Braves Velada Les braves de la casa, servides amb allioli del xef i oli picant.	6€	Alvocat Rostit Mig alvocat a la planxa amb bec de gall i coriandre.	5€
Broquetes Teriyaki Albergínia i "pollastre vegà" amb salsa teriyaki i sèsam.	7,5€	Pebrots Farcits Pebrots farcits de formatge fresc gratinat amb allioli, acompanyat d'espàrrec.	6€
Coliflor Tikka Masala La nostra recepta original amb un toc exòtic de Tikka Masala de Mumbai.	7,5€	Torrada Mediterranea Pa torrat amb crema de formatge, tomàquets confitats i alfàbrega.	6,5€
Taco Guacamole Taco de blat, amb chilli, guacamole i ceba adobada.	4,5€	Samosa Chaat Samosa amb curri de cigrons, salsa de iogurt i tamarinde.	8,5€
Taco Pulled Barbacoa Taco de blat amb jackfruit guisat, coleslaw i salsa barbacoa.	4,5€	Taula Velada Taula de dos formatges acompanyats de raïms, fruits secs i torrades.	9,5€
Pa amb tomàquet Pa de vidre torrat amb tomàquet, oli extra verge i escates de sal.	3,5€	Tartar de Salmó Salmó vegà amanit amb llimona servit amb guacamole i salsa de soja.	12,5€
Hummus del Día La nostra recepta casolana amb verdura de temporada, servit amb pa de pita.	7,5€		

Bols

Cèsar Recepta original amb no pollastre cruixent, escates de llevat i salsa de la casa.	10,5€	Guacamole Fesols amb guacamole, bec de gall i arròs. Opcional - jalapenys.	10,5€
Arc de Sant Martí Amb llenties, ruca, tofu i verdures. Amanit amb salsa de mànec.	8,5€		

Burgers

Clàssica Burger plant-based amb tomàquet, enciam, ceba i maionesa.	11€
Cheese Burger plant-based amb doble formatge, ceba sofregida i salsa barbacoa.	11,5€
Pulled Barbacoa Amb jackfruit guisat, coleslaw i salsa barbacoa.	12€
No Pollastre Burger estil pollastre amb tomàquet, enciam, ceba i maionesa d'alvocat.	12€
Trufada Burger plant-based amb ruca, tomàquet, bolets i salsa de tòfona negra.	12€

Escolex el pa:

- Pa Brioche
- Pa de Vidre
- Pa sense Gluten

Guarnició a elegir:

- Fulles verdes del dia
- Patates chips

Postres

Velada Brûlée La Creme Brûlée de la casa.	7€	Figues Confitades Figues confitades amb gelat d'avellanes.	7€
Pastís del dia	7€	Assortiment de Gelats Dues boles: Mango-maracuià, straccia-coco, festuc, xocolata o avellana.	6€
Mini Pastís	4€	Duo de Macarons Xocolata, cassis, gerds o avellana. Afegeix-hi una bola de gelat +3€.	6€

Negres

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

Petit Albet D.O. Penedes 4,5€ 20€
Ull de llebre, Cabernet Sauvignon i Garnatxa.

Blau 2020 D.O. Montsant 5€ 22€
Carinyena, Syrah, Garnatxa

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

Samsara Priorat D.O. Priorat 32€
Garnatxa, Carinyena. Syrah i Cabernet Sauvignon

Blancs

Curiós D.O. Penedes 5€ 24€
Xarel.lo

Viña Esmeralda D.O. Penedés 6€ 27€
Moscatell i Gewürztraminer

Martín Codax D.O. Rías Baixas 29€
Albariño

Rosats

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

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

Born Barcelona D.O. Penedés 25€
Garnatxa

Cava

Petit Albert Brut 4,5€ 20€

Agustí Torello Brut 32€
Gran Reserva

Sangría

Sangría de Vi 4,5€ 25€

Sangría de Cava 4,5€ 27€

Begudes

Estrella Galicia Copa 3,5€

Estrella Galicia S.Gluten 3,5€

Estrella Galicia 0'0 3,5€

Aigua 70cl 2,5€

Aigua amb gas 70cl 2,5€

Refrescos 3€

Cafès e Infusions

Cafè sol 2€

Tallat 2€

Cafè amb Llet 2,5€

Americà 2,5€

Carajillo 3€

Infusió 3,5€

Cócteles 10€

Mojito Velada (Mango)

Mojito

Margarita

Moscow Mule

Rum Old Fashioned

Negroni

Piña Colada (Conté Lactosa)

Martini de Chocolate (Conté Lactosa)

Cócteles Sense 9€

Alcohol

Virgin Mojito Velada (Mango)

Virgin Mojito

Ipanema Passion Martini

Strawberry fields