cast

## Para picar y compartir

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

𝒱 **Nuggets con salsa teriyaki** - 9,50 €

𝒱 **Barquita de calabacín rellena de Heura con salsa ahumada** - 3,70 €/u.

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

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

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

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

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

𝒱 *** Dips** - 14,00 €
Hummus con pimiento escalivado con crudités de zanahoria + Mutabal con pan de pita + Tapenade con tostaditas

𝒱 **Alcachofas al horno aceite de romero y sal de Maldon** (temporada) - 11,00 €

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

## 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
𝒱 (opcional sin queso)

## Entrantes

𝒱 **Gazpacho de sandía** - 10,00 €

𝒱 **Ensalada de tomates del huerto marinados con picada de aceitunas, encurtidos y albahaca fresca** - 14,00 €

𝒱 **Ensalada fresca con espaguetis de verduras, piñones y vinagreta de hinojo, limón y menta** - 14,00 €

𝒱 **Tartar de lentejas con mantequilla de aguacate, crema de mango y caviar de soja** - 13,00 €

𝒱 **Ceviche de aguacate y mango con perlas de yuzu** - 14,50 €

**Ensalada con queso de cabra** - 15,00 €
Brotes tiernos, queso de cabra gratinado, nueces, frambuesa, arándanos y vinagreta de miel y mostaza.
𝒱 (opcional sin queso)

## Platos para llevar

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

LA CA PE LLA

www.cangambus.cat

*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 - 21,00€**
2 platos a escoger de la carta
postre del día o café
copa de vino, agua o refresco
pan

**Menú 1 plato - 17,00€**
1 plato a escoger de la carta
postre del dia 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 y durante el mes de agosto.*

*Cocina abierta ininterrumpidamente de 12h a 24h.*

*Válido hasta12 comensales, consulta nuestros menús para grupos.*

*** plato no incluido en el menú**
𝒱 *- 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.*

𝒱 **Pan de cristal con tomate** - 3,00 €

𝒱 **Nuestros panes** - 2,00 €/u.
Pan blanco de trigo y centeno
Pan negro de centeno, cebada y trigo
Pan sin gluten

## Platos principales

𝒱 **Heüra al ajillo con salsa de cerveza, tomates cherry confitados con hierbas aromáticas y mini patatas asadas** - 15,50 €

**Completo** - 16,00 €
Huevo poché con bacon vegetariano, gírgolas, hummus, aguacate, tostadas de pan negro, canónigos y tomate cherry.

𝒱 **Musaka con Heura** - 17,00 €
Versión vegana del plato tradicional griego

**Ravioli XXL al horno, relleno de verduras y setas con salsa de ceps** - 15,00 €

𝒱 **Curri de verduras con arroz basmati, cocinadas con leche de coco, curri de Madras y aroma de lima** - 15,00 €

**Berenjena con queso de cabra gratinada con bechamel de ciruelas y puerros** - 16,00 €

**Patatas fritas con aroma de romero y huevos fritos ecológicos a punto para untar** - 12,50 €

## Arroz y pasta

𝒱 ***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**
16,50 € por persona (mínimo 2 personas)

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

**Fetuccini a la puttanesca** - 15,00 €
Pasta fresca con salsa de tomate, olivas de Kalamata, alcaparras y albahaca fresca

## Postres

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

𝒱 *** Panacotta de coco y fresas con ratafía** - 7,50 €

𝒱 *** Crema de maracuyá intenso, helado de coco, coulís 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 tatín con helado de canela** - 7,00 €

*** Helados y sorbetes naturales a escoger** - 6,50 €
Helado de crema catalana, canela, chocolate-trufa, vainilla o coco
𝒱 Helado de praliné de avellana
𝒱 Sorbete de frambuesa, mango, fresa o lima

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

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

*** Te macha con zumo de naranja natural** - 6,50 €

cast

## 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.

**Jané Ventura Flor Sempreviva - D.O. Penedés** - 20,50 €
Malvasia de Sitges y muscat. *Vino ecológico.*

**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 - 4,0 €

## Cervezas

*IBUS - Indicador de amargor*

**BdeGust** - 6,00 €
Lager eco y de proximidad. 4,5º - 33cl. - 25 IBUS

**L'AtreBida** - 6,00 €
Eco IPA artesanal. 6,0º - 33cl. - 20 IBUS

**Cerdos Voladores** - 5,50 €
IPA artesanal. 6,0º - 33cl. - 65 IBUS

**AK Damm** - 5,00 €
Cerveza alsaciana. 4,8º - 33cl. - 13 IBUS

**La Bella Lola** - 5,50 €
Mediterranean blonde ale. 4,0º - 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€
Zumo de piña, naranja, melocotón y granadina
Con Cointreau o Eristoff +1,00 €

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

## Cócteles

**Tropical** - 11,00 €
Ron con piña, mango y fresas

**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 €

**Moscow Mule** - 11,00 €
Vodka, lima y ginger beer

## Gintónics

**Bombay Dry** - 10,50 €
Inglesa, seca.

**Tanqueray** - 10,50 €
Inglesa, seca. Opción sin alcohol.

**Bombay Sapphire** - 13,00 €
Inglesa, cítrica.

**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.

**Brockmans** - 15,50 €
Inglesa, afrutada.

www.cangambus.cat

## Infusiones

*SC - Sin Cafeína*

**Rooibos** (SC) - 3,00 €

**Camomila** (SC) - 3,00 €

**Green** - Te verde - 3,00 €

**Menta** (SC) - 3,00 €

**Chai** - Te negro, jengibre, cardamomo, clavo y canela - 3,00 €

**Fruit** (SC) - Frutos rojos y naranja - 3,00 €

**Te negro Ceylan** - 3,00 €

## Infusiones especiales

**Menta y regaliz** - 3,50 €

**Ajurveda** - 3,50 €
Cardamomo, jengibre, canela, hinojo, cilantro, pétalos de rosa y regaliz.

**Hierbas de la Mola** - 3,50 €
Tomillo, anís, hinojo, cardamomo, menta, aloe vera, cola de caballo, flores, regaliz, sauce blanco y piel de naranja.

**Memorias de África** - 3,50 €
Rooibos, naranja sanguina, flor de caléndula, mango, piña, escaramujo y mandarina.

**Te rojo orgánico y canela** - 3,50 €

**Te Macha con zumo de naranja natural** - 6,50 €
Te verde japonés en forma de polvo con zumo de naranja natural y hielo.

**Te Macha** - 3,50 €

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