

VEGAN MENU

Tartar de tomate en textura · Tomato Tartare in texture

Mix de tomates, tomate fresco, tomate seco y gazpacho de tomate y sandia, acompañado de dátiles, piñones y cebolla roja, marinado con un toque cítrico
A mix of tomatoes—fresh tomato, sun-dried tomato, and a tomato & watermelon gazpacho, served with dates, pine nuts, and red onion, marinated with a citrus touch

19€     

Ceviche vegetal de la tierra · Veggie ceviche

Setas portobello y shimenji, marinado con nuestra leche de tigre de tomatillo y aguacate, acompañado de fruta de la pasión, maíz cancha tostado y plátano frito
Portobello and Shimeji mushrooms marinated in our tomatillo and avocado leche de tigre, served with passion fruit, toasted cancha corn, and fried plantain

21€  

Arroz vegetal con verdura de temporada

Veggie rice with season vegetables

Paella de temporada con seta portobello
Season paella with portobello mushroom

22€ pp 

Hamburguesa vegana · Vegan burger

Acompañada de tomate seco, kale y cebolla caramelizada sobre pan cristal
Served with sun-dried tomato, kale, and caramelized onion on crystal bread

20€  

POSTRE / DESSERT

Fresas flambeadas con sorbete de mango

Flambéed strawberries with mango sorbet

12€ 

