

### Per començar...

Olives Còctel	4€
Olives Picants	4€
Patates Xips	3.5€

# VELADA

Vegan Kitchen & Bar

## Tapes i Platets

<b>Braves Velada</b> Les braves de la casa, servides amb allioli del xef i oli picant.	6€ 	<b>Flor de Carxofa</b> Flor de carxofa encurtida, servida amb allioli d'all negre.	5,5€ 
<b>Broquetes Teriyaki</b> Proteïna de soja amb salsa teriyaki i sèsam.	7,5€ 	<b>Alvocat Rostit</b> Mig alvocat a la planxa amb pico de gallo, coriandre i totopos.	5€ 
<b>Coliflor Tikka Masala</b> La nostra recepta original amb un toc exòtic de Tikka Masala Bombai.	7,5€ 	<b>Pebrots Farcits</b> Pebrots farcits de formatge fresc vegà, gratinat amb allioli, acompanyat d'espàrrec.	6€ 
<b>Pebrots del padró</b> Pebrots del padró saltejats amb escates de salt.	6€ 	<b>Tartar de Salmó vegà *</b> Salmó vegà amanit amb llimona servit amb guacamole i salsa de soja.	12,5€
<b>Taco Guacamole *</b> Taco de blat, amb chilli de verdures, guacamole i pico de gallo.	4,5€	<b>Tartar de Tonyina vegana *</b> Tonyina vegana amanida amb llimona servit amb guacamole i salsa de soja.	12,5€
<b>Taco Pulled Barbacoa *</b> Taco de blat amb jackfruit guisat amb salsa barbacoa, acompanyat de coleslaw.	4,5€	<b>Canelons freds de carxofa</b> Canelons farcits de carxofa confitada al pesto vermell.	8,5€ 
<b>Pa amb tomàquet *</b> Pa torrat amb tomàquet, oli verge extra i escates de sal.	3,5€	<b>Taula Velada *</b> Taula de dos formatges vegans acompanyats de raïms, fruits secs i torrades.	10,5€
<b>Hummus del Día *</b> La nostra recepta casolana servit amb verdura de temporada i pa de pita.	7,5€	<b>Coca de Recapte</b> Coca amb escalivada i salsa romesco casolana.	7€
<b>Torrada amb "no salmó" i alvocat *</b> Amb salmó vegà fumat i alvocat llaminat.	9,50€	<b>Bomba de la Barceloneta</b> Bomba de patates, jackfruit i salsa picant.	5€
<b>Truita de Patates *</b> Truita de patates i ceba, acompanyada d'una confitura de parmigiana.	8€	<b>Croquetes de la casa</b> La nostra recepta casolana, amb bolets de temporada.	5€
<b>Finguers de Pollastre vegà</b> Finguers cruixents de pollastre vegà, amb salsa dolça de mostassa.	6€ 	<b>Mini Pizza</b> Base de tomàquet amb pernil i formatge vegà.	7€

\*Tenim Opció gluten-free

## Entrants

<b>Cèsar*</b> Amb pollastre vegà cruixent, llevat i salsa de mostassa casolana.	10,5€	<b>Bol de Gaspatxo*</b> Gaspatxo cassolà acompanyat de crostons i verdures de temporada.	6,5€
<b>Bol Mediterrai</b> Amb lleties, arròs, ruca, verdures i pollastre vegà, amb vinagreta cítrica. <b>Opcional:</b> fred o calent	8,5€ 	<b>Rigattoni amb salsa</b> Pasta saltejada amb parmegiana d'albergínia i tomàquet.	8,5€
<b>Guacamole</b> Fesols negres amb guacamole, pico de gallo, arròs i jalapenys. <b>Opcional:</b> fred o calent	10,5€ 	<b>Arròs de Verdures</b> El nostre arròs amb verdures de temporada, acompanyat amb allioli.	8€ 






## Entrepans

<b>Clàssica</b> Burger plant-based amb tomàquet, enciam, ceba sofregida i maionesa.	11€	<b>Cheese</b> Burger plant-based amb doble formatge, ceba sofregida, ruca i maionesa.	11,5€				
<b>Barbacoa</b> Burger plant-based amb bacó vegà, ceba sofregida, enciam i salsa barbacoa.	12€	<b>Chick'n</b> Burger estil pollastre amb tomàquet, enciam, ceba sofregida i maionesa d'alvocat.	12€				
<b>Trufada</b> Burger plant-based amb ruca, tomàquet, bolets i salsa de tòfona negra.	12€	<table border="1"><tr><td><b>Escolleix el pa:</b></td><td><b>Guarnició a escollir:</b></td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none"><li>• Pa Brioche</li><li>• Pa de Vidre</li><li>• Pa sense Gluten </li></ul></td><td><ul style="list-style-type: none"><li>• Amanida verda</li><li>• Patates xips</li></ul></td></tr></table>		<b>Escolleix el pa:</b>	<b>Guarnició a escollir:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pa Brioche</li><li>• Pa de Vidre</li><li>• Pa sense Gluten </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amanida verda</li><li>• Patates xips</li></ul>
<b>Escolleix el pa:</b>	<b>Guarnició a escollir:</b>						
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pa Brioche</li><li>• Pa de Vidre</li><li>• Pa sense Gluten </li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amanida verda</li><li>• Patates xips</li></ul>						
<b>Entrepà de mandonguilles</b> Mandonguilles amb salsa de tomàquet casolà, formatge i ceba confitada.	12€						

---

<b>Bikini clàssic</b> Tradicional bikini farcit de pernil i formatge vegà.	6€	<b>Club Sandvitx</b> Sandvitx farcit de proteïna de soja, bacó i formatge vegà, enciam, tomàquet i maionesa.	14€
<b>Bikini trufat</b> Bikini farcit de pernil i formatge vegà, amb salsa de tòfona casolana.	6.5€	<b>"Pepito" *</b> Clàssic "Pepito" amb pa brioche, i filet vegà.	16€

## Postres

<b>Crema catalana *</b> La nostra "crema catalana".	6€	<b>Figues Confitades</b> Figues confitades amb gelat d'avellanes.	7€ 
<b>Panacota de coco</b> Panacota casolana, acompanyada amb salsa de maduixa.	4.5€ 	<b>Peres al vi</b> Peres al vi negre, acompanyades de gelat de vainilla.	7€ 
<b>Flan de xocolata</b> Flan casolà de xocolata negra.	5€ 	<b>Assortiment de Gelats</b> Dues boles: straccia-coco, festuc, xocolata, mango-maracuià, o avellana.	6€ 
<b>Postre del dia *</b>	7€	<b>Trufes de Xocolata</b>	6€ 