

### Para empezar...

Aceitunas Cóctel 4€

Aceitunas Picantes 4€

Patatas 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 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 chili, 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€

### Finguers de Pollo vegano

Finguers crujientes de pollo vegano, con salsa dulce de mostaza.

6€



### 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 Salmón vegano \*

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

12,5€

### Tartar de atún vegano \*

Atún 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€

### 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

<b>César *</b> Receta original con pollo vegano crujiente, escamas de levadura y salsa casera de mostaza .	10,5€	<b>Bol de gazpacho*</b> Gazpacho de la casa, acompañado de picatostes y verduras.	6,5€
<b>Bol Mediterraneo</b> Con lentejas, arroz, rúcula, verduras y pollo vegano, con vinagreta cítrica. <u>opcional: frío o caliente</u>	8,5€ 	<b>Rigattonis en salsa</b> Pasta salteada con parmigiana de berenjena y tomate.	8,5€
<b>Guacamole</b> Frijoles negros con guacamole, pico de gallo, arroz y jalapeños. <u>opcional: frío o caliente</u>	10,5€ 	<b>Arroz de Verduras</b> Nuestro arroz con verduras de temporada acompañado de alioli.	8€ 

## Bocatas

<b>Clásica</b> Burger plant-based con tomate, lechuga, cebolla sofrita y mayonesa.	11€	<b>Cheese</b> Burger plant-based con doble queso, rúcula, cebolla sofrita y mayonesa.	11,5€
<b>Barbacoa</b> Burger plant-based con bacon vegano, cebolla sofrita, lechuga y salsa barbacoa.	12€	<b>Chick'n</b> Burger estilo pollo con tomate, lechuga, cebolla sofrita y mayonesa de aguacate.	12€
<b>Trufada</b> Burger plant-based con rúcula, tomate, setas y salsa de trufa negra.	12€	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><b>Escoger el pan:</b> <b>Guarnición a escoger:</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Pan Brioche</li><li>• Pan de Cristal</li><li>• Pan sin Gluten </li><li>• Ensalada verde</li><li>• Patatas chips</li></ul></div>	
<b>Bocata de albóndigas</b> Albóndigas con salsa de tomate casera, queso y cebolla confitada.	12€		

---

<b>Bikini clasico</b> Tradicional bikini de jamón y queso vegano.	6€	<b>Club Sandwich</b> Sandwich con proteína de soja, bacon y queso vegano, lechuga, tomate y mayonesa.	14€
<b>Bikini trufado</b> Tradicional bikini de jamón y queso vegano, con salsa de trufa.	6.5€	<b>"Pepito" *</b> "Pepito" clásico con pan brioche, y solomillo vegano.	16€

## Postres

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