DE LUNES A SÁBADO
DE 13:45 A 15:30

RECUERDA HACER TU PEDIDO **EN LA BARRA** >>>>

COMIDAS

ENTRANTES

Queso feta al horno NEW — **14,50**
Queso feta al horno, base de tomate triturado especiado, hierbas y especias acompañado de pan tostado. (1, 4, 5, 13)

Tartar de atún rojo, aguacate y mango — **16,00**
Atún rojo marinado con salsa de la casa, aguacate, mango, rúcula, acompañado de tostadas crujientes(1,2,4,7,13)

Berenjenas al horno con cama de queso de yogurt NEW — **14,00**
Berenjenas al horno sobre una base de queso de yogurt, acompañado de nueces, cebolla encurtida, aceitunas negras, frambuesa y tomates cherrys. (GF, 5, 13)

Ensalada de aguacate — **13,60**
Aguacate lovers es su ensalada. Mezclum, rúcula, brotes, germinados, aguacate,fruta de temporada, frutos secos, aceitunas negras, pepino y cherrys con aliño de la casa. (GF,13)

Ensalada de burrata — **14,50**
Rúcula y mezclum, burrata, fruta de temporada, tomate cherry, cebolla encurtida, semillas, aliñada con pesto casero. (GF, 5, 4)

Hummus — **8,50**
Receta tradicional del hummus de garbanzo acompañado de bastones de verduras y pan tostado. (GF, 4, 13)

Mexican guacamole — **8,90**
Guacamole muy mexicano, cilantro, tomates, cebolla morada y un ligero toque a picante(vaya pico de gallo), acompañado de pan de maíz. (1,4)

CONSULTA NUESTRO

MENÚ DEL DÍA

19,00€

Ración de pan sin gluten +1€

FIN DE SEMANA Y FESTIVOS 21€

EXTRAS

Ración extra de pan de maíz	**1,50**
Ración de pan sin gluten	**1,50**

TODOS NUESTROS PRODUCTOS, PREPARACIONES, SALSAS, Y TODO, SON HECHOS POR NOSOTROS CON PRODUCTOS FRESCOS Y NATURALES SIN ULTRAPROCESADOS.

good vibes — COMIDA REAL GENTE REAL — APPROVED

FOCACCIAS

Hechas a mano al horno de piedra con AOVE

NEW

FOCACCIA DE BURRATA Y CHERRYS MARINADOS — **18,00**
Focaccia de 27 cm, lígera base de tomate triturado, cherrys marinados al horno (AOVE, balámico, orégano y un toque de miel de Soria), burrata, semillas, hojas de albaaca y pistacho (1, 5, 13)

FOCACCIA DE JAMÓN SERRANO Y PESTO — **18,00**
Focaccia de 27 cm, tomate triturado de base, perlas de queso crema, jamón serrano, cebolla encurtida, rúcula y pesto casero (1,5,13).

TOSTAS DELUXE

Nuestras tostas son las mejores, pero estas son un lujo

Tosta Ostuni con pulled pork. — **13,90**
Pan de maíz con mascarpone, polled pork a baja temperatura, queso mozzarella, tomate semi-seco, cebolla encurtida y hierbas provenzales. Acompañada de ensalada de temporada(1, 2, 5, 13)

Tosta Icaria con pollo mechado — **13,60**
Pan de maíz con base de paté de aceituna negra, pollo mechado a baja temperatura, queso feta, tomate cherry, mezclum y aceite de ajo. Acompañada de ensalada de temporada(1,2,5)

Tosta de salmón ahumado y aguacate — **14,00**
Pan de maíz con base de queso crema de finas hierbas, flor de aguacate, salmón ahumado marinado, rúcula, alcaparras y aceite de eneldo. Acompañada de ensalada de temporada(1, 7,13)

Wrap Mexicano con pollo mechado — **13,60**
Tortilla mexicana, pollo mechado a baja temperatura con arroz, guacamole, pico de gallo y queso rallado. Acompañada de ensalada de temporada(1,2,5,13)

*Opción tostas en pan sin gluten. +1€

POKES BOWLS

Healthy chicken — **15,00**
Base de arroz japonés, pollo marinado ligeramente picante, pepino, cebolla encurtida, edamame tostado, sésamo tostado, aguacate, aliñado con salsa de cacahuete HOMEMADE. (GF, 2, 4, 12, 13)

Fresh salmón — **15,00**
Base de arroz japonés, salmón marinado con salsa tamari, pepino, maíz, zanahoria, cherrys, frutos secos especiados aliñado con salsa agridulce HOMEMADE. (GF, 2, 7, 13)

Tuna bowl NEW — **15,00**
Base de arroz japonés, atún marinado, kiwi, cebolla encurtida, tomate pera, frutos secos aliñado con salsa de jengibre HOMEMADE (GF,2, 7,13)

Lista de alérgenos: 1. Gluten / 2. Soja / 3. Huevo / 4. Sésamo / 5. Lactosa / 6. Moluscos / 7. Pescado / 8. Mostaza / 9. Apio / 10. Crustáceos / 11. Sulfitos / 12. Cacahuetes / 13. Frutos de cáscara / 14. Altramuces / GF Gluten free