



¡Despierta tu apetito!

Ceviche de portobello, leche de tigre y maracuyá (V) (GF)	14 €
Aguacate a la parrilla, queso feta y pesto de avellana (GF) (PX)	18 €
Selección de croquetas gourmet (boletus, espinacas y queso ahumado) (V)	16 €
Tartar de tomate (V) (GF)	17 €
Empanadas argentinas (V)	15 €
Salmorejo cordobés (V)	15 €

Alegría de mi huerta

Ensalada BLOved con pimientos, zanahoria, tomate, pepino, cebolla, rábano, lechugas, espinacas, rúcula, trigueros, vinagreta de cítricos y piñones (V) (GF)	16 €
Ensalada tibia de verduras en varias texturas con alcachofa, coliflor, brócoli, chirivías, judías verdes, tomates cherry, berenjenas, rúcula, guisantes, lechuga, alga codium, chips de vegetales y espinacas, todo ello en un nido de patatas paja (V)	18 €
Burrata, tomate concassé y alioli negro	16 €

Aquí no se pasa el arroz. Arroces de vicio (y pastas)

Quinotto: Nuestro risotto de quinoa con edamame y tofu ahumado (V) (GF)	16 €
Gnocchis de boniato y calabaza, setas de temporada y trufa negra (V)	16 €
Fideuá Vegana con alga codium, agua de coco y alioli de membrillo (V)	18 €
Paella de verduras de temporada (V) (GF)	22 €
Risotto vegano de boletus y trigueros (V) (GF)	18 €

Nuestros imprescindibles

Cuarto de libra vegano y pulled pork (V)	19 €
Solomillo de seitán a la pimienta rosa y boniato asado (V)	21 €
Curry Korma: Nuestro plato más exótico, con verduras ecológicas, garbanzos salteados, arroz basmati, salsa raita y pan naan casero (V) (GF)	20 €

Si el amor endulza la vida, ¡nuestros postres son un flechazo!

Cheesecake de zanahoria, calabaza y cardamomo	8 €
Tierra Misú: Nuestro tiramisú al revés con pipeta de licor de café, crumble de avellana y perlas de hierbabuena	9 €
Torrija de brioche, crema inglesa y helado de vainilla	8 €
Helado de vainilla con nuez pecana (GF) y de chocolate belga	7 €
Milhojas de chocolate y nata vegana (V)	7 €
Éxtasis de chocolate y helado de frambuesa bio (V)	7 €
Mosaico de frutas con miel de caña (V) (GF)	7 €