

ABRIMOS DE 9:00 A 20:30

SOLO ANTES DE LAS 12:00



BANANA TOAST 8.5€
Platano caramelizado con crema de cacahuete arandanos frescos y nueces



SCRAMBLED EGG 9.5€
Tofu sedoso marinado, con mahonesa tomate, cebolla y pepinillo escabeche



PANCAKES 9.5€
Pancake de avena y banana con cream de cacao y avellana, platano, arandano y nueces



CHOCO - BANANA 7€
Crema casera de chocolate y avellana con frambuesas, platano, arandano y nueces



PORRIDGE BOWL 10€
Con mango fresco, nutella casera, platano semillas de chia y coco, con arandanos

DISPONIBLE DE 9:00 A 17:00



AVOCADO 9€
Con tomate - cebolleta - sesamo negro rucula y mayonesa



AÇAI SMOOTHIE BOWL 10€
Base de smoothie bowl Acai, terminado con granola casera - platano - arandanos - coco bayas de goji y chia



MANGO SMOOTHIE BOWL 9.5€
Base de smoothie bowl Mango, terminado con granola casera - platano - arandanos - coco bayas de goji y chia



BLUEBERRY YOGURT BOWL 9.5€
Base de yogur de arandanos, terminado con granola casera - platano - arandanos - coco bayas de goji y chia

PIDELO A CUALQUIER HORA DEL DIA

STARTERS



JAPANESE CRISPY TACO 12€
Tacos de alga crujiente con arroz de sushi verdurita, mango y aguacate



SUMMER ROLL 9.5€
Rollitos de papel de arroz con verdura mango fresco y rucula con salsa de curri rojo tailandes y soja



COLIFLOWER TEMPURA 7€
servido con una salsaspicy-mayo casera



BROCCOLI TEMPURA 7.5€
servido con una salsa spicy-mayo casera



EDAMAME & SALT 4.5€
SPICY EDAMAME 5€



ROASTED CAULIFLOWER 7.5€
Con mantequilla vegana



GRILLED BIMBI 5.5€
Asado con ajo fresco



TZATZIKI 6.5€
Salsa griega de yogur servida con pan tostado



GRILLED CORN 9.5€
Con salsa coreana de chile dulce

SANDWICH



FETA SANDWICH 9€
Con mahonesa, pesto, rucula, tomate pepinillo escabeche y col lombarda



BOLOGNESE 9€
Con mahonesa, cebolleta, rucula tomate, pepinillo escabeche y lombarda



MEXICAN BOWL 14€
Tabule de quinoa con aguacate judias negras, tzatziki y mojo canario servido con chili y limon



BROCCOLI SALAD 10.5€
Infusionado con mahonesa de anacardo vinagre de manzana, pasas, feta y nueces



COLESLAW SALAD 10€
Mezcla de coles y verdura con una vinagreta agria casera

MAINS



SUSHI BURRITO 14€
Tempurizado con mozzarella judias negras, spicy mayo y cebolleta



PAD-THAI 14€
Hecho con coco y verdura de temporada y soja, nueces, cilantro
CON TOFU15€
CON "POLLO".....16€



MIDDLE EASTERN PLATER 16€
Berenjenas a fuego lento con tomate en salsa con arroz basmati y azafran tzatziki y ensalada fresca estilo persa



BURGER 15€
Hamburguesa de jackfruit y guisante con spicy-mayo Coleslaw de lombarda y ensalada con patatas fritas



FAJITAS 15€
Fajitas de "No pollo" con tomate, mojo canario, tzatziki perejil y cebolla roja



PASTA BOLOGNESE 14.5€
Un clasico hecho con soja levadura nutricional y pesto



LENTIL SOUP 10.5€
Al estilo persa con patata - azafran especias y cilantro Servida con pan de maiz



TACOS 13.5€
Nuestra famoso boloñesa servida en 3 panes de fajita con mahonesa y aguacate

SUSHI



BLUE SUSHI 13.5€
Sushi de espirulina azul con brocoli marinado en mahonesa agria y rucula



SUSHI TEMPURA 11.5€
Tempurizado con tofu sedoso marinado eneldo y spicy-mayo



MANGO-FETA SUSHI 14€
Con aguacate, spicy-mayo y sesamo



MAKI ROLLS 8 piezas
AGUACATE.....9.5€
PEPINO.....8.5€

KIDS MENU

- NUGGETS 6 FRIES 4.5**
- SMALL PASTA BOLOGNESE 10**
- MAKI AVOCADO OR CUCUMBER 9**
- GRILLED CORN 6**
- RICE & *CHICKEN* 7**
- PLAIN BURGER & FRIES 10**

DESERTS

- MANGO-PASSION FRUIT 8.50€**
Vegan, gluten free, with no refine or artificial sugars Top with fresh mango and passion fruit
- CHOCOLATE 8.00€**
Vegan, gluten free, with no refine or artificial sugars Finish with choco cream and nuts
- BLUEBERRY CHEESECAKE 7.50€**
Vegan, gluten free, with no refine or artificial sugars Finish with a touch of coco and berries

All prices include IVA tax (10% IVA)

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs



MOLLUSCS

EGGS

CRUSTACEANS

MLK

FISH

GLUTEN

LUPINS

CELERY

MUSTARD

NUTS

SESAME

PEANUTS

SOYA

SULPHITES