

	mediano	grande
<b>Ensalada Levante</b>   lechuga, tomate cherry, nueces, pasas y queso de cabra	6.50 €	12.00 €
<b>Carpaccio de Tomate</b>   con nueces, anacardos, tofu ahumado y aliño de limón y aceite	4.50 €	8.00 €
<b>Ensalada Griega  con salsa Tzaziki</b>   tomate, pepino, cebolleta queso feta, aceitunas negras, salsa de yogurt, pepino y ajo	7.00 €	12.00 €
<b>Ensalada con Superalimentos</b> lechuga, tomate, aguacate, manzana, quinoa negra,   rúcula y moringa	8.00 €	13.50 €
<b>Tabulé de Quinoa</b>   quinoa blanca y negra, tomate, pepino y cebolleta, con aliño de limón, hierbabuena, ajo, sal y aceite	7.00 €	12.00 €
<b>Ensalada Wakame</b>   lechuga variada, alga Wakame, aguacate, nueces, chips de boniato frito y vinagreta de limón	8.00 €	13.50 €
<b>Tabla de Crudite</b>   tiras y rodajas de pimiento rojo, verde y amarillo, apio, calabacín y zanahoria. Con rollitos de verduras crudas en papel de arroz. Acompañado de salsa de soja y allioli vegano de albahaca y espirulina		12.00 €

## ***Los Salmorejos***

**Salmorejo cordobés** 5.00 €

tomate, pan, huevo duro,  
jamón serrano, ajo, aceite, sal

**Salmorejo de Zanahoria**   5.00 €

tomate, zanahoria, cúrcuma,  
daditos de manzana, ajo, aceite, sal

**Salmorejo de manzana**   5.00 €

tomate, manzana, jengibre, nueces,  
anacardos, ajo, aceite, sal

## ***Nuestras croquetas Veganas***

**Croqueta de garbanzo y espinaca**  

garbanzo, espinaca, arroz, curry, sal,  
rebozada en harina de maíz y perejil

**Croqueta de quinoa y calabaza**  







quinoa y calabaza sofrita con cebolla,  
ajo, zanahoria y pimiento verde,  
rebozada en harina de maíz y perejil

Plato Mediano. 4 croquetas con  
Hummus Y Alioli vegano 5.50 €

Plato Grande. 8 croquetas con  
Hummus Y Alioli vegano 10.00 €

	mediano	grande
<b>Berenjenas fritas con miel de caña</b>   rebozadas en harina de arroz	4.50 €	8.00 €
<b>Huevos Rotos</b>  patatas fritas, huevos fritos, jamón serrano	7.00 €	12.00 €
<b>Patatas Bravas</b>   con salsa brava y mayonesa vegana	4.50 €	8.00 €
<b>Provoleta</b>   con tomate fresco y orégano		7.00 €
<b>Tri Hummus</b>   de garbanzo, de aguacate y de pimiento rojo con crackers		7.00 €
<b>Patatas Fritas</b>   		4.00 €

### ***El Pisto***

<b>Pisto con huevos</b>   pisto con huevos camperos		7.50 €
<b>Pisto con berenjenas fritas</b>   		7.50 €
<b>Pisto con patatas fritas</b>   		7.00 €

**Pisto** : cebolla, zanahoria, ajo,  
pimiento rojo y verde, tomate,  
calabacín, berenjena

	mediano	grande
<b>Tofu Encebollado</b>  tofu, cebolla caramelizada, sésamo, salsa de soja tamari, miel de caña, arroz basmati	6.00 €	10.00 €
<b>Seitan Encebollado</b>  seitan, cebolla caramelizada, sésamo salsa de soja tamari, miel de caña, arroz basmati	6.00 €	11.00 €
<b>Tomatún</b>  tomate relleno de atún de almadraba, alcaparras y mayonesa vegana		8.50 €
<b>Tomatofu</b>   tomate relleno, tofu macerado en soja, alcaparras y mayonesa vegana		7.50 €
<b>Endivias rellenas a la Barbateña</b>  relleno de masa de patata, judías verdes y atún de almadraba con salsa de pimiento rojo y hummus de aguacate		10.00 €
<b>Endivias rellenas Veganas</b>   relleno de masa de patata, judías verdes y tofu macerado en soja con salsa de pimiento rojo y hummus de aguacate		10.00 €
<b>Musaka Vegana</b>   berenjenas, patatas, pimiento rojo y verde, calabacín, cebolla, ajo y tofu ahumado		10.00 €
<b>Musaka Vegetariana</b> Berenjenas, patatas, pimiento rojo y verde, Calabacín, cebolla, ajo y queso gouda		10.00 €

## **Hamburguesas**

### **BioBurger Vegana**

soja, remolacha, calabacín y zanahoria - 100 gr  
pan vegano con gluten,  
tomate, lechuga **7.00 €**

### **Beyond Burger**

guisantes, judías mungo, remolacha, arroz - 113 gr  
pan vegano con gluten,  
tomate, lechuga, cebolla **8.00 €**

