

Para picar y compartir

🌿 * Picoteo para compartir: crema de anacardos, tostaditas, crudités, aceitunas, frutos secos, fruta fresca y kimchi - 12,00 €

🌿 Nuggets con salsa teriyaki - 9,50 €

🌿 Barquita de calabacín rellena de Heura con salsa ahumada - 7,00 €/2u.

Crujiente de brie con mermelada de tomate - 8,50 €/2u.

Patatas - 8,50 €

🌿 Salsa verde y romesco, o

🌿 Veganesa de ajo negro

Croquetas caseras - 2,40 €/u.

Gorgonzola y nueces

🌿 Champiñones y ceps

🌿 Rustido de seitán

🌿 Mutabal con pan de pita - 11,00 €

Paté de berenjena con tahín y un toque ahumado.

🌿 Hummus con pimiento escalivado - 10,00 €

Con pan de pita, o
Cruudités de zanahoria

🌿 * Dips - 14,00 €

Hummus con pimiento escalivado con crudités de zanahoria + Mutabal con pan de pita + Tapenade con tostaditas

* Fondue de queso con uvas en pan de Montserrat - 21,00 €

🌿 Alcachofas al horno con aceite de romero (temporada) - 12,50 €

Cocas

Italiana - 13,50 €

Huevos revueltos con cherry, cebolla, espinacas, parmesano y alcaparras.

Amélie - 13,50 €

Champiñones, nueces, frambuesa, arándanos, queso brie, rúcula, miel y mostaza

🌿 (opcional sin queso)

Entrantes

🌿 Tartar de lentejas con mantequilla de aguacate, crema de mango y caviar de soja - 13,50 €

🌿 Ceviche de aguacate y mango con perlas de yuzu - 14,90 €

Ensalada con queso de cabra - 15,50 €
Brotos tiernos, queso de cabra gratinado, nueces, frambuesa, arándanos y vinagreta de miel y mostaza.

🌿 (opcional sin queso)

Sugerencias invierno

🌿 Crema Garam Masala de lentejas rojas con alcachofa confitada - 13,00 €

🌿 Cazuelita de azukis con espinacas y calabaza - 13,50 €

Boniato asado con salteado de setas trufadas, piñones y huevo poché - 14,90 €

Sugerencias verano

🌿 Gazpacho de sandía y fresas - 12,50 €

Volcan de tomate del huerto con burrata y pesto - 15,90 €

Platos para llevar

Encarga tus platos para llevar (excepto arroces y pasta).

Todos nuestros platos se elaboran al momento y con ingredientes naturales. Deja las prisas en la puerta y disfruta de tu tiempo...

Menús

Menú 2 platos - 23,00€

2 platos a escoger de la carta postre del día o café
copa de vino, agua o refresco
pan

Menú 1 plato - 19,50€

1 plato a escoger de la carta postre del día o café
copa de vino, agua o refresco
pan

Pregunta por nuestra sugerencia del día.

Menús válidos a mediodía de lunes a viernes de 13.00h a 16.00h excepto festivos

Cocina abierta ininterrumpidamente de 12h a 24h.

Válido hasta 12 comensales,
consulta nuestros menús para grupos.

* plato no incluido en el menú

🌿 - Vegano

Si tienes alguna intolerancia alimentaria pide nuestra carta de alérgenos.

Todos los huevos que utilizamos para la preparación de nuestros platos son de gallinas criadas al aire libre y alimentadas con comida de producción ecológica.

🌿 Pan de cristal con tomate - 3,00 €

🌿 Nuestros panes - 2,00 €/u.

Pan blanco de trigo y centeno

Pan negro de centeno, cebada y trigo

Pan sin gluten



Platos principales

🌿 Fricandó meloso de seitan con shitake - 15,90 €

🌿 Heūra al ajillo con salsa de cerveza, tomates cherry confitados con hierbas aromáticas y mini patatas asadas - 15,90 €

Completo - 16,50 €

Huevo poché con bacon vegetariano, gírgolas, hummus, aguacate, tostadas de pan negro, canónigos y tomate cherry.

