



MENU

FRESHLY BAKED BREAD 5,5
with marinated olives & alioli

BOQUERONES IN VINEGAR 11

THAI BUTTERNUT AND COCONUT SOUP 8
*thai soup made with butternut squash
vegan*

SUNSHINE LENTILS 10,5
*saucy curry lentils made with sweet potato and celeriac
vegan*

CHICKEN SOUP 13,50
cooked in the traditional way

MEAT BALLS 12
in tomato sauce

WARM BEETROOT AND KALE SALAD 10,5
*crunchy salad with
apple and walnuts served with feta cheese*

FALAFEL BOWL 14
*falafel with tahini sauce,
served with black rice and pickled cucumber
and pita bread*

WARM GOATS CHEESE 14,5
AND QUINAO SALAD
*fresh spinach and roasted vegetables and fig chutney,
pistachio's and pumpkin seeds*

CAPRESE SALAD 11,5
*mozzarella cheese, and with a mix of
herbs and tomatoes and rocket salad*

EPIC VEGAN TACOS 15,50
*made with black beans and with roasted aubergine
on crispy taco with salsa and salad
vegan*

GOULASH STEW 14,50
*cooked in the traditional way
served with a side of rice*

ORECCHIETTE PASTA 13,5
served with bolognaise sauce

TROFIE PASTA WITH PESTO 13,5
*served with
and fresh parmesan cheese*

EXTRA'S
SIDE DISH OF POTATOES CHIPS 7

DESSERTS

ASK THE WAITER FOR THE DAILY SPECIALS

If you have any food intolerance or allergies, ask our team for more information.



MENU

PAN RECIÉN HORNEADO, 5,5
olivas y alioli

BOQUERONES IN VINEGAR 11

SOPA DE COCO TAILANDESA 8
sopa tailandesa vegana con calabaza

ESTAFOADO DE LENTEJAS 10,5
*lentejas al curry picantes hechas con batata y apio nabo
vegano*

SOPA DE POLLO 13,5
receta tradicional

ALBÓNDIGAS 12
en salsa de tomate

ENSALADA CALIENTE DE REMOLACHA Y KALE 11,5
*ensalada crujiente manzana y nueces
servido con queso feta*

PLATO DE FALAFEL 14
*falafel con salsa tahini,
servido con arroz negro y pepino encurtido
y hummus y pan de pita*

ENSALADA CALIENTE DE QUESO DE CABRA 14,5Y QUINOA
*espinacas frescas y batata, remolacha
semillas de calabaza*

ENSALADA DE CAPRESE 11,5
con hierbas, tomates, rúcula

TACOS VEGANOS ÉPICOS 15,50
*elaborado con frijoles negros con berenjena asada
sobre taco crujiente con salsa y ensalada
vegano*

GUISADO O GOULASH 14,50
Receta tradicional con arroz

PASTA DE ORECCHIETAS 13,5
servido con salsa boloñesa

PASTA TROFIE CON PESTO 13,5
servido con queso parmesano fresco

EXTRAS
GUARNICIÓN DE PATATAS CHIPS 7

POSTRES
PREGUNTA AL CAMARERO POR LAS ESPECIALIDADES DEL DÍA.

Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria, solicita mas información a nuestro equipo.



MENU

DU PAIN FRAIS, DES OLIVES MARINÉES ET UNE SAUCE AÏOLI SPÉCIALE 5,5

ANCHOIS MARINÉS AU VINAIGRE 11
avec de la ail et du persil

CROQUETTE DE MORUE 10

SOUPE THAÏLANDAISE AU BEURRE ET À LA NOIX DE COCO 8
*soupe thaïlandaise à base de courge musquée
végétalien*

LENTILLES SOLEIL 10,5
*Lentilles en sauce au curry à base de patate douce et de céleri-rave
végétalien*

SOUPE DE POULET 13,50
cuisiné de façon traditionnelle

BOULETTES DE VIANDE 12
À LA SAUCE TOMATO

SALADE CHAUDE DE BETTERAVES ET KALE 10,5
*salade croquante avec
pomme et noix
servi avec du fromage feta*

SALADE CHAUDE AU FROMAGE DE CHÈVRE 14,5
*quinoa
épinards frais et graines de citrouille*

SALADE CAPRESE 11,5
*fromage mozzarella,
avec un mélange de
herbes et tomates et salade de roquette*

TACOS VÉGAN ÉPIQUES 15,5
*à base de haricots noirs avec aubergine rôtie
sur taco croustillant avec salsa et salade
végétalien*

PÂTES ORECCHIETTES 13,5
servi avec une sauce bolognaise

PÂTES TROFIE AU PESTO 13,5
*servi avec
et parmesan frais*

POMMES DE TERRE FRITES 7
avec paprika fumé, persil et auge piquante maison

DESSERT

DEMANDEZ AU SERVEUR LES PLATS DU JOUR

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, renseignez-vous auprès de notre équipe.



