

Para empezar...

Aceitunas Cóctel 4€

Aceitunas Picantes 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 de jackfruit guisado con salsa barbacoa acompañado de coleslaw.

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 y pan de pita.

7,5€

Tostada de No Salmón y Aguacate *

Salmón vegano ahumado y aguacate laminado.

9,5€

Tortilla de Patatas *

Tortilla de patatas y cebolla acompañada de una confitura de parmigiana

8€

Arroz de Verduras

Nuestro arroz con verduras de temporada acompañado alioli.

8€



Flor de Alcachofa

Flor de alcachofa encurtida, servida con alioli de ajo negro.

5,5€



Aguacate Asado

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

5€



Pimientos Rellenos

Pimientos rellenos de queso fresco vegano 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€

Canelones frios de alcachofa

Canelones rellenos de alcachofa confitada al pesto rojo.

8,5€



Tabla Velada *

Tabla de dos quesos veganos acompañados de uvas, frutos secos y tostadas.

10,5€

Samosa Chaat

Samosa con curry de garbanzos, salsa de yogur y salsa 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 con queso y jamón vegano.


7€

*Tenemos opciones Gluten Free

Entrantes

César * Receta original con no pollo crujiente, escamas de levadura y salsa casera de mostaza .	10,5€	Crema de verduras* Receta casera, acompañada de picatostes y setas confitadas.	7,5€
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€ 	Sopa con galets y albóndigas Caldo de verduras con sus galets y albóndigas.	10,5€

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€	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Escoger el pan: Guarnición a escoger:<ul style="list-style-type: none">• Pan Brioche• Pan de Cristal• Pan sin Gluten • Ensalada verde• Patatas chips</div>	
Bocata de albondigas Albondigas con salsa de tomate casera, queso y cebolla confitada.	12€		

Bikini clasico Tradicional bikini de jamón y queso vegano.	6€	Club Sandwich Sandwich con proteína de soja, bacon y queso vegano, lechuga, tomate y mayonesa.	12€
Bikini trufado Tradicional bikini de jamón y queso vegano, con salsa de trufa.	6.5€		

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€ 
Postre del Día *	7€	Trufas de xocolate	6€ 