🌿 Musaka con Heūra - 17,00 €

Versión vegana del plato tradicional griego

Ravioli XXL al horno, relleno de verduras y setas con salsa de ceps - 15,50 €

🌿 Curri de verduras con arroz basmati, cocinadas con leche de coco, curri de Madras y aroma de lima - 15,50 €

Berenjena con queso de cabra gratinada con bechamel de ciruelas y puerros - 16,50 €

Patatas fritas con aroma de romero y huevos fritos ecológicos a punto para untar - 13,90 €

Arroz y pasta

🌿 * Arroz mar y montaña de espárragos y verduras de mar con veganesa
18,00 € per persona (mínim 2 persones)

* Risotto de champiñones y puerros con parmesano
16,90 € por persona (mínimo 2 personas)

🌿 Tallarines de arroz con verduras al wok, leche de coco y almendras - 16,50 €

Fetuccini a la puttanesca - 15,50 €
Pasta fresca con salsa de tomate, olivas de Kalamata, alcaparras y albahaca fresca

Postres

* Tiramisú con pera y anís estrellado - 7,50 €

🌿 * Panacotta de coco y fresas con ratafia - 7,50 €

🌿 * Crema de maracuyá intenso, helado de coco, coulis de frutos del bosque y corteza de chocolate negro - 7,50 €

* Saquitos de chocolate negro con jengibre, sal Maldon, avellanas y helado de aceite de oliva - 8,00 €

* Tarta tatin con helado de canela - 7,00 €

* Helados y sorbetes naturales - 6,90 €/ 3 bolas
Helado de crema catalana, canela, chocolate-trufa o vainilla
🌿 Helado de praliné de avellana o coco
🌿 Sorbete de frambuesa, mango o mojito*
*el sorbete de mojito contiene alcohol

* Pastel de queso con coulis de frutos del bosque - 7,50 €

🌿 * Coulant con helado de avellanas - 7,50 €
Opcional coulant sin gluten (no es vegano)

* Té matcha con zumo de naranja natural - 6,50 €

Postre del día (menú mediodía) - 3,50 €



www.cangambus.cat



Sangría

Vino blanco con aroma de pera - 20,00 €
Vino blanco ecológico, licores de flor de sauco y de pera, triple seco, soda, frambuesa y pera naturales.

Vino tinto con especias - 20,00 €
Vino tinto ecológico, jarabe de vainilla, triple seco, naranja, limón, fresa, menta fresca, canela y romero naturales.

Cava con toque de sake y fresas - 20,00 €
Cava, sake, puré de fresa, menta fresca y fresas naturales.

Vino tinto

Blau Marí - D.O. Tarragona - 17,00 €
Garnacha y cavernet sauvignon. *Vino ecológico.*

Inconscient - D.O. Priorat - 21,50 €
Cariñena, garnacha, cavernet sauvignon, merlot y syrah. Crianza 12 meses.

Blau - D.O. Montsant - 18,50 €
Cariñena, garnacha y syrah. Crianza 4 meses.

Cueva de lobos - D.O. Rioja - 17,50 €
Tempranillo. Crianza 12 meses.

Bru de Verdú - D.O. Costers de Segre - 19,50 €
Syrah, tempranillo y merlot. Crianza 6 meses.

Emilio Moro Resalso - D.O. Ribera de Duero - 19,50 €
Tinto fino. Crianza 4 meses.

Vino rosado

Nicte Rosa Pálido- V.T. Castilla y León - 20,50 €
Prieto picudo.

Cava

Santa Mònica Brut Nature Reserva - 17,00 €
Xarel-lo, macabeo y parellada.

Todos los vinos de nuestra carta son veganos: Se trata de vinos en los que no se utilizan materias de origen animal durante la clarificación (proceso previo al embotellado para eliminar impurezas)

Vino blanco

Blau Cel - D.O. Tarragona - 17,00 €
Xarel-lo y macabeo. *Vino ecológico.*

Afortunado - D.O. Rueda - 17,50 €
Verdejo.

Guillamina - D.O. Costers del Segre - 17,50 €
Sauvignon, macabeo y gewürtztraminer.

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

Acústic - D.O. Montsant - 23,50 €
Garnacha blanca, macabeo y pansal. Crianza 3 meses.

Vinos a copas

Copa de vino blanco Blau Cel, vino tinto Blau Marí o vino rosado Nicte - 5,00 €
Copa de cava Santa Mònica - 5,00 €

Consulta en la barra nuestros vinos a copas de la semana...

