

Per picar i compartir

🍴 * Picoteig per compartir: crema d'anacards, torradetes, crudités, olives, fruita seca, fruita fresca i kimchi - 12,00 €

🍴 Nuggets amb salsa teriyaki - 9,50 €

🍴 Barqueta de carbassó farcida d'Heura amb salsa fumada - 3,70 €/u.

Cruixent de brie amb mermelada de tomàquet - 8,50 €/2u.

Patates - 8,50 €
🍴 Salsa verda i romesco, o
🍴 Veganesa d'all negre

Croquetes casolanes - 2,40 €/u.
Gorgonzola i nous
🍴 Xampinyons i ceps
🍴 Rostit de seitán

🍴 Mutàbal amb pa de pita - 11,00 €
Paté d'albergínia amb tahin i un toc fumat.

🍴 Hummus amb pebrot escalivat - 10,00 €
Amb pa de pita, o
Cruïtats de pastanaga

🍴 * Dips - 14,00 €
Hummus amb pebrot escalivat i crudités de pastanaga + Mutàbal amb pa de pita + Tapenade amb torradetes

🍴 Carxofes al forn amb oli de romaní i sal de Maldon (temporada) - 11,00 €

* Fondue de formatge amb raïm en pa de Montserrat - 21,00 €

Coques

Italiana - 13,50 €
Remenat d'ous amb cirerols, ceba, espinacs, parmesà i tàperes

Amélie - 13,50 €
Xampinyons, nous, gerds, nabius, formatge brie, ruca, mel i mostassa
🍴 (opcional sense formatge)

Entrants

🍴 Gaspatxo de síndria - 10,00 €

🍴 Amanida de tomàquet de l'hort marinats amb picada d'olives, encurtits i alfàbrega fresca - 14,00 €

🍴 Amanida fresca amb espaguetis de verdures, pinyons i vinagreta de fonoll, llimona i menta - 14,00 €

🍴 Tàrtar de lleties amb mantega d'alvocat, crema de mango i caviar de soja - 13,00 €

🍴 Ceviche d'alvocat i mango amb perles de yuzu - 14,50 €

Amanida amb formatge de cabra - 15,00 €
Brots tendres, formatge de cabra gratinat, nous, gerds, nabius i vinagreta de mel i mostassa
🍴 (opcional sense formatge)

Plats per emportar

Encarrega els teus plats per emportar (excepte arrossos i pasta).

Tots els nostres plats s'elaboren al moment i amb ingredients naturals. Deixa les presses a la porta i gaudeix del teu temps...

Menús

Menú 2 plats - 21,00€
2 plats a escollir de la carta postres del dia o cafè copa de vi, aigua o refresc pa

Menú 1 plat - 17,00€
1 plat a escollir de la carta postres del dia o cafè copa de vi, aigua o refresc pa

Demana pel suggeriment del dia.

Menús vàlids als migdies de dilluns a divendres de 13.00h a 16.00h excepte festius i durant el mes d'agost.

Cuina oberta ininterrompudament de 12h a 24h.

Vàlid fins a 12 comensals, consulta els nostres menús per a grups.

* plat no inclòs al menú
🍴 - Vegà

Si tens alguna intolerància alimentària demana la nostra carta d'al·lèrgens.

Tots els ous que utilitzem per a la preparació dels nostres plats són de gallines criades a l'aire lliure i alimentades amb menjar de producció ecològica.

🍴 Pa de cristall amb tomàquet - 3,00 €

🍴 Els nostres pans - 2,00 €/u.
Pa blanc de blat i sègol
Pa negre de sègol, ordi i blat
Pa sense gluten



Plats principals

🍴 Heüra a l'allet amb salsa de cervesa, cirerols confitats amb herbes aromàtiques i mini patates rostides - 15,50 €

Complet - 16,00 €
Ou poché amb bacó vegetarià, gírgoles, alvocat, hummus, torrada de pa negre, canonges i cirerols

🍴 Musaka amb Heura - 17,00 €
Versió vegana del plat tradicional grec

Ravioli XXL al forn, farcit de verdures i bolets amb salsa de ceps - 15,00 €

🍴 Curri de verdures amb arròs basmati, cuinades amb llet de coco, curri de Madràs i aroma de llima - 15,00 €

