

VEGAN

TARDOR - HIVERN 2018



APPETIZERS

Pan con tomate | 6

Manzanilla olives from Spain | 8

Aceitunas manzanilla con hueso

Porcini and potato canelón with zucchini | 12

Canelón de ceps y calabacín

Patatas bravas with vegetable brunoise | 16

Patatas bravas con brunoise de verduras

Smoked cashews, pistachios and candied almonds | 6

Anacardos ahumados, pistachos y almendras garrapiñadas

SALADS + VEGETABLES

Mixed baby greens, grapes, apple, local honey and mustard dressing | 12

Ensalada de uvas, manzana, y vinagreta de miel y mostaza

Watermelon salad, baby greens, basil leaves and vinegar reduction | 10

Ensalada de fruta de temporada, brotes tiernos, albahaca y reducción de vinagre

“Empedrat salad”, white bean, red onion, olives, green bell pepper, and tomato | 16

Empedrat de judías, cebolla morada, aceitunas, tomate y pimiento verde



SOUPS

Calçot soup with romesco and charcoal oil | 16

Crema de calçots, romesco y aceite de carbón

Swiss chard soup with seasonal truffle, roasted sweet potato and cauliflower | 26

Crema de acelgas, láminas de trufas de temporada, coliflor y boniato asado

MAIN

Sautéed Navarra kidney beans with porcini rice | 19

Alubias de Navarra salteadas con ajo y arroz de ceps

Sautéed green peas, chanterelle mushrooms, and crispy artichokes | 19

Guisantes salteados, menta, rossinyols, y alcachofas

Assortment of Navarra Kidney beans with porcini rice and sautéed green peas with artichokes | 23

Surtido de alubias con arroz de ceps y guisantes con alcachofas

DESSERT

Seasonal fruit salad with orange and passion fruit juice | 10

Ensalada de frutas con zumo de naranja y fruta de la pasión

