



MENÚ

# SNACKS & HYGGE



CROQUETAS DE QUESO GORGONZOLA ,ESPINACAS Y NUECES 8,5€  
con pomada de tomate . 6 unidades



BASTONES DE BERENJENA CRUJIENTES CON MIEL ECOLOGICA 7€



EDAMAME "Á FEIRA" 6,3€  
con pimentón de la vera y aceite de trufa blanca



NACHOS MAIZ 10€  
con guacamole, frijoles con soja texturizada y salsa vegana de queso cheedar



TEMPURA SIN GLUTEN 9€  
de setas shitakee con alioli de albahaca



BONIATO FRITO CON KETCHUP DE REMOLACHA 5€



TRIO DE HUMMUS, 9,9€  
remolacha y mandarina, espinacas y espirulina, zanahoria y surtido de panes



PAN BAO DE JACK FRUIT 9,9€  
con setas shitakee, cebolla y salsa de curry mandrás



RATATUI DE CALABACIN Y TOMATE 9,5€  
con crema de tofu y pesto de albahaca con piñones tostados



FINGER FOOD DE POLLO 6€  
con alioli de mango picante



BEYOND BURGUER 12,€  
Tomate parrilla, cebolla asada, hierbas del campo, queso crema de anacardo;  
acompañado de boniato frito y ketchup de remolacha.



TABLA PARA COMPARTIR 13,€  
chips de kale y trufa, crudité de verduras, albondigas de quinoa hummus de curcuma  
y zanahoria, boniato con ketchup de remolacha, yogurt de coco, guacamole y  
surtido de panes con aceite de VE

## ENSALADAS

Nuestras ensaladas son divertidas y super nutritivas, seleccionamos ingredientes con altas propiedades saludables y energeticas



DE EURA CON AGUACTE A LA PLANCHA 11€  
pico de gallo, tomate asado, hojas frescas y vinagreta de curry



DE PAPAYA ASADA Y BRÓCOLI 9€  
frutos secos, espinacas, wacame y vinagreta de yuzu



CRUDITÉ DE VERDURAS 10€  
con aguacate laminado, hummus de espirulina, garbanzo crunchi, yogurt de coco y pan libanés



CARPACCIO DE TERNERA GALLEGA 9,9€  
escarola, rúcula, setasparilla, pan de maíz, cherry asado y vinagreta de miel y mostaza y craker de sarraceno y teff



SEITÁN A LA BRASA CON AGUACATE A LA PARRILLA 12€  
pico de gallo, riubarbo, tomate asado, hojas del campo y vinagreta de manzana



CAPRESE CON MOZZARELLA VEGANA 10,9€  
tomate, albahaca y pesto de nueces con aceite VE

## PIZZAS

Nuestras pizzas están elaboradas con harinas trigo 100% naturales con fermentación natural de masa madre; masa de pan tipo siciliana



ALCACHOFAS 11€  
con masa de espirulina ,manzana asada, queso de Cebreiro, tomate y reducción de Pedro Ximenez



CECINA 10€  
con masa de quinoa ,tomate, queso de Azúa, rúcula y aceite de trufa blanco



CALABACÍN 10€  
con masa de quinoa, tomate fresco, queso de Cebreiro, cebolla, nueces y rucula

### PANES

Pan libanés 0,8€  
Pan sin gluten; bollito redondo. 2€  
Pan de chia. 0,9€

GF GLUTEN FREE

OSG FREE GLUTEN OPTION

V VEGETAL

OV VEGETAL OPTION

H HUEVO

L LACTEOS

## CON PESCADO

Nuestras carta flexiteriana admite todos aquellos productos del mar de pesca sostenible con alimentación natural. cocinamos pescados ricos en omega 3



**PULPO DE CAMARIÑAS A PARILLA 12€**  
con salteado de berzas y moho de curry rojo



**TACO DE SALMÓN NORUEGO (producción sostenible) 12,4€**  
marinado en casa con crema de aguacte, ensaldada de algas, avellanas tostadas y salsa de miel y mostaza



**FIDEOS KONGAC 10,9€**  
wok de gambón y verduras con hierbas de verano con salsa umami y citronella

## CON CARNE

Utilizamos carnes que provienen de granjas de producción extensiva y una preocupación por el medio ambiente y la sostenibilidad como medio de crecimiento



**ESCALOPINES DE VACA CACHENA 13€**  
con patatas al horno, chalotas y zanahoria caramelizada



**MAGRET DE GALO CELTA SLOW COOKING 15€**  
con tomate asado, pack choy a la brasa, patatas asadas y salsa de curry y cacahuete.



**BURGUER DE CACHENA ECOLÓGICA 11,5€**  
con queso del Cebreiro, tomate rosa, hojas de la huerta, cabolla asada y kétchup de remolacha, acompañado de boniato frito en pan de Carral de masa madre y harina de trigo Gallego

## VINOS

### BLANCOS

ALVARIÑO	B	C
Toralla	15€	2,5€
RIBEIRO		
Ramón do Casar	20€	3€
GODELLO		
Stibadia	16€	2,7€
Alma Larga	18€	3€
De la Casa	9€	
RUEDA		
Jose Pariente 2016	18€	

### TINTOS

RIBERA DE DUERO	B	C
Finca Resalso	18€	3€
Cepa 21	30€	
RIOJA		
Viña Real	21€	3€
Luis Cañas Crianza	19€	2,8€
De la casa	Vino del año 9€	
MENCIA		
Alma nova	21€	
Pagos de Galir	16€	2,8€

GF GLUTEN FREE

OSG FREE GLUTEN OPTION

V VEGETAL

OV VEGETAL OPTION

H HUEVO

L LACTEOS

# LOS PECADOS CAPITALES

## **AVARICIA** 7€

Namelaka de choco – chai tea + cremoso de chocolate blanco y avellana + naranja asada y crujiente de algarroba



## **SOBERBIA** 5,5€

Mousse de queso fresco y maracuyá + crumble de almendra + salsa de moras y sorbete de limoncello.



## **IRA** 7€

Culant de chocolate amargo 70% + sorbete de mandarina.

## **LUJURIA** 6,5€

La manzana prohibida + falso bizcocho de canela



## **GULA** 5€

Cazuela de crema de vainilla con frambuesa y salsa de fresa y albahaca .



## **PEREZA** 5€

Bizcocho de quinoa + sorbete de açai + crema de yogurt + granolla + frutas silvestres.

## **ENVIDIA** 6€

Tradicional milhojas de mantequilla + crema pastelera de turrón + almendra garrapiñada

# COPAS HELADAS



## **BANOFFE** 6€

Cacahuete + oreo + plátano + nata + dulce de leche +plátano crujiente.  
OV Con caramelo



## **TROPICAL** 6€

Mango + limóncello + mandarina + melocotón almibar + nata + granolla + nubes



## **FRESAS CON NATA Y VAINILLA** 6€

Helado de Vainilla + helado de frambuesa+ nata + salsa de frutas del bosque + barquillos crujientes

## **CACAO MARABILLAO** 6€

Chocolate amargo + turrón + gofre + nata montada + crema de avellana blanca + barquillos + peta zeta.