

ENTRADAS Y PARA COMPARTIR

NACHOS DEFINITIVOS: Totopos caseros con queso fundido, chili con carne, guacamole, pico de gallo y crema agria. Ideal para compartir 12,9€

KORN RIBS: Deliciosas costillas de mazorca con veganesa ligera ahumada y salsa BBQ. 7€

QUESADILLAS DE POLLO VEGANO acompañadas de pico de gallo y aguacate 8€

QUESADILLAS DE CHORIZO VEGANO acompañadas de pico de gallo y aguacate 8€

FARRA DE TACOS: 6 tortillas de maíz nixtamalizado para que te hagas tus propios tacos con: pollo, chorizo, pulled pork BBQ, pico de gallo, aguacate smashed, mayo-chipotle y verduras. Ideal para compartir. 12,4€

RACIÓN DE PATATAS Y BONIATO FRITO con veganesa 4€

SALAD BOWLS

BOWL SODOMA Y GOMORRA: Patata, boniato y mazorca asada, tomate cherry, pollo vegano, brotes de lechuga, guacamole y totopos, con aliño de veganesa ligera ahumada. 9,5€

BOWL APOCALIPSIS: Arroz rojo, brotes de lechuga, tomate cherry, pollo vegano, chutney de mango, aliño de leche de coco con curry y lima, acompañado de chips de tortilla crujientes. 9,5€

BURGERS Y BURRITOS

Todas van acompañadas de patatas y boniato frito

BURRITO VALIENTE: Arroz integral rojo, chili con carne, Pollo vegano marinado, pico de gallo, aguacate y mayo chipotle 8,5€

BURGER SACRILEGIO: Nuestra carne casera tipo ternera plantbased, veganesa, lechuga, tomate, cebolla morada, queso cheddar vegano superfundido y aguacate 12,9€

BURGER LA DEVOTA: Nuestra carne picada casera de pollo plantbased, chutney de mango, espinacas, queso cheddar superfundido y cebolla crujiente 12,9€

HIJO DE PERRA: Nuestro perrito con Salchicha tipo Frankfurt vegana, cebolla crujiente, ali-oli

con shichimi, mostaza de maracuyá y sésamo con wasabi. 12,9€

BBQ PULLED PORK: Brioché relleno de slaw salad de col roja y zanahoria, y nuestro Pulled Pork casero asado en salsa BBQ de tamarindo. 10,9€. Añade queso vegano +1,5€

SWEET CHILI PULLED PORK: Brioché relleno de slaw salad de col roja y zanahoria, y nuestro Pulled Pork casero asado en salsa Sweet Chili con peanut butter 10,9€. Añade queso vegano +1,5€

VEGAÍNA: Doble carne casera tipo ternera plantbased con queso, salsa Vurger (especial del chef) y lechuga, tomate y cebolla roja. Acompañada de un chute (jeringa 30ml) de salsa de queso cheddar. Te creará adicción. 15,9€

MONSTER BURGER: Doble carne casera tipo ternera plantbased con queso cheddar y coronado con pulled pork BBQ, lechuga, tomate y cebolla roja. Solo para valientes. 15,9€

PERSONALIZADA 13,5€: Elige el tipo de carne (ternera o pollo), y los siguientes ingredientes sin coste: Lechuga, Espinacas, Tomate rodajas, Veganesa, Ketchup, Mostaza, Salsa chipotle, Cebolla roja fresca, Cebolla crujiente, Aguacate, Hummus, Chutney de mango, Jalapeños. (Queso vegano cheddar fundido +1,5€)

MENÚ BRUNCH

17,9 €. Un plato de cada a elegir. Todos los días hasta las 16.30H.

BEBIDA CALIENTE:

- Café de especialidad (tamaño mediano)
- Té
- Lattes Especiales

BEBIDA FRÍA:

- Smoothie del día
- Limonada de maracuyá
- Pineapple Mimosa
- Kombucha +0,5€
- Cerveza artesanal +0,5€
- Cocktail +2,9€

PRIMEROS:

- Tostadas con hummus, aguacate y sésamo
- Tarta casera
- Pancakes Veganos: Con Açaí o de Alicia +2€

SEGUNDOS:

- Açaí Tropical Bowl
- Huevos Venedict sobre tostadas de pan de masa madre. (2 piezas)
- Burrito Valiente
- Hamburguesa Vegana +3,9€