

Para empezar...

Aceitunas Cóctel 4€

Aceitunas Dinamita 4€

Patates chips 3.5€

VELADA

Vegan Kitchen & Bar

Tapas y Platos

Bravas Velada

Las bravas de la casa, servidas con alioli del chef y aceite picante.

6€



Brochetas Teriyaki

Bocados de proteína de soja marinados con salsa teriyaki y sésamo.

7,5€



Coliflor Tikka Masala

Nuestra receta original con un toque exótico de Tikka Masala Bombay.

7,5€



Pimientos del padrón

Pimientos del padrón salteados con escamas de sal.

6€



Taco Guacamole *

Taco de trigo con chilli, guacamole y pico de gallo.

4,5€

Taco Pulled Barbacoa *

Taco de trigo con jackfruit guisado, coleslaw y salsa barbacoa.

4,5€

Pan con Tomate *

Pan tostado con tomate, aceite extra virgen y escamas de sal.

3,5€

Hummus del Día *

Nuestra receta casera con verdura de temporada, servido con pan de pita.

7,5€

Tostada de No Salmón y Aguacate * 9,5€

Brioche no Salmón vegano ahumado y aguacate laminado.

Tortilla de Patatas

Tortilla de patatas acompañada de una confitura de parmigiana

8€



Arroz de Verduras

Nuestro arroz meloso con verduras de temporada con alioli.

8€



Flor de Alcachofa

Flor de alcachofa servida con alioli de ajo negro.

5,5€

Aguacate Asado

Medio aguacate a la plancha con pico de gallo y cilantro.

5€

Pimientos Rellenos

Pimientos rellenos de no queso fresco gratinado con alioli, acompañado de espárrago.



6€



Tartar de No Salmón *

Salmón vegano aliñado con limón servido con guacamole y salsa de soja.

12,5€



Ensaladilla Rusa *

Patata, zanahoria, tofu y encurtidos, aliñados con mayonesa casera y tostaditas.

6€

Tabla Velada *

Tabla de dos no quesos acompañados de uvas, frutos secos y tostadas.

10,5€

Samosa Chaat

Samosa con curry de garbanzos, salsa de yogur y tamarindo.

8,5€

Coca con Escalivada

Coca con verduras escalivadas acompañada de salsa romesco.

7€

Bomba de la Barceloneta

Bomba de patata, jackfruit y salsa ligeramente picante

5€

Croquetas de la casa

Nuestra receta casera a base de setas de temporada.

5€

Mini Pizza

Base de tomate y verduras de temporada, con rúcula fresca.

7€

*Tenemos opciones Gluten Free

www.veladabcn.com

[@velada.bcn](https://www.instagram.com/velada.bcn)

Entrantes

César * Receta original con no pollo crujiente, escamas de levadura y salsa casera de mostaza .	10,5€	Bol de Gazpacho* Gazpacho casero acompañado de verduras de temporada y picatostes.	6,5€
Arco Iris Con lentejas, rúcula, tofu y verduras. Aliñado con salsa de mango. opcional: frío o caliente	8,5€ 	Rigattoni con parmigiana Pasta salteada con parmigiana de berenjena.	8,5€
Guacamole Frijoles negros con guacamole, pico de gallo, arroz y jalapeños. opcional: frío o caliente	10,5€ 	Canelones fríos de alcachofa Canelones rellenos de alcachofa confitada al pesto rojo.	8,5€ 

Bocatas


Clásica * Burger plant-based con tomate, lechuga, cebolla y mayonesa.	11€	Cheese * Burger plant-based con doble queso, rúcula, cebolla sofrita y mayonesa.	11,5€
Barbacoa * Burger plant-based con no bacon, cebolla sofrita, lechuga y salsa barbacoa.	12€	Chick'n Burger estilo pollo con tomate, lechuga, cebolla y mayonesa de aguacate.	12€
Trufada * Burger plant-based con rúcula, tomate, setas y salsa de trufa negra.	12€	Escoger el pan: Guarnición a escoger: <ul style="list-style-type: none">• Pan Brioche• Pan de Cristal• Pan sin Gluten• Ensalada verde• Patatas chips	
Bocata de albondigas * Albondigas con salsa de tomate casera, queso y cebolla confitada.	12€		

Bikini clasico Tradicional bikini de no jamón y queso.	6€
--	----

Bikini trufado Tradicional bikini de no jamón y queso, con salsa de trufa.	6.5€
--	------

Club Sandwich Sandwich con proteína de soja, no bacon, queso, lechuga, tomate y mayonesa.	12€
---	-----

Postres

Crema catalana* Nuestra crema catalana.	6€	Higos Confitados Higos confitados con helado de avellanas.	7€ 
Panacota de coco Panacota casera, acompañada con salsa de fresa.	4.5€ 	Peras al vino Peras al vino tinto, acompañadas de helado de vainilla.	7€ 
Flan de xocolate Flan casero de xocolate negro.	5€ 	Surtido de Helados Dos bolas: Mango-maracuyá, pistacho, chocolate, straccia-coco o avellana.	6€ 
Tarta del Día	7€	Trufas de xocolate	6€ 