

## MUST DE TEMPORADA

**Root vegetable salad:** cintas de boniato, ..... 8,5  
zanahoria y remolacha, con salsa de mostaza,  
zumo de jengibre y yogurt.

**Vital salad:** trigo, garbanzos, sésamo, boniato, .. 8,5  
tallos de kale, zanahoria y salsa de coco y miso.

**Noodles de boniato al cremoso de coco** ..... 9,5  
y Portobello acompañado de kale crujiente.

**Aller et Retour:** tartar con cilantro y toques ..... 15  
asiáticos, marcado en plancha vuelta y vuelta.  
Servido con puré de boniato y patata.

**Pintada rellena con boniato asado y bimi,** ..... 18  
con una emulsión cremosa.

**Ceviche de carabinero y vieira** ..... 16  
con cus-cus infusionado con algas en agua de mar.

**Tabla de quesos artesanos** ..... 12  
Picón Bejes Treviso DOP, Iniesta Manzanaro Curado,  
Molungo, Braojos y Puigpedrós.

**Tarta de queso de cabra servida en vasito:** ..... 6,5  
frutos rojos, crumble, mermelada viva de fresa y flores.

**Brownie de algarroba con leche de coco,** ..... 6,5  
dátiles, avellanas y mermelada de naranja Bumpgreen.



TE INVITAMOS A QUE  
PRACTIQUES LOS

LUNES  
SIN  
CARNE

### **POR EL MEDIO AMBIENTE**

Cuidemos el planeta. Casi el 20% de las emisiones de gases efecto invernadero son emitidos por la industria ganadera: la producción de animales para consumo humano.

### **POR LOS ANIMALES**

Es filosofía. Evitaríamos el sacrificio de una pequeña porción de animales criados en granjas industriales, donde no los tratan nada bien.

### **POR TU SALUD**

Cuidarse de una forma muy sencilla. Una dieta basada en vegetales mejora tu salud cardiovascular entre otros beneficios.

#meatlessmonday #lunessincarne