

AVOCADO LOVE

FOOD

GUACAMOLE CON AIRE DE CILANTRO 9,50 El Guacamole más clásico terminado con un aire de cilantro y clorella acompañado de totopos fritos de maíz	AVOCADO GRILL AHUMADO AL JACK DANIEL'S 11,50 Aguacate asado relleno de boloñesa de soja texturizada, pétalos encurtidos en remolacha y glaseado en crema de coco
EDAMAMES A LAS ESPECIAS JAPONESAS Y SAL DE AGUACATE 5,50	ENSALADA THAI 12,00 Fideos de Arroz en dos texturas tofu, tahine, leche de coco, alga wakame, frutos secos, aguacate, celolla roja, apio y zumo de lima
CREMA CALIENTE DE AGUACATE Y CALABACIN CON AIRE DE NARANJA 6,50 Cremosa crema verde con aire de naranja y AOVE	LASAÑA DE VERDURAS CON BECHAMEL DE AGUACATE Y ESPINACAS 11,50 Lasaña de berenjena rellena de verduras y lentejas, bañada de bechamel de aguacate y espinacas
HUMMUS DE AGUACATE Y BERENJENA EN TEMPURA AL AGAVE 10,50 Un clásico de oriente pero con un toque de espirulina azul y aguacate servido con berenjenas en tempura al agave	CURRY DE HEURA Y AGUACATE CON ARROZ NEGRO SALVAJE 12,50 Nuestro guiso de Curry con Heura y aguacate acompañado de arroz negro salteado con setas y cacahuetes
BOCADOS DE CAUSA LIMEÑA CON AGUACATE 9,00 Masa aji de patata, manzana, sofrito de tomate seco, puré de boniato, aguacate, pepino y crema de cacahuete.	BEYOND BURGUER 14,50 La auténtica Hamburguesa vegana importada de Estados Unidos, sin soja, con aguacate, ricotta de anacardos y cebolla caramelizada, servida sobre pan de pipas acompañada de patatas gajo y ensalada verde
MAKI ROLLS DE AGUACATE Y BROCOLI 11,00 Maki de arroz sushi y brócoli, enrollados en alga Nori, relleno de aguacate, crema agria de anacardo y veganesa de wasabi	
SSAM THAIANDESES DE HEURA Y PICO DE GALLO 8,00 Cogollo de lechuga, Heura glaseada en Umami de Cebolla, crudités cítricos, veganesa de aguacate y hierbas aromáticas	
TACO MEX 8,50 Tacos Mexicanos de maíz rellenos de soja texturizada a la barbacoa, con aguacate y salsa picante	
ENSALADA AMAZÓNICA 11,50 Puré de patata ácida, rúcula, canónigos, tomates ahumados, granada, piña caramelizada, pepino, pétalos de cebolla, puré de boniato, rábanos, veganesa de aguacate, mango y mostaza antigua	
CANELÓN DE CALABACÍN TRUFADO 11,50 Canelón de calabacín relleno de ricota de anacardo trufada sobre cremoso de aguacate	
CEVICHE DE MELON 11,00 Nuestra versión de ceviche vegana con leche de tigre, granada, aguacate, pepino y apio	

POSTRES

"CHEESECAKE" CRU DIVEGANO 5,50 De Anacardos y Aguacate
BLANCO Y NEGRO 5,50 Pannacotta coronada con Mousse de Chocolate y Aguacate
BROWNIE 6,00 Con Helado de Aguacate bañado en Baileys Vegano de Almendras
FALSO "TWISTER" 6,50 De Lima y Chocolate Blanco

DRINKS

BATIDOS ENERGÉTICOS

BLUEVITAMIN 6,00 Leche vegetal, aguacate, plátano, espirulina, jengibre, piña y espinacas frescas.
SUPERPOWER 6,00 Leche vegetal, aguacate, plátano, cacao y maca.

VINOS VEGANOS

BLANCOS
NEKORA - Verdejo (RUEDA) Copa - 3,50 Botella - 13,50
MARILUNA - Verdejo y Macabeo Copa - 3,70 Botella - 15,00
YEYA - Chardonnay y Moscatel Copa - 3,70 Botella - 15,00
TINTOS
VEGA - Garnacha y Graciano (RIOJA) Copa - 3,40 Botella - 14,00
GATUNO - Garnacha (MADRID) Copa - 3,80 Botella - 16,00

CERVEZAS (SIN GLUTEN)

MAHOU Cinco Estrellas 3,50
ÁMBAR 0.0 3,50
DAURA MÄRCEN Doble Malta 7,2% 4,00
ESPIGA Blonde Ale 4,5% 4,00
LADRÓN DE MANZANAS Cider 4,5% 3,50

REFRESCOS

FRITZ-KOLA Cola o Limón 3,50
FRITZ-KOLA Sin Azúcar 3,50
KOMBUCHA de Zanahoria y Cúrcuma 3,50
KOMBUCHA de Jengibre y Limón 3,50
LIMONADA CASERA 3,50 Con Hierbabuena y Panela
AGUA MINERAL 50 C.L. 2,00

CAFÉ ECOLÓGICO

CON LECHES VEGETALES

ESPRESSO 2,40
LATTE 2,90
AMERICANO 2,40
CAPPUCCINO 3,50

INFUSIONES

TÉ NEGRO Earl Grey 2,50
TÉ CHAI 2,50
TÉ VERDE Menta y Flores 2,50
ROIBOOS Naranja y Canela 2,50
TÉ ROJO Frutos Rojos 2,50
TÉ BLANCO Mandarina y Vainilla 2,50
MANZANILLA Y MELISSA 2,50
MENTA POLEO 2,50