



## ARE YOU VEGAN?

This is your menu

### STARTERS

QUINOA TABBOULEH <b>herbs, dried cranberries &amp; hazelnuts</b>	18
AUBERGINE SALAD	20
GREEN MEDITERRANEAN SALAD <b>pear and cumin spice</b>	18
HOME-MADE GUACAMOLE <b>yellow and blue corn totopos</b>	22
SMOKED HUMMUS <b>jospoer-grilled carrots</b>	18
ANDALUSIAN GAZPACHO	13
MUSHROOM CARPACCIO <b>pine nut vinaigrette</b>	18
CURRY COCONUT SOUP	18

### MAINS

PAELLA WITH MUSHROOMS AND ARTICHOKEs	23 /pp
"BEYOND MEAT" VEGAN BURGER <b>vegan cheese, avocado &amp; tomato</b>	27
RICE POKE BOWL <b>coconut and banana</b>	24
ZUCCHINI NOODLES <b>avocado pesto</b>	24

### SIDES

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

### SWEET

CARROT CAKE	16
MATCHA CAKE	16
SEASONAL FRUIT SALAD	16
FRUIT SORBET	16
JOSPER-GRILLED PINEAPPLE FOR TWO <b>coconut straciatella ice cream</b>	26



## ¿ERES VEGANO?

Esta es tu carta

### ENTRANTES

TABBOULEH DE QUINOA <b>hierbas, arándanos secos &amp; avellanas</b>	18
ENSALADA DE BERENJENA	20
ENSALADA VERDE MEDITERRANEA <b>pera y perfume de comino</b>	18
GUACAMOLE HECHO EN CASA <b>totoπος de maíz amarillo y azul</b>	22
HUMMUS AHUMADO <b>con zanahoria asada al jospers</b>	18
GAZPACHO ANDALUZ	13
CARPACCIO DE SETAS <b>vinagreta de piñones</b>	18
SOPA DE COCO AL CURRY	18

### PRINCIPALES

PAELLA DE ALCHACHOFAS Y SETAS	23 /pp
HAMBURGUESA VEGANA "BEYOND MEAT" <b>queso vegano, aguacate &amp; tomate</b>	27
POKE DE ARROZ <b>coco y plátano</b>	24
ESPAGUETIS DE CALABACÍN <b>pesto de aguacate</b>	24

### 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	16
TARTA DE TÉ MACHA	16
ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA	16
SORBETE DE FRUTAS	16
PIÑA ASADA AL JOSPER PARA DOS <b>helado de coco stracciatella</b>	26