



THE VEGETARIAN
CARTA DE ALÉRGENOS

Entrantes

Croquetas veganas de boletus y avellanas tostadas con pimentón de la Vera

Gluten, frutos secos con cáscara y soja

Croquetas veganas de alcachofas, pistacho y jamón vegetal

Gluten, frutos secos con cáscara y soja

Croquetas jugosas de gorgonzola, nueces e higos con ralladura de lima

Gluten, frutos secos con cáscara, lácteos y sulfitos

'Hojalbravas'. Patatas crujientes hojaldradas con salsa brava casera

Gluten

Guacamole mediterráneo con chips vegetales

Sulfitos

Hummus de alcachofa confitada con finas hierbas y miso blanco servido con alcachofa confitada, coquetas de semillas y surtido de panes

Soja y gluten (opción)

Hummus de remolacha y tartufo servido con setas shiitake salteadas, coquetas de semillas y surtido de panes

Soja y gluten (opción)

Dúo de rollitos crujientes de queso scamorza y tapenade de tomate seco con salsa japonesa de verduras

Sulfitos, soja, gluten y lácteos

Dúo de rollitos crujientes rellenos de zanahoria, puerro y queso de cabra acompañados de salsa de cacahuets

Cacahuets, frutos secos con cáscara, gluten y lácteos

Ensaladilla rusa vegetal. Patata, zanahoria, aceituna gordal, guisantes, atún vegetal y piparra con mayonesa servida con grisines y regañás

Gluten (opción), mostaza, soja y sulfitos

Primeros

Ensalada de seitán marinado, naranja Kalesi Red Dragon, crocanti de quicos, cacahuètes tostados y germinados sobre base de mézclum con vinagreta de mostaza y naranja servida con helado de aguacate

Frutos secos con cáscara, gluten, mostaza, cacahuètes y soja

Ensalada de pistacho, aguacate y fresa con virutas de queso ahumado y germinados sobre base de mézclum

Frutos secos con cáscara, lácteos (opción) y sulfitos

Burrata acompañada de tomate cherry ecológico horneado con hierbas mediterráneas, granola salada de nuez pecana, avellana, semillas y avena, vinagreta de albahaca y sirope de dátil

Lácteos y frutos secos con cáscara

Ceviche vegetal con sabores de mar. Salmón de tapioca, aguacate, tomate, cebolla morada y mango con leche de tigre de maracuyá, naranja Kalesi Red Dragon, limón, lima, jengibre, sriracha y cilantro

-

Cheesecake de queso fresco con puerro, calabacín y base de crackers saladas servida con salsa romesco

Huevo, lácteos, frutos secos con cáscara y mostaza

Burrito. Tortilla de trigo rellena con shiitake, Heura marinada en salsa barbacoa japonesa, cebolla morada, aguacate, tomate seco, crujiente de arroz y trigo integrales y aliño de vinagreta de jengibre, soja y sésamo acompañada de mayonesa de jalapeño

Gluten, sésamo, soja y sulfitos

Huevo campero a baja temperatura con salteado de espárragos y setas, parmentier de patata y boniato morados, pesto verde de queso de cabra servido con chip de plátano macho

Huevo y lácteos

Segundos

Pasta artesana rellena de pera y queso pecorino con pesto rojo y setas confitadas en aceite de tomate

Frutos secos con cáscara, gluten, huevo, lácteos y sulfitos

Pasta casera rellena de queso vegetal, tomate semiseco y albahaca servida con salsa demi-glace de setas y aceite de trufa blanca de cultivo

Gluten, soja y sulfitos

Lasaña con pollo vegetal macerado, quesos de cabra y provolone, tomate seco, aceitunas negras y salsa bechamel de verduras asadas

Gluten, lácteos, sulfitos y soja

Fideos udon picantes con toque caramelizado, verduras pochadas y maceradas en salsas orientales, anacardos tostados y lima

Gluten (opción), soja, mostaza y frutos secos con cáscara

Sushi poké. Arroz de sushi acompañado de aguacate, mango, edamame salteado en aceite de sésamo, zanahoria umami, pollo vegetal crujiente, gambas vegetales, salsa de chile dulce y salsa ponzu

Sésamo y soja

Musaca de berenjena con salsa romesco, bechamel de castañas, boloñesa de quorn y queso vegetal curado rallado

Frutos secos con cáscara, soja y sulfitos

Quesadilla con pan libanés rellena de seitán al estilo kebab adobado, verduras salteadas y queso cheddar acompañada de mayonesa de chipotle

Gluten y soja

Hamburguesa Helsinki. Filete empanado al estilo pollo, tomate, mézclum, cebolla morada, queso provolone fundido, mostaza antigua y alioli de miel en pan al estilo brioche servida con gajos de patata y boniato

Gluten, lácteos y soja

Vegan Love Burger. Hamburguesa al estilo cuarto de libra con salsa barbacoa, queso, cebolla caramelizada, tomate seco, mézclum y 'sojanesa' de chimichurri en pan de cristal servida con gajos de patata y boniato. (Opción no vegana con huevo campero a la plancha)

Gluten, huevo (opción), soja y sulfitos

Menú infantil

Pasta con salsa de tomate y queso rallado

Gluten y lácteos

Nuggets de quorn con patatas y ensalada acompañados de ketchup

Gluten

Hamburguesa vegetal con queso y patatas acompañadas de ketchup

Gluten y lácteos (opción)

Postres

Coulant de chocolate con helado de canela

Frutos secos con cáscara, soja y gluten

Coulant de pistacho y chocolate blanco con helado de frutos rojos

Lácteos, huevo, gluten, soja y frutos secos con cáscara

Crema inglesa al toque de maracuyá con manzana en texturas, helado de manzana verde y flor de hibisco

Frutos secos con cáscara

Semifrío de galleta María con helado de chocolate

Gluten, huevo y lácteos

Mousse de tarta de castaña y cacao con polvo de pistacho y helado de pistacho

Frutos secos con cáscara y soja

Tarta de queso y té matcha con base de galleta de chocolate y coulis de fresa

Huevo y lácteos

Tarta Luleå de calabaza especiada con chocolate fundido

Soja

Todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados