

gin gut 10.00€

mitja  
ració

entrants / compartir

- gaspatxo de síndria i mango amb sorbet de mandarina 8.00€
- amanida del gut 9.50€
- amanit de bacallà i pop amb edamame, algues i vinagreta japonesa 12.00€
- pakora fumada de verdures amb les seves salsetes 8.50€
- gyoza de verdures (4 un.) -unitat extra +1,50€- (GLUTEN) 7.80€
- patés casolans vegans amb xapati (AMB O SENSE GLUTEN) 7.80€
- croquetes de la Domi amb mojo (4 un.) -unitat extra +2€ 8.90€
- musclos thai amb patates "deluxe" 12.50€ 9.30€
- tortellini artesans de tòfona amb salsa de bolets japonesos (GLUTEN) 13.80€ 11.50€

vegans

- wok de tofu\* arrebossat a les 5 espècies amb albergínia, ceps i arròs integral\* 12.80€
- pad thai de fideus d'arròs, boletes vegetals\*, kale i anacards 12.90€  
-ou\* fregit +1,60€-
- bol mix de falafel del dia amb houmus i mix amanides 12.80€
- fajita d'heura amb azuki\* y guacamole amb guarnició (AMB O SENSE GLUTEN) 13.00€

peixos i carns

- calamars i gambes amb kaffir i pak choi sobre arròs integral\* 14,80€
- salmó grillé amb ikura i taboulé de quinoa\* tri-color, síndria i tomàquet 14,50€
- cevitxe de peix, pop, gambes, feta i nectarina amb cítric japonès (LACTOSA) 14,90€
- tàrtar de corball reig salvatge amb mango, alvocat i sorbet de yuzu 14.80€
- pollastre al curry de kerala amb mango i raita (raita) 12.80€ 10.80€
- hamburguesa Albert Holl "la nostra" amb patates "deluxe" -ou\* fregit +1,80€ / formatge brie +1,80€- 13.00€
- tataky de filet de bou sobre albergínia fumada i salsa ponzu 15.90€ 13.10€

complements

- arròs\* basmati 3.50€ / arròs\* yamaní (integral) i salvatge 3.90€ / patates "deluxe" 3.50€ / bol verd (amanida o verdures) 3.90€ / xapatti amb gluten 2.80€ - sense gluten 3.50€

postres

- pastís xocolata amb mascarpone i fruits secs (SENSE GLUTEN) 6,10€
- brownie de xocolata (SENSE LACTOSA I SENSE GLUTEN) amb gelat (LACTOSA) 5.80€
- cheesecake (SENSE GLUTEN) 5.80€
- vegà del dia (SENSE GLUTEN) 6.00€

servei de taula

- 1.80€ / pax (avisi'ns si no ho volen)  
pa de cereals amb gluten / pa de cereals sense gluten , i aigua\*\*

vegà \* producte ecològic  
\*\* aigua tractada amb osmosi inversa

ou llet api peix crustacis moluscs  
 tramussos sèsam fruits secs soja mostassa