Las cervezas de siempre

Estrella 33cl - 3,80 €
Damm Lemon 33cl - 3,80 €
Voll Damm 33cl - 3,80 €
Daura (sin gluten) 33cl - 3,80 €
Copa cerveza - 3,50 €
Copa cerveza con limón - 3,50 €
Jarra cerveza - 5,00 €
Jarra cerveza con limón - 5,00 €
Free Damm 33cl - 3,80 €
Free Damm Lemmon 33cl - 3,80 €
Free Damm Tostada 33cl - 3,80 €
Desperados 33cl - 4,00 €
Corona 33cl - 4,00 €
Turia 33cl - 3,80 €

Cervezas

IBUS - Indicador de amargor

BdeGust - 6,00 €
Lager eco y de proximidad. 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 €
Cerveza 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 €

Cócteles sin alcohol

Mojito - 9,50€
Lima, azúcar, menta y soda

Mojito fresa, mango o coco - 9,50€
Lima, jarabe de fruta, menta y soda

San Francisco - 10,00€
Zum de piña, naranja, melocotón y granadina
Con Cointreau o Eristoff +1,00 €

Piña Colada - 10,50 €
Zum de piña, coco y piña natural.

Cócteles

Pregunta por nuestro cóctel de la semana

Tropical - 11,00 €
Ron con piña, mango y papaya

Mojito - 11,00 €
Ron Bacardí, lima, azúcar, menta y soda

Mojito de fresa, mango o coco - 11,00 €
Ron Bacardí, lima, menta, -fresa, mango o coco y soda

Piña Colada - 12,00 €
Ron Bacardí, zumo de piña, coco y piña natural.

Caipirinha - 11,00 €
Cachaça, lima, azúcar y soda.

Caipiroska - 11,00 €
Vodka Eristoff, lima, azúcar y soda. Con fresa, mango o coco +1,00 €

Gintónicos

Bombay Sapphire - 11,50 €
Inglesa, cítrica.

Tanqueray - 10,50 €
Inglesa, seca.

Tanqueray 0.0 - 10,50 €
Opción sin alcohol.

Nordés - 14,00 €
Gallega, aromática.

Puerto de Indias Strawberry - 11,50 €
Sevillana, afrutada.

Seagram's - 11,50 €
Norte-america, herbácea.

Hendrick's - 15,00 €
Escocesa, herbácea.

Infusiones

Rooibos - 3,00 €
Rooibos, naranja y canela

100% British - 3,00 €
Te negro earl grey y flores

Camomile - 3,00 €
Camomilla

My Time - 3,00 €
Menta poleo

Ying Red Yang - 3,00 €
Frutas del bosque y canela

Indian Chai - 3,00 €
Te negro, jengibre, canela, anís estrellado, cardamomo y clavo

Green China - 3,00 €
Te verde

Happy Stomach - 3,00 €
Manzana, hinojo, menta, anís y pétalos de girasol

Rooibos - 3,00 €
Rooibos

Té Matcha con zumo de naranja natural - 6,50 €
Té verde japonés en forma de polvo con zumo de naranja natural y hielo.

Té Matcha - 3,50 €

Cúrcuma latte - 3,50 €
con leche de avena.

Chai latte - 3,50 €
con leche de avena.



Vermuts

Martini sin alcohol - 6,50 €
Vibrante o Floreale

Martini - 6,50 €
Rosso o bianco

Vermut Mussons - 6,50 €
Negro o blanco

Aperol spritz - 7,50 €
Aperol, cava y soda

Fiero spritz - 7,50 €
Fiero, cava y soda

Martini Fiero - 7,00 €
Mezcla de delicados vinos blancos con notas cítricas de mandarina y naranja

Aperitivo

Olivas cocktail - 3,00 €
Patatas chips - 2,50 €
Chips de verduras - 3,00 €
Almendras fritas - 3,50 €
Queso en aceite aromático - 5,50 €

Refrescos

Kombucha Spring Origins [eco] - 3,80 €
Agua 50cl - 2,50 €
Refresco - 3,80 €
Red Bull - 4,50 €
Zumos - 3,80 €
Granizado - 4,50 €
Horchata - 4,50 €
Palmera - 4,50 €
Refresco Lemonaid [eco] - 3,80 €
Lima
Fruta de la pasión

Para picar y compartir

∅ - Vegano

Fondue de queso con uvas en pan de Montserrat - 21,00 €

∅ Picoteo para compartir: crema de anacardos, tostaditas, crudités, aceitunas, frutos secos, fruta fresca y kimchi - 12,00 €

Mini-croquetas de setas - 8,00 €/6u.

