

VEGAN MENU

BEET HUMMUS

Cremoso hummus de remolacha servido con garbanzos tostados, aceite de oliva, sésamo y un toque de especias cajún, acompañado de crudités de verduras frescas. 13.50€

Creamy beet hummus topped with roasted chickpeas, olive oil, sesame seeds and a touch of Cajun spices, served with fresh vegetable crudité. 13.50€

RAINBOW BOWL

Quinoa con edamame, pepino, col roja, zanahoria, rábano y tomates cherry, coronada con bocados vegetales mediterráneos y aliñada con vinagreta de jengibre, lima y tamari. 17.95€

Quinoa with edamame, cucumber, red cabbage, carrot, radish and cherry tomatoes, topped with Mediterranean plant-based bites and dressed with ginger, lime and tamari vinaigrette. 17.95€

PULLED VEGGIE SANDWICH

Pan vegano tostado relleno de proteína vegetal estilo "pulled", con salsa barbacoa, col roja encurtida y pepinillos, servido con patatas fritas. 18.95€

Toasted vegan bun filled with pulled-style plant protein, pickled red cabbage and pickles, served with French fries with barbecue sauce. 18.95€

BIZCOCHO DE LIMÓN Y COCO

Bizcocho vegano de limón y coco, suave y aromático, servido con fresas, arándanos frescos y un ligero toque de azúcar glas. 11.95€

Vegan lemon and coconut bundt cake, soft and fragrant, served with fresh strawberries, blueberries and a light dusting of powdered sugar. 11.95€

BEBIDAS - DRINKS

ELDERFLOWER SPRITZ

Refrescante combinación de licor de flor de saúco, ginebra G-Vine, sirope de albahaca y zumo de lima, completado con soda y menta fresca. 10.95€

A refreshing mix of elderflower liqueur, G-Vine gin, basil syrup and fresh lime juice, topped with soda and finished with fresh mint. 10.95€

SPICE WORLD

Ron especiado mezclado con zumo de lima y sirope de azúcar, completado con ginger ale para un equilibrio dulce y picante con notas cítricas. 10.95€

Spiced rum combined with fresh lime juice and simple syrup, topped with ginger ale for a sweet and spicy balance with citrus notes. 10.95€

APPLE RECORDS N/A

Cóctel sin alcohol elaborado con zumo de manzana, zumo de lima y agave, completado con ginger ale para un perfil dulce y cítrico. 8.95€

A non-alcoholic cocktail made with apple juice, fresh lime juice and agave, topped with ginger ale for a sweet and citrusy profile. 8.95€

HIBISCUS POP

Bebida sin alcohol a base de cordial de pomelo, limonada y sirope de hibisco, terminada con soda para un sabor floral y refrescante. 8.95€

A non-alcoholic blend of grapefruit cordial, sour mix and hibiscus syrup, topped with soda for a floral and refreshing taste. 8.95€



Contamos con información sobre alergias para todos los elementos del menú. Pregúntale a tu camarera para obtener más detalles.
We have allergy information available for all menu items. Please ask your server for more details.