

Per picar i compartir

****Formatges amb fruita seca i fruita fresca** - 14,00 €

Semicurat de cabra, curat d'ovella, fresc de cabra i semicurat d'ovella amb pimenton fumat.
(Poden variar segons disponibilitat, es tracta de formatges de producció artesanal, elaborats amb llet de cabres de pastor i cuall vegetal.)

✓ **Veggie roll de xampinyons, ceba i farigola** - 5,50 €/2u.

Cruixent de brie amb melmelada de tomàquet - 5,50 €/2u.

✓ **Patates amb salsa verda i romesco** - 6,00 €

Croquetes casolanes - 1,70 €/u.

✓ Rostit

Gorgonzola i nous

✓ Xampinyons i ceps

✓ Mill, porro i alga dolça

✓ **Patés vegetals amb bitxo i torradetes italianes** - 9,50 €

Pebrot escalivat, anacards i albergínia fumada, i xampinyons, nous, farigola i ceba

✓ **Mutàbal: crema d'albergínia amb pa de pita** - 8,50 €

✓ **Hummus rosa amb arrels al forn** - 8,50 €

✓ **Guacamole amb natxos** - 10,00 €

✓ **Carxofes al forn amb oli de romaní i sal de Maldon** (temporada) - 7,50 €

Coques

Italiana - 11,00 €

Remenat d'ous amb cirerols, ceba, espinacs, pomesa i tàperes

Amelie - 11,00 €

Ruca, xampinyons, nous, gerds, nabius, formatge tronxon artesanal, mel i mostassa

Escalivada - 10,00 €

Pebrot vermell, albergínia, ceba i formatge de cabra artesanal

Bosc - 10,00 €

Gírgoles, gorgonzola i mousse d'albergínia

Opcional demanar-les sense formatge

Entrants

✓ **Crema calenta de moniato amb espècies i nous** - 9,00 €

✓ **Ramen de xiitake i tofu** - 12,00 €

✓ **Cassoleta d'escudella amb pilota** - 10,50 €

Cigrons, patata, pastanaga, col, nap i xirivia amb pilota de seitan i tofu amb pinyons

✓ **Cassoleta de lleties amb kale, carxofa, celeri i carbassa** - 9,00 €

✓ **Tàrtar de remolatxa amb tàperes, alvocat i crema de pastanaga-taronja** - 8,50 €

✓ **Amanida tèbia de verdures de temporada amb oli de romaní** - 9,00 €

Amanida amb formatge de cabra - 10,00 €

Brots tendres, formatge de cabra artesanal gratinat amb mel, nous, panses i vinagreta de Mòdena amb mel

✓ (opcional sense formatge)

Arròs i pasta

✓ **** Arròs amb carxofes**

14,00 € per persona (mínim 2 persones)

✓ **** Arròs caldós amb espàrrecs i bolets**

14,00 € per persona (mínim 2 persones)

**** Risotto de porros i xiitake amb pomesa**

14,00 € per persona (mínim 2 persones)

✓ **Tallarines d'arròs amb verdures al wok, llet de coco i ametlles** - 12,00 €

Rigatoni a la puttanesca - 11,50 €

Pasta fresca amb salsa de tomàquet, olives de Kalamata, tàperes i oli d'alfàbrega

Fetuccini a la bolonyesa - 12,00 €

Pasta fresca amb salsa de tomàquet, pastanaga, ceba, seitan amb orenga i pomesa vegà

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 - 17,50€

2 plats a escollir de la carta postres del dia o cafè
copa de vi, aigua o refresc
pa

Menú 1 plat - 13,50€

1 plat a escollir de la carta postres del dia o cafè
copa de vi, aigua o refresc
pa

Menús vàlids als migdies de dilluns a divendres de 12.30h a 16.00h excepte festius

Cuina oberta ininterrompudament de 12h a 24h

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

***suplement de 3,00 € al menú**

**** plat no inclòs al menú**

✓ vegà

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 - 2,00 €

Els nostres pans amb massa mare - 1,50 €/u.

Pa blanc de blat i sègol

Pa negre de sègol, ordi i blat

Plats principals

✓ **Mandonguilles a la jardinera** - 12,00 €

✓ *** Quinoa negra amb crema de celeri, tempeh, xiitake i cruixent d'algues** - 11,50 €

✓ **Pebrot campestre farcit amb espàrrecs de marge, ceba, xampinyons, patata, olives de Kalamata i romaní** - 10,00 €

✓ **Estofat de seitan amb verdures** - 12,00 €

Farcellet a la Norma - 11,50 €

Pasta brick farcida de ricotta i albergínia amb alfàbrega i reducció de cirerols

✓ *** L'hamburguesa més saludable** - 12,50 €
de tofu, seitan i xampinyons amb pa de malta i:

Alvocat enciam i tomàquet o

Crema de formatge vegà,

ceba caramel·litzada i enciam

✓ **Energia** - 11,50 €

Arròs integral + xampinyons amb tofu i llavors de lli + cigrons saltats amb algues wakame i espagueti de mar + bròquil amb pastanaga i pèsols al vapor + tamari i fermentats

✓ **Curri de verdures amb arròs basmati, cuinades amb llet de coco, curri de Madràs i aroma de llima** - 11,00 €

Empanada de verduretes, xampinyons, ou, ametlles i olives - 10,50 €

Albergínia amb formatge de cabra artesanal gratinada amb beixamel de prunes - 12,50 €

Patates fregides amb aroma de romaní i ous ferrats ecològics a punt per sucari - 8,50 €

Fondue

**** Fondue de formatge amb raïm** - 18,00 €

**** Fondue de formatges especial** - 24,00 €

preparada amb vi blanc

Llàgrimes de tardor (DO Terra Alta),

amb espàrrecs, mini-patates i cirerols



www.cangambus.cat

Les postres

✓ **Pera flamejada amb brandy, cardamom i canyella** - 6,00 €

Farcellets de xocolata negra amb gingebre, sal Maldon, avellanes i gelat d'oli d'oliva - 6,50 €

✓ **Púding de chia amb crema de mango natural y escuma de coco** - 5,50 €

✓ **Escorça de xocolata** - 4,00 €/3u.

Bombons de xocolata negra amb fruita seca, llavors i un toc de pebre

Triangle de pasta brick al forn farcit de poma i nous amb gelat de canyella - 6,00 €

Tiramisú - 6,00 €

Gelats i sorbets naturals a escollir - 5,00 €

Gelat de Baileys, canyella o vainilla

Sorbet de gerds, mango o llimona

Pastís de formatge amb coulis de fruites del bosc - 6,00 €

Coulant amb gelat de Baileys - 6,00 €
Opció coulant sense gluten

✓ **Pastís vegà de pastanaga, panses i nous** - 6,00 €

✓ **Te matcha amb suc de taronja natural** - 6,70 €

Acompanya les teves postres

Copeta de vi de postres - 1,50 €

laia Rosa Serralada de Marina DO Alella

Copetes de licor - 3,00 €

Crema artesanal d'arròs bomba del delta de l'Ebre

Aromes de Montserrat

Ratafia artesanal Russet

Baileys Chocolat Luxe

Limoncello