Albergínia amb formatge de cabra gratinada amb beixamel de prunes i porros - 16,00 €

Patates fregides amb aroma de romaní i ous ferrats ecològics al punt per sucar - 12,50 €

Arròs i pasta

🍴 * Arròs mar i muntanya d'espàrrecs i verdures de mar amb veganesa
18,00 € per persona (mínim 2 persones)

* Risotto de xampinyons i porros amb parmesà
16,50 € per persona (mínim 2 persones)

🍴 Tallarines d'arròs amb verdures al wok, llet de coco i ametlles - 16,50 €

Fetuccini a la puttanesca - 15,00 €
Pasta fresca amb salsa de tomàquet, olives de Kalamata, tàperes i alfàbrega fresca

Les postres

* Tiramisú amb pera i anís estrellat - 7,50 €

🍴 * Panacotta de coco i maduixes amb ratafia - 7,50 €

🍴 * Crema de maracuià intens, gelat de coco, coulis de fruites del bosc i escorça de xocolata negra - 7,50 €

* Farcellets de xocolata negra amb gingebre, sal Maldon, avellanes i gelat d'oli d'oliva 8,00 €

* Tarta tatín amb gelat de canyella - 7,00 €

* Gelats i sorbets naturals a escollir - 6,50 €
Gelat de crema catalana, canyella, xocolata-trufa, vainilla o coco
🍴 Gelat de praliné d'avellana
🍴 Sorbet de gerds, mango, maduixa o llima

* Pastís de formatge amb coulis de fruites del bosc - 7,50 €

🍴 * Coulant amb gelat d'avellanes - 7,50 €
Opció coulant sense gluten (no és vegà)

* Te matcha amb suc de taronja natural - 6,50 €



Sangria

Vi blanc amb aroma de pera - 20,00 €

Vi blanc ecològic, licors de flor de saüc i de pera, triple sec, soda, gerds i pera naturals.

Vi negre amb espècies - 20,00 €

Vi negre ecològic, xarop de vainilla, triple sec, taronja, llimona i maduixa naturals, menta fresca, canyella i romaní.

Cava amb toc de sake i maduixes - 20,00 €

Cava, sake, xarop de maduixa, menta fresca i maduixes naturals.

Vi negre

Blau Marí - D.O. Tarragona - 17,00 €

Garnatxa i cavernet sauvignon. *Vi ecològic.*

Inconscient - D.O. Priorat - 21,50 €

Carinyena, garnatxa, cavernet sauvignon, merlot i syrah. Criança 12 mesos.

Blau - D.O. Montsant - 18,50 €

Carinyena, garnatxa i syrah. Criança 4 mesos.

Cueva de lobos - D.O. Rioja - 17,50 €

Tempranillo. Criança 12 mesos.

Bru de Verdú - D.O. Costers de Segre - 19,50 €

Syrah, ull de llebre i merlot. Criança 6 mesos.

Emilio Moro Resalso - D.O. Ribera de Duero -

19,50 €

Tinto fino. Criança 4 mesos.

Vi rosat

Nicte Rosa Pàlid - V.T. Castella i Lleó - 20,50 €

Prieto picudo.

Cava

Santa Mònica Brut Nature Reserva - 17,00 €

Xarel·lo, macabeu i parellada.

Tots els vins de la nostra carta són vegans:

Es tracta de vins als que no es fan servir matèries d'origen animal durant la clarificació (procès previ al embotellat per eliminar impureses)

Vi blanc

Blau Cel - D.O. Tarragona - 17,00 €

Xarel·lo i macabeu. *Vi ecològic.*

Afortunado - D.O. Rueda - 17,50 €

Verdejo.

Guillamina - D.O. Costers del Segre - 17,50 €

Sauvignon, macabeu i gewürtztraminer.

Luna creciente - D.O. Rías Baixas - 21,50 €

Albariño.

Jané Ventura Flor Sempre viva - D.O. Penedès

- 20,50 €

Malvasia de Sitges i muscat. *Vi ecològic.*

Acústic - D.O. Montsant - 23,50 €

Garnatxa blanca, macabeu i pansal.

Criança 3 mesos.

Vins a copes

Copa de vi blanc *Blau Cel*, vi negre *Blau Marí*

o vi rosat *Nicte* - 5,00 €

Copa de cava *Santa Mònica* - 5,00 €

Consulta a la barra els nostres vins a copes de

la setmana...

