



## ARE YOU VEGAN?

This is your menu

### STARTERS

QUINOA TABBOULEH <b>with orange and lemon, raisins and parsley</b>	18
AUBERGINE SALAD	20
GREEN MEDITERRANEAN SALAD <b>with pear and cumin spice</b>	18
HOME-MADE GUACAMOLE <b>with yellow and blue corn totopos</b>	21
SMOKED HUMMUS <b>with jospoer-grilled carrots</b>	18
ANDALUSIAN GAZPACHO	13
MUSHROOM CARPACCIO <b>with pine nut vinaigrette</b>	18
CURRY COCONUT SOUP	18

### MAINS

PAELLA WITH MUSHROOMS AND ARTICHOKEs	22 /pp
“BEYOND MEAT” VEGAN BURGER <b>with avocado</b>	26
RICE POKE BOWL <b>with coconut and banana</b>	24
ZUCCHINI NOODLES <b>with avocado pesto</b>	24
SMOKED ROASTED VEGETABLES <b>Escalivada</b>	26

### SIDES

FRENCH FRIES	12
JOSPER-GRILLED AVOCADO FROM AXARQUIA	12
GRILLED GREEN ASPARAGUS	12
MASHED SWEET POTATOES IN OLIVE OIL	12

### SWEET

CARROT CAKE	14
MATCHA CAKE	14
SEASONAL FRUIT SALAD	14
FRUIT SORBET	12
JOSPER-GRILLED PINEAPPLE FOR TWO	24
<b>with coconut straciatella ice cream</b>	



## ¿ERES VEGANO?

Esta es tu carta

### ENTRANTES

TABBOULEH DE QUINOA <b>con naranja y limón, pasas y perejil</b>	18
ENSALADA DE BERENJENA	20
ENSALADA VERDE <b>mediterranea con pera y perfume de comino</b>	18
GUACAMOLE <b>hecho en casa con totopos de maíz amarillo y azul</b>	21
HUMMUS AHUMADO <b>con zanahoria asada al jospers</b>	18
GAZPACHO ANDALUZ	13
CARPACCIO DE SETAS <b>con vinagreta de piñones</b>	18
SOPA DE COCO AL CURRY	18

### PRINCIPALES

PAELLA DE ALCHACHOFAS Y SETAS	22 /pp
HAMBURGUESA VEGANA "BEYOND MEAT" <b>con aguacate</b>	26
POKE DE ARROZ <b>coco y plátano</b>	24
ESPAGUETIS DE CALABACÍN <b>con pesto de aguacate</b>	24
ESCALIVADA AHUMADA <b>verduras asadas</b>	26

### GUARNICIONES

PATATAS FRITAS CASERAS	12
AGUACATE DE AXARQUÍA MALAGUEÑA A LA BRASA	12
ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA	12
PURÉ DE BONIATO AL ACEITE DE OLIVA	12

### DULCE

TARTA DE ZANAHORIA	14
TARTA DE TÉ MACHA	14
ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA	14
SORBETE DE FRUTAS	14
PIÑA ASADA AL JOSPER PARA DOS <b>con helado de coco stracciatella</b>	24