



## ARE YOU VEGAN?

This is your menu

### STARTERS

QUINOA TABBOULEH <b>with orange and lemon, raisins and parsley</b>	16
AUBERGINE SALAD	18
GREEN MEDITERRANEAN SALAD <b>with pear and cumin spice</b>	16
HOME-MADE GUACAMOLE <b>with yellow and blue corn totopos</b>	15
SMOKED HUMMUS <b>with jospoer-grilled carrots</b>	16
ANDALUSIAN GAZPACHO	11
MUSHROOM CARPACCIO <b>with pine nut vinaigrette</b>	16
CURRY COCONUT SOUP	16

### MAINS

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

### SIDES

7

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

### SWEET

CARROT CAKE	10
MATCHA CAKE	10
SEASONAL FRUIT SALAD	10
FRUIT SORBET	10
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>	16
ENSALADA DE BERENJENA	18
ENSALADA VERDE MEDITERRANEA <b>con pera y perfume de comino</b>	16
GUACAMOLE HECHO EN CASA <b>con totopos de maíz amarillo y azul</b>	15
HUMMUS AHUMADO <b>con zanahoria asada al jasper</b>	16
GAZPACHO ANDALUZ	11
CARPACCIO DE SETAS <b>con vinagreta de piñones</b>	16
SOPA DE COCO AL CURRY	16

### PRINCIPALES

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

### GUARNICIONES

7

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

### DULCE

TARTA DE ZANAHORIA	10
TARTA DE TÉ MACHA	10
ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA	10
SORBETE DE FRUTAS	10
PIÑA ASADA AL JOSPER PARA DOS <b>con helado de coco stracciatella</b>	24