### **Beyond Burger Levante**

guisantes, judías mungo, remolacha, arroz - 113 gr  
pan vegano con gluten,  
cebolla caramelizada, salsa de queso vegano **9.00 €**

Opción **Pan vegano SIN GLUTEN** **1.00 €**

### **Retinto**

ternera local - 200 gr **8.50 €**  
pan, queso, tomate, lechuga, cebolla

Acompañamiento de patatas fritas  
o ensalada **1.50 €**

**Suplementos** -bacon, huevo, queso- cada uno **0.50 €**

### **Cordero** 200 gr

con pan, sobre un lecho de cebolla caramelizada,  
con patatas, acompañada de chutney de tomate  
picante y confitura de ciruelas **10.00 €**

## Helados sin Gluten



Helado de Ferretino Crocante	4.00 €
Helado de Mango (leche de soja) ☾	4.00 €
Helado de Fresa (leche de soja) ☾	4.00 €
Helado de Yogurt Griego con mango y maracuya	4.00 €

## Postres Caseros Veganos y sin Gluten



**Capricho de la Alhambra** 4.50 €  
dátiles rellenos de cacao puro, tahini, sirope de agave, nueces y canela. Acompañados de yogurt vegano

**Tarta de Queso Raw** (cruda) 5.50 €  
*base:* almendras, nueces y dátiles.  
*relleno:* anacardos, sirope de agave, leche de coco, aceite de coco, extracto de vainilla y frutos rojos.

**Tarta de Chocolate Raw** (cruda) 5.50 €  
*base:* copos de quinoa, avellanas y dátiles.  
*relleno:* tofu, cacao puro, sirope de agave, leche de coco, aceite de coco y extracto de vainilla

## Bizcochos Caseros

**De la Abuela** (Chocolate y jengibre) 3.00 €  
harina, huevo, azúcar, leche, aceite de girasol, chocolate negro, jengibre

**De la Tía** (zanahoria y yogur) 3.00 €  
yogur natural, Harina, huevo, azúcar, leche, aceite de girasol, zanahoria, canela, limón y nueces

## ***Cafés***

Café solo	<b>1.20 €</b>
Café cortado	<b>1.40 €</b>
Café americano	<b>1.50 €</b>
Café con leche	<b>1.60 €</b>
Cappuccino	<b>2.00 €</b>
Café Bombón	<b>1.80 €</b>
Carajillo	<b>2.00 €</b>
Te – Infusiones	<b>1.50 €</b>
Infusión de Moringa	<b>2.00 €</b>

## ***Refrescos***

Coca Cola, Fanta	<b>1.50 €</b>
Sprite, Tónica	<b>1.50 €</b>
Aquiarius, Nestea	<b>1.80 €</b>
FritzKola Vegana	<b>2.50 €</b>
Agua con gas 0.5l	<b>2.00 €</b>
Agua 0.5l	<b>1.00 €</b>
Agua 1.5 l	<b>2.00 €</b>
Zumo botellín	<b>1.50 €</b>
Appletiser (zumo manzana gasificado)	<b>1.50 €</b>
Zumo de Naranja natural	<b>2.00 €</b>
Smoothies	<b>4.50 €</b>
Tés Fríos Bio	<b>3.00 €</b>

### **Cerveza Mahou / Radler**

Caña	1.50 €
Copa 0.3 cl	2.50 €
Jarra 0.5 l	4.00 €

### **Botellas**

Mahou 0,0 Tostada	2.50 €
Quinto Cruz Campo	1.50 €
Tercio Cruz Campo / Mahou	2.50 €
Tercio Estrella Galicia	2.50 €
Desperados/Maestra/Barrica	3.00 €
Tercio de Mahou SIN Gluten	3.00 €

### **Cerveza Artesanal La Pepa**

Lager	3.20 €
Ale	4.00 €
Ipa	4.50 €

### **Aperitivos**

Copa de Manzanilla	2.00 €
Copa de Tío Pepe	2.20 €
Copa de Solera	2.00 €
Copa de Canasta	2.50 €
Copa de Vermouth	2.50 €
Copa de licor	2.50 €
Tinto de verano	2.00 €
Tinto de verano grande	2.50 €
Benjamín de Cava	3.00 €
Tercio de Sidra Ladrón de Manzanas	2.50 €
Cubata	5.00 €



## Vinos

	Copa	Botella
<b>Blancos</b>		
Altozano <i>Verdejo y sauvignon blanc</i>	<b>2.20 €</b>	<b>12.00 €</b>
Viñas del Vero - Somontano <i>Chardonnay y Macabeo</i>	<b>2.40 €</b>	<b>13.00 €</b>
Entrechuelo - Cádiz <i>Chardonnay</i>	<b>2.70 €</b>	<b>15.00 €</b>
<b>Tintos</b>		
Devoción <i>Rioja joven</i>	<b>2.20 €</b>	<b>12.00 €</b>
Entrechuelo Roble - Cádiz <i>Cabernet sauvignon, tempranillo, syrah y malbec</i>	<b>2.70 €</b>	<b>15.00 €</b>
Arraigo <i>Ribera del Duero</i>	<b>2.50 €</b>	<b>16.00 €</b>