



Para Picar

BHAJIS Ración: 10 6
9€ 6€

Cebollitas indias fritas, con cilantro y salsa de mango.

SG 🌶️ 🌿

NACHOS CON CHILI **5,5€**

Chili sin carne con chili mayo vegana.

SG 🌶️ 🌿

KUKU **3,5€**

Soufflé Afgana con calabacín y queso. Servido con pesto.

SG

PATÉ DE LENTEJAS ROJAS **4€**

Con un toque de curry, acompañado por nachos sin gluten y láminas de verduras.

SG 🌿

SAMOSA **3,5€**

Empanadilla Hindú casera. Relleno de patatas y guisantes.

🌿

PLATO DE HUMMUS **4,5€**

Con láminas de verduras y pan de pita.

SG opción 🌿

SHAKSHUKA **5€**

Quinoa con salsa de tomate, berenja y pimiento rojo asadas, hierbas frescas y queso halloumi a la plancha.

SG 🌿 Opción

Ensaladas

PESTO VEGANO **12€**

Elige entre tofu ahumado o halloumi (opción non vegano).

Hojas mixtas con tomates cherry, pimiento rojo, remolacha y pipas de girasol, con pesto vegano.

SG 🌿

Wraps

TOFU AHUMADO **7€**

Con ensalada, remolacha en vinagre y salsa pesto vegano.

🌿

BURRITO **8€**

Relleno de chili sin carne, chili mayo vegana, arroz y ensalada.

🌿 🌶️

FALAFEL **8€**

Croquetas de oriente medio con ensalada, coe, hummus, lombarde en vinagre y tzatziki.

🌿 Opción

KEBAB DE SEITAN **9€**

Con salsa de cacahuets, lombarde en vinagre y ensalada.

🌿

HALLOUMI **9€**

Queso Griego a la plancha servido con ensalada, remolacha y pesto vegano casero.

Platos Principales



FALAFEL 9€

Con pan de pita artesanal, hummus y ensalada con tzatziki.

SG opción opción

EMPANADA CASERA 8,5€

De espinacas y queso feta, con ensalada aliñada y remolacha.

QUICHE 8,5€

Hecho de puerro y brócoli, masa integral y ensalada.

HAMBURGUESA CASERA 10€

Con pan integral, mayonesa vegana, ensalada y guarnición de nachos.

Halloumi o Bhaji extra; 1€.

Queso normal o vegano extra €0,50.



LASAÑA VEGETAL 10€

Con boloñesa de soja y ensalada.

SEITAN A LA PLANCHA 10,5€

Proteína vegetal casera, con arroz, verduras al vapor, salsa de cacahuets y cebolla crujiente.



CHILI "SIN" CARNE 10€

Con arroz basmati y chili mayo vegana.

SG

GADO-GADO 10€

Verduras al vapor, salsa de cacahuets, cebolla, crujiente y tofu ahumado, con arroz.



CURRY KORMA 12€

Verduras, boniato, especias Hindúes y leche de coco. Servido con arroz Basmati, pappadum y salsa de mango.

SG

Platos combinados

PLATO DEGUSTACIÓN 13€

Un poco de todo! Falafel, bhajis, pan de pita, hummus, kuku, ensalada verde con tzatziki y cuscús.

SURTIDO HINDÚ 15€

Samosa, korma, chutney, bhajis, ensalada verde, arroz y poppadom.



MEZZE VEGANO 15€

Mini kofta con shakshuka, hojas de parra rellenas, hummus, falafel, pan de pita y ensalada con pesto vegano. Elige papadum por opción SG. Añadir halloumi; 1€.

SG opción

Si tienes alguna alergia grave o dieta especial, consulta con la cocina. Toda la comida podría contener trazas de cacahuetes, gluten, soja, apio, lacteos, sesamo, huevos y mostaza.



Dulces Caseros

TARTA DE ZANAHORIA 4,5€

Con nueces y glaseado de queso fresco.

SG

TARTA DE QUESO LIMÓN 4,5€

Con chocolate blanco y una base de galleta digestiva.

MOUSSE 'TIRAMISU' VEGANO 4€

Creoso mousse de café espolvoreado con cacao y avellanas molidas. Sin azucar!

SG

BROWNIE DE CHOCOLATE 3€

Con almendras y nueces.

SG

FLOR DE MANZANA 3€

Hojaldre vegano relleno de manzana, canela y pasas.

SG

COOKIE VEGANO 2€

Con chocolate negro y almendras.