Les cerwezes de sempre

Estrella 33cl - 3,80 €

Damm Lemon 33cl - 3,80 €

Voll Damm 33cl - 3,80 €

Daura (sense gluten) 33cl - 3,80 €

Copa cervesa - 3,50 €

Copa cervesa amb llimona - 3,50 €

Gerra cervesa - 5,00 €

Gerra cervesa amb llimona - 5,00 €

Free Damm 33cl - 3,80 €

Free Damm Lemmon 33cl - 3,80 €

Free Damm Torrada 33cl - 3,80 €

Desperados 33cl - 4,00 €

Corona 33cl - 4,00 €

Cerwezes

IBUS - Indicador d'amargor

BdeGust - 6,00 €

Lager eco i de proximitat. 4,5° - 33cl. - 25 IBUS

L'AtreBida - 6,00 €

Eco IPA artesanal. 6,0° - 33cl. - 20 IBUS

Cerdos Voladores - 5,50 €

IPA artesanal. 6,0° - 33cl. - 65 IBUS

AK Damm - 5,00 €

Cervesa alsaciana. 4,8° - 33cl. - 13 IBUS

La Bella Lola - 5,50 €

Mediterranean blonde ale. 4,0° - 33cl. - 15 IBUS

Sidra Ladrón de manzanas - 3,80 €

Còctels sense alcohol

Mojito - 9,50€

Llima, sucre, menta i soda

Mojito maduixa, mango o coco - 9,50€

Llima, xarop de fruita, menta i soda

San Francisco - 10,00€

Sucs de pinya, taronja, préssec i granadina

Amb Cointreau o Eristoff +1,00 €

Pinya Colada - 10,50 €

Suc de pinya, coco i pinya natural.

Còctels

Tropical - 11,00 €

Rom amb pinya, mango i maduixes

Mojito - 11,00 €

Rom Bacardí, llima, sucre, menta i soda

Mojito de maduixa, mango o coco - 11,00 €

Rom Bacardí, llima, menta, -maduixa, mango o coco- i soda

Pinya Colada - 12,00 €

Rom Bacardí, suc de pinya, coco i pinya natural.

Caipirinha - 11,00 €

Cachaça, llima, sucre i soda.

Caipiroska - 11,00 €

Vodka Eristoff, llima, sucre i soda. Amb

maduixa, mango o coco +1,00 €

Moscow Mule - 11,00 €

Vodka, llima i ginger beer

Gintònics

Bombay Dry - 10,50 €

Anglesa, seca.

Tanqueray - 10,50 €

Anglesa, seca. Opcional sense alcohol.

Bombay Sapphire - 13,00 €

Anglesa, cítrica.

Nordés - 14,00 €

Gallega, aromàtica.

Puerto de Indias Strawberry - 11,50 €

Sevillana, afruitada.

Seagram's - 11,50 €

Nord-americana, herbàcia.

Hendrick's - 15,00 €

Escocesa, herbàcia.

Brockmans - 15,50 €

Anglesa, afruitada.

Infusions

SC - Sense Cafeïna

Rooibos (SC) - 3,00 €

Camamilla (SC) - 3,00 €

Green - Te verd - 3,00 €

Menta (SC) - 3,00 €

Chai - Te negre, gingebre, cardamom, clau i canyella - 3,00 €

Fruit (SC) - Fruits vermells i taronja - 3,00 €

Te negre Ceylan - 3,00 €

Infusions especials

Menta i regalèssia - 3,50 €

Ajurveda - 3,50 €

Cardamom, gingebre, canyella, fonoll, coriandre, pètals de roses i regalèssia.

Herbes de la Mola - 3,50 €

Farigola, anís, fonoll, cardamom, menta, aloe vera, cua de cavall, flors, regalèssia, salze blanc i pell de taronja.

Memòries d'Àfrica - 3,50 €

Rooibos, taronja sanguina, flor de calèndula, mango, pinya, gavrera i mandarina.

Te vermell orgànic i canyella - 3,50 €

Te Matcha amb suc de taronja natural - 6,50 €

Te verd japonès en forma de pols amb suc de taronja natural i gel.

Te Matcha - 3,50 €

Curcuma latte - 3,50 €

amb llet de civada.

