



WILD BEETS

ENTRANTES / STARTERS

SHARING PLATTER / PARA COMPARTIR - 17,00

*hummus tradicional, y baba ganoush con crudités y cracker de lino
hummus y baba ghanoush, crudités & flax crackers*

LENTIL & LIME SOUP / SOPA DE LENTEJAS CON LIMA - 10,50

*Lentejas rojas, tomate y lima kaffir con guarnición de aguacate y cilantro
Red lentil, tomato and kaffir lime garnished w/ avocado & coriander*

WATERMELON GAZPACHO / GAZPACHO DE SANDIA - 9,00

*Sopa fría de sandía, tomate, pepino, cebolla, ajo y aceite de oliva
Watermelon, tomato, cucumber, onion, garlic and olive oil*

GUACAMOLE & HOMEMADE CACAO NACHOS / GUACAMOLE Y NACHOS CASEROS - 14,50

*Nachos caseros y raw de maíz y cacao, pico de gallo y cilantro
Homemade cacao corn chips, pico de gallo and cilantro*

BEETROOT RAVIOLI / RAVIOLIS DE REMOLACHA - 10,50

*Con queso de anacardos, pistacho pesto, vinagreta de remolacha y naranja
Cashew cheese filling, pistachio pesto, orange y beetroot vinaigrette*

BOLS Y ENSALADAS / BOWLS & SALADS

BUDDHA BOWL - 20,50

*Quinoa y lentejas belugas salteadas, brócoli, guisantes, cebolla, kale marinado con chili, kimchi, espinaca, brotes de alfalfa, remolacha cruda, judías verdes, semillas de girasol y salsa miso
Quinoa, beluga lentils, broccoli, sautéed peas w/onions, marinated kale, kimchi, spinach, alfalfa sprouts, green beans, shredded raw beetroot, sunflower seeds, miso sesame dressing*

PROTEIN BOWL - 19,50

*Tabulé de quinoa y cáñamo, tempeh marinado, almendras activadas, coliflor, brotes de alfalfa, espinaca, kale marinado con chili, guisantes y garbanzos salteados con ajo y tomate seco, col china, semillas de chía y salsa picante de anacardos.
Quinoa and hempseed tabbouleh, marinated tempeh, activated almonds, peas, cauliflower, alfalfa sprouts, spinach, spicy kale, peas and garbanzos sautéed with garlic and dried tomato, shredded cabbage, chia seeds and spicy cashew dressing*

SUPER FOOD SALAD / ENSALADA SÚPER FOOD - 17,50

*Mezcla de hojas verdes, brotes, quinoa, bayas de goji, nueces activadas, aguacate, pasas, semillas de sésamo, cáñamo, calabaza y girasol con una vinagreta de espirulina y ajo negro
Mixed greens, sprouts, quinoa, goji berries, activated nuts, avocado, raisins, sesame, sunflower, pumpkin and hemp seeds with spirulina and black garlic vinaigrette*

MACADAMIA CHEESE SALAD / ENSALADA DE QUESO MACADAMIA - 18,50

*Mezcla de hojas verdes y rúcula con queso de macadamia, aguacate, bacón de tempeh, mango, nueces activadas y mermelada de tomate con una vinagreta de mostaza
Mixed greens, macadamia cheese, rucula, avocado, tempeh bacon, mango, activated walnuts, tomato marmalade with creamy mustard vinaigrette*

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

3 SISTERS CEVICHE / CEVICHE DE 3 HERMANAS - 18,00

Vegetales marinados en leche de tigre con cilantro, jengibre, apio, cebolla morada, ajo, chile, boniato asado, frijoles, maíz

Vegetables marinated in leche de tigre with coriander, ginger, celery, red onion, garlic, chili roasted sweet potato, beans, corn

GREEN BURGER / BURGER VERDE - 20,50

Burger de garbanzos, guisantes y hierbas, berenjena asada, patatas doradas, salsa tahini y pan casero sin gluten
Chickpea, peas and herb burger, roasted eggplant, roasted potatoes, tahini sauce and homemade gluten-free bun

GRILLED SHIITAKE TACOS / TACOS DE SHIITAKE - 17,00

Tortilla de maíz, guacamole, frijoles negros, shiitake, salsa picante de tomates asados

Corn tortilla, guacamole, black beans, shiitake, salsa picante

CAULIFLOWER / COLIFLOR - 17,50

Coliflor grillada y en tabouleh, uvas pasas, ajo negro y jengibre, hierbas

Grilled and tabouleh cauliflower, raisins, black garlic and ginger, herbs

CANNELONI DE RICOTTA - 18,00

Calabacín crudo, ricota de almendra, tomate, polvo de olivas negras servido con ensalada de rúcula

Courgette /Zucchini (raw), ricotta, tomato, black olive powder served with seasoned rucola

BLT SANDWICH - 15,00

Pan casero, tomate, lechuga, tempeh, mayonesa y chips de kale casero

Homemade bread, tomato, lettuce, tempeh, mayonnaise and homemade cheesy kale chips

SHIITAKE MEATBALLS / ALBÓNDIGAS SHIITAKE - 18,50

Albóndigas de setas shitake, tomate seco, semillas de girasol, ajo y orégano con salsa de tomate y albahaca servidas con puré de bonito

Meatballs of shiitake mushrooms, sunflower seeds, garlic and oregano with tomato and basil sauce served with sweet potato puré

SIDES

TAMARI SESAME RICE / ARROZ CON SESAMO Y TAMARI - 6,00

PERSIAN PISTACCHIO RICE / ARROZ PERSA CON PISTACHO - 6,00

GOLDEN ROASTED POTATOES / PATATAS DORADAS - 6,00

GREEN SALAD WITH VINAIGRETTE / ENSALADA VERDE CON VINEGRETA - 6,50

DESSERTS / POSTRES

AFFOGATO 8,00

Helado de vainilla, tierra de cacao, trufa de algarroba y café

Vanilla ice cream, cacao soil, carob truffle and coffee

PINEAPPLE CARPACCIO / CARPACCIO DE PIÑA 8,00

Piña quemada, especias, maracuya y helado de banana

Burnt pineapple, spices, passionfruit and banana ice cream

ICE CREAM / HELADO 8,00

ask our staff about available flavors / pregunta a nuestro personal sobre los sabores disponibles

CAKES / TARTAS 9,50

Zanahoria / Carrot • Chocolate / SChocolate • Frutas del bosque / Forest berries

Banana Bread 6,50 • Snickers Deluxe 6,50

Chocolate Chip Cookie 5,00 • Brownie 6,00 • Truffles 3,50

(Nuestra carta es sin gluten y plant-based / Everything on the menu is gluten-free and plant-based)