SG

CARPRICHO DE CAMELO 4€

Un base de galletas escocesas con una capa de caramelo salado y otra de chocolate encima. Sin azucar!

SG



Starters

BHAJIS Portion: 10 6
9€ 6€

Indian fried onions, with coriander, spices and served with mango chutney.

GF 🌶️ 🌱

NACHOS WITH CHILLI **5,5€**

Bean chili and spicy vegan mayo.

GF 🌶️ 🌱

KUKU **3,5€**

Afghan soufflé with courgette and cheese. Served with pesto.

GF

RED LENTIL PATÉ **4€**

With a touch of curry, served with gluten-free nachos and vegetable crudités.

GF 🌱

SAMOSA **3,5€**

Indian vegetable pastry stuffed with potatoes and peas.

🌱

HUMMUS **4,5€**

With vegetable crudités, pita bread.

GF option 🌱

SHAKSHUKA **5€**

Quinoa, roasted aubergine, red pepper and tomato sauce. Topped with grilled halloumi.

GF 🌱 Option

Salads

VEGAN PESTO **12€**

Choose between smoked tofu or halloumi (non vegan option).

Mixed leaves with cherry tomatoes, red pepper, beetroot and sunflower seeds, dressed with vegan pesto.

GF 🌱

Wraps

SMOKED TOFU **7€**

Marinated tofu, salad, pickled beetroot and home-made vegan pesto.

🌱

BURRITO **8€**

Stuffed with chili "sin" carne, salad, spicy vegan mayo and Basmati rice.

🌶️ 🌱

FALAFEL **8€**

Middle-eastern croquettes with salad, pickled cabbage, hummus and tzatziki.

🌱 option

SEITAN KEBAB **9€**

Home-made seitan with peanut satay sauce, pickled cabbage and salad.

🌱

HALLOUMI **9€**

Grilled Greek cheese served with salad, beetroot and home-made vegan pesto.

Main dishes



FALAFEL 9€

Served with pita bread, home-made hummus, salad and tzatziki.

GF option 🌿 option

SPINACH AND FETA EMPANADA 8,5€

Served with salad, beetroot and home-made vinaigrette.

QUICHE 8,5€

Wholewheat pastry tart filled with broccoli, cheese and leek. Served with salad.

HOME-MADE VEGAN BURGER 10€

In brown bread with beetroot, vegan mayo, salad and nachos.

Add cheese or vegan cheese for 0,50€.

Add halloumi or bhaji for 1€.



VEGETABLE LASAGNE 10€

With soya bolognese and salad.

SEITAN PLATTER 10,5€

Home-made seitan, steamed vegetables, peanut satay sauce, crispy onions and rice.



CHILI "SIN" CARNE 10€

With Basmati rice and spicy vegan mayo.

GF 🌿 🌶️

GADO-GADO 10€

Steamed vegetables with peanut satay sauce, smoked tofu, crispy onions and rice.



KORMA CURRY 12€

An Indian curry. Spiced vegetables, red lentils, sweet potato and coconut milk. Served with Basmati rice, pappadum & mango chutney.

GF 🌿

Mixed Platters

TASTER PLATE 13€

A bit of everything! Falafel, bhajis, pita, hummus, kuku, salad with tzatziki and couscous.

INDIAN SELECTION 15€

Samosa, korma, chutney, bhajis, green salad, rice and poppadom.



VEGAN MEZZE 15€

Mini kofta with shakshuka, stuffed vine leaves, hummus, falafel, pita bread and salad with vegan pesto. Choose a papadum for GF option. Add Halloumi for 1€.

🌿 GF option

If you have any allergies or special dietary requests, please inform a member or staff. All dishes could contain traces of nuts, gluten, soya, eggs, dairy, mustared, celery or sesame.



Home-made desserts

CARROT CAKE 4,5€

With walnuts and a cream cheese frosting.

GF

LEMON CHEESECAKE 4,5€

With white chocolate and a digestive biscuit base.

VEGAN 'TIRAMISU' MOUSSE 4€

Creamy, cocoa dusted, coffee mousse on top of a ground hazelnut base. Sugar free!

GF 

CHOCOLATE BROWNIE 3€

With almonds and walnuts.

GF 

APPLE ROSE 3€

Puff pastry with apple, cinnamon and raisins.



VEGAN COOKIE 2€

With dark chocolate chips and almonds.



CARAMEL SLICE 4€

Biscuit base topped with salted caramel and a final layer of chocolate.

GF 