



# WILD BEETS

## SOUP OF THE DAY 9

**LENTIL & LIME SOUP** - Avocado, coriander 11,50

**GUACAMOLE & HOMEMADE CACAO NACHOS** 14,50

**BEETROOT RAVIOLI** - Cashew cheese filling, pistachio pesto 12,50

**BANH XEO** - Vietnamese rice crêpe, Asian salad, peanut lime sauce 14,50

.....

**PORTOBELLO TACOS** - Corn tortilla, guacamole, black beans, aji amarillo sauce 18

**CLOUD 9** - Charred cauliflower, black garlic chutney, sriracha, cauliflower & herbs couscous 17,50

**BLACKENED HAKUSAI** - Grilled cabbage, green tahini, chimichurri, herbs 17

**SMOKED AUBERGINE** - Homemade harissa, almond ricotta, black olive soil 18,50

**GREEN BURGER** - Chickpea, peas and herb burger, roasted aubergine, tahini, pickles, homemade gluten-free bun, & potatoes 20,50

**WILD BOWL** - Quinoa and hempseed tabouleh, tempeh, activated almonds, edamame, sweet potato, mung bean sprouts, grated beets, kale, ginger-scallion preserve, miso dressing 21

**RAW COCONUT PAD THAI** - Coconut ribbons, julienned vegetables, mung bean sprouts, coriander, tamarind-peanut dressing 18

**SUPER FOOD SALAD** - Mixed greens, sprouts, quinoa, goji berries, activated nuts, avocado, raisins, sesame, sunflower, pumpkin and hemp seeds, spirulina- black garlic vinaigrette 18,50

**MACADAMIA CHEESE SALAD** - Mixed greens, macadamia cheese, avocado, tempeh bacon, mango, activated walnuts, creamy mustard vinaigrette 19,50

.....

## TAMARI SESAME RICE 6

**KIMCHI** 6

.....

**AFFOGATO** - Vanilla ice cream, cacao soil, carob truffle and coffee 9

**ICE CREAM** - Ask our staff for available flavors 8

**CHOCOLATE LEMON CRÉMEUX** 9,50

**CITRUS & GINGER SCENTED STRAWBERRY DÉLICE** 9,50

**BANANA BREAD** 6,50

**SNICKERS DELUXE** 7

**TRUFFLE** 3,50

**EVERYTHING ON THE MENU IS HOMEMADE, GLUTEN-FREE AND PLANT-BASED**

*With increased credit card usage, our customers have asked how to better support our team by leaving a tip. Therefore, we have applied a 10% discretionary service charge for table service. 100% goes to our team and is divided equally among all members. If for any reason you object, please ask and it will be removed.*



## WILD BEETS

### SOPA DEL DIA 9

**SOPA DE LENTEJAS CON LIMA** - Aguacate, cilantro 11,50

**GUACAMOLE Y NACHOS CASEROS** 14,50

**RAVIOLIS DE REMOLACHA** - Relleno de queso de anacardos, pesto de pistacho 12,50

**BANH XEO** - Crêpe de arroz vietnamita, ensalada asiática, salsa de cacahuete y lima 14,50

.....

**TACOS DE PORTOBELLO** - Tortilla de maíz, guacamole, frijoles negros, salsa aji amarillo 18

**CLOUD 9** - Coliflor grillada, chutney de ajo negro, sriracha, couscous de coliflor y hierbas 17,50

**HAKUSAI A LA PLANCHA** - Col China, tahini verde, chimichurri, hierbas 17

**BERENJENA AHUMADA** - Harissa casera, ricotta de almendra, tierra de oliva negra 18,50

**BURGER VERDE** - Hamburguesa de garbanzos, guisantes y hierbas, berenjena, tahini, encurtido de pepinