

# MEDIODÍA / CENAS



13:00 - 16:00  
20:00 - 23:00

## MENÚ HOLBOX

Entrante + Plato Principal + Bebida + Postre ..... 15,00€

## ENTRANTES

- *Healthy Bravas*. Patatas asadas, healthy allioli con la mitad de materia grasa y el sabor de siempre y hierbas frescas.
- *Ensalada japonesa*. Wakame y pepino encurtidos y sésamo.
- *Coliflor asada*. Con salsa de yogur y tahini, melaza de granada y hierbas frescas.
- *Lombarda*. Cocinada a fuego lento con crema de cacahuete y manzana.
- *Titaina*. Humus de garbanzos, Titaina (sofrito del Cabanyal) y mojama casera.

## PLATOS PRINCIPALES

- Configura tu bowl escogiendo una de las opciones de proteína y combínala con una ensalada.

### PROTEÍNAS

#### **Pollo mediterráneo.**

Cocinado a baja temperatura con toques de limón, tomillo, romero y pimentón.

#### **Tofu.**

Marinado en soja y asado.

#### **Tataki de atún.**

En semi salazón con ponzu. (Extra 1€)

#### **Lomo de cerdo estilo coreano.**

Marinado y cocinado a baja temperatura.

### ENSALADAS

#### **Thai.**

Arroz aromatizado con cardamomo, cebolla roja encurtida, tiras de calabacín, curry y cacahuetes.

#### **Lentejas.**

Lentejas salteadas con remolacha, queso de cabra, manzana, lombarda y vinagreta aromática.

#### **Keto.**

Cous cous de coliflor y brócoli salteado, berenjena asada, lombarda, pétalos de cebolla asada y vinagreta de hierbas frescas.

#### **Zucchini.**

Espaguetis de calabacín con pesto de espinacas y aguacate, cherries salteados, feta, tapenade y nueces.

#### **Poke.**

Arroz, wakame, pepino, guacamole, lombarda encurtida, boniato, ponzu y mayo kimchi. (Extra 1€)

#### **Quinoa.**

Espinacas, quinoa, setas encurtidas, pasas, boniato, rabanitos, nabo blanco y salsa de agave, jerez y mostaza.

# MEDIODÍA / CENAS

13:00 - 16:00  
20:00 - 23:00

## POSTRES

Todos nuestros dulces son *plant based*, sin azúcar refinado, sin gluten y contienen frutos secos.

### TARTAS

- Zanahoria y coco.
- Cacao y café.
- Manzana y canela.

### VASITOS

- Bizcocho de cacao y remolacha, yogur de coco, manzana asada y granola casera.
- Leche de coco con chía y coulis de fruta de temporada y crumble casero.

### BIZCOCHOS

- Magdalenas de pera y limón.
- Brownie.

### VEGAN CHEESECAKES

- Moka y nueces.
- Lima y té matcha
- Fresa y anís

### PROTEIN BALLS

- Protein balls de coco, nueces y limón.