∅ Nuggets con salsa teriyaki - 9,50 €

∅ Barquita de calabacín rellena de carne vegetal con salsa ahumada - 7,00 €/2u.

Crujiente de brie con mermelada de tomate - 8,50 €/2u.

Patatas - 8,50 €
∅ Salsa verde y romesco, o
∅ Veganesa de ajo negro

Croquetas caseras - 2,40 €/u.
Gorgonzola y nueces
∅ Champiñones y ceps
∅ Rustido de seitán

∅ Mutabal con pan de pita - 11,00 €
Paté de berenjena con tahín y un toque ahumado.

∅ Hummus con pimiento escalivado - 10,00 €
Con pan de pita, o
Crudités de zanahoria

∅ Alcachofas al horno con aceite de romero (temporada) - 12,50 €

∅ Pan de cristal con tomate - 3,00 €

∅ Pan sin gluten - 2,00 €

Todos los huevos que utilizamos para la preparación de nuestros platos son de gallinas criadas al aire libre y alimentadas con comida de producción ecológica.

Cocas

∅ Hamburguesa - 10,50 €
Cebolla confitada, tomate, rúcula y escalopín con un toque de alioli

Mediterranea - 9,00 €
Pan de coca con mantequilla de tomillo, calabacín, champiñones, queso y rúcula fresca

∅ Fresca - 8,50 €
Pan de coca de aceite con aguacate, crema de queso vegano, tomate y brotes

Berenjena y gorgonzola - 8,50 €
Pan de coca de aceite con tomate, berenjena al horno y gorgonzola

Tortilla huevos eco - 7,90 €
Pan de coca de aceite con tomate, tortilla francesa o con queso

Postres

∅ Coulant con helado de avellanas - 7,50 €
Opción coulant sin gluten (no es vegano)

Helados y sorbetes naturales - 6,90 € / 3 boles
Helado de crema catalana, canela, chocolate-trufa o vainilla
∅ Helado de praliné de avellana o coco
∅ Sorbete de frambuesa, mango o mojito*
*el sorbete de mojito contiene alcohol

Pastel de queso con coulés de frutos del bosque - 7,50 €

Zumos naturales y smoothies

Smoothie Tropical - 6,50 €
Piña, mango, papaya y zumo de naranja (opcional con sirope de fresas)

Zumo Vitamínico - 5,50 €
Zumo de naranja natural

Cafés y chocolate

Todos nuestros cafés se sirven con azúcar moreno ecológico

Café solo - 2,50 €
Cortado - 2,60 €
Café con leche [opción leche avena] - 2,70 €
Café con hielo - 2,60 €
Café bombón - 3,10 €
Café doble - 3,50 €
Carajillo Baileys - 3,60 €
Carajillo Conyac - 3,10 €
Café con leche y Baileys - 3,60 €
Capuccino - 2,90 €
Café americano - 2,60 €
Leche - 2,40 €
Cacaolat - 3,80 €
Chocolate a la taza - 3,50 €

∅ Disponemos de opción de leche de avena

Torradas con mantequilla-mermelada - 3,50 €
Mini bizcocho casero de diferentes sabores - 2,50 €

Licores

Precios solo copa, para combinados hay que añadir el precio del refresco:

Combinados con refresco +3,80 €
Combinados con Red Bull +4,50 €

Bacardí - 6,70 €
Santa Teresa Gran Reserva - 6,70 €
Havana Club 7 - 9,70 €
Brugal Añejo - 6,70 €
Barceló - 6,70 €
Zacapa solera 23 años - 11,70 €

José Cuervo reposado - 7,70 €

Eristoff - 6,70 €
Absolut - 6,70 €

Glenfiddich - 11,70 €
J&B - 6,70 €
Ballantine's - 6,70 €
Jack Daniel's - 9,20 €
Four Roses - 7,70 €

Jagermeister - 6,70 €
Baileys - 6,70 €
Licor 43 - 6,70 €
Torres 5 - 6,70 €
Cointreau - 7,70 €
Marie Brizard - 6,70 €
Orujo blanco o de hierbas - 6,70 €
Crema de orujo - 6,70 €
Pacharán zoco - 6,70 €
Malibú - 6,70 €
Ratafía Russet - 6,70 €
Limoncello - 6,70 €