MENU

GEBACKENEM BRÖTCHEN MIT
AIOLI DES HAUSES UND MARINIERTE OLIVEN 5,5

MARINIERTE SARDELLEN IN WEISSWEIN 11

THAI BUTTERNUSS-KOKOSNUSS-SUPPE 8
*thailändische Suppe mit Butternusskürbis
vegan*

SONNENSCHNITTENLINSEN 10,5
*Pikante Curry-Linsen aus Süßkartoffeln und Sellerie
vegan*

HÜHNERSUPPE 13,5
auf traditionelle Weise zubereitet

FLEISCHBÄLLCHEN 12
IN TOMO-SAUCE

WARMER ROTE-BETE-GRÜNKOHL-SALAT 10,5
*knackiger Salat mit
Apfel und Walnüsse
serviert mit Fetakäse*

FALAFEL-TELLER 14
*Falafel mit Tahinisauce,
serviert mit schwarzem Reis und eingelegter Gurke
und Hummus und Fladenbrot*

WARMER ZIEGENKÄSE-KÜRBIS-SALAT 14,5
serviert mit frischem spinat und kürbiskernen

CAPRESE-SALAT 11,5
*Mozzarella-Käse, und
Tomaten und Rucolasalat*

EPISCHE VEGANE TACOS 15,5
*Hergestellt aus schwarzen Bohnen mit gerösteten Auberginen
auf knusprigem Taco mit Salsa und Salat
vegan*

GULASHEINTOPF 14,50
auf traditionelle Weise zubereitet serviert mit Reis

ORECCHIETTE-NUDELN 13,5
serviert mit Bolognese-Sauce

TROFIE-NUDELN MIT PESTO 13,5
*serviert mit
und frischer Parmesankäse*

BRATKARTOFFELN 7
gewürzt mit Paprika , serviert mit spezialem Chilli- Dip

NACHTISCH

FRAGEN SIE DEN KELLNER NACH DEN TAGESGERICHTEN

Wenn Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien leiden, fragen Sie unser Team nach weiteren Informationen.



CARTA DE VINOS · WINE LIST

VINO BLANCO / WHITE WINES

BLANCO DE CASA
COPA 5,5
BOTELLA 25,5

A LOMDRE DE PLATANES DOMAINE LE GRAND CASTELET
FRENCH CHARDONNAY 2021
BOTELLA 36,5

DALT TURO ACOPINYAT
MALLORCA VI DE LA TERRA 2021
COPA 6,50
BOTELLA 29,00

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

GRIS BLANC 2020
COPA 6,00

DALT TURÓ
MALLORCA 2022
COPA 6,50
BOTELLA 25

VINOS TINTOS / RED WINES

MARQUES DE TOMARES
RIOJA 2019
COPA 6
BOTELLA 28

DÍAZ BAYO
RIBERA DEL DUERO 2020
BOTELLA 30



BEBIDAS / DRINKS

AGUA / WATER

STILL/ SIN GAS 3
SPARKLING / CON GAS 3,5

CERVEZAS / BEERS

33 CL 3
50 CL 4,5
CLARA 33CL 3,5
SHANDY 33CL 3,5
0% 3
ROSA BLANCA 3,9

COCKTAILS

APROL SPRITS 11
HUGO 11
CANONITA 11
CAMPARI 7
MOJITO 10
TINO VERANO 8

pregunta al camarero por las distintas sugerencias / ask the waiter for the various suggestions

BEBIDAS DISTILADAS / DISTILLED DRINKS

GIN
RUM
WHISKEY
VODKA

pregunta al camarero por las distintas sugerencias / ask the waiter for the various suggestions

SANGRIA

CAVA 1L 30
TINTO RED 1L 20
BLANCA/ WHITE 1L 20
BY GLASS CAVA 12
BY THE GLASS TINTO 10
BY THE GLASS BLANCO 10

BEBIDAS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOL DRINKS

TONIC 4
COKE, COKE ZERO 4
FANT FANT, LEMON 4
ZUMA /JUICES 4
NESTEA 4

CAFÉ / COFFEE

COFFEE WITH MILK 3,50
AMERICANO 3
CAPUCHINO 3,5
EXPRESSO 3
CORTADO 3,2
CARAJILLO 3,5
TÉ 3

DIGESTIVOS / DIGESTIVES

LIMONCHELLO 3
HERBAS 3
GRAPPA 7,5
TEQUILA 6
BAILY'S 3
SAMBUCCA 3