

PER A COMENÇAR

- Hummus, crudités orgànics, olives kalamata i llavors de sèsam 10
- Albergínia ecològica, mel de canya de sucre i ratlladura de llima 8
- Gaspatxo de maduixes, formatge de cabra, pipes de gira-sol i oli d'oliva afruitat 8
- Pa torrat amb escalivada i salsa romesco 16
- Formatge manxec fregit amb melmelada de tomàquet 10

AMANIDES

- Burrata, canonges, pesto de ruca, albercoc en almívar i fruits vermells 14
- Enciam viu, menta, alfàbrega i vinagreta de festucs 16
- Enciam escarola, mango, tomàquet, llombarda, pinyons i vinagreta de mel i mostassa 12

Espinacs, nous pacanes, xips vegetals, formatge de cabra caramel·litzat i mel de mostassa 14

Amanida de quinoa amb alvocat, cireres, remolatxa i formatge feta amb vinagreta de yuzu i mostassa 16

PLATS

Servit amb:
Enciam variat, coliflor de colors i ceba vermella adobada

Salmó a la planxa amb salsa de mojo verd 22

Pollastre desossat rostit al Jospet amb curri tailandes 18

Faldilla de wagyu amb salsa vermella i groga dolça i picant 26

Tataki de tonyina amb salsa barbacoa asiàtica 28

Filet de tofu bio amb salsa de mojo vermell 16

BOWLS

Poke bowl de tonyina 22

Poke bowl de salmó 18

GUARNICIONS

Patates baby rostides	6
Bròcoli amb amaniment de sèsam	6
Cols de Brussel·les amb salsa teriyaki i cruixent de pernil ibèric	6
Alvocat a la planxa amb bec de gall	6
Focaccia d'olives	6
Arròs integral	4
Pa amb tomàquet	6

POSTRES

Carrot cake	6
Pastís d'ametlles	6
Pastís de llimona	6
Brownie	8
Pastís de formatge amb caramel de miso	8
Arròs amb llet i mango	8

BEGUDES

Suc boost espinacs, meló, poma verda	8
Suc detox remolatxa, taronja i maduixa	8
Energizing smoothie pastanaga, mandarina i gingebre	12
Glow smoothie barreja de fruits vermells	12
Llimonada de yuzu, gingebre i mel	6
Te gelat d'hibisc	6

KO
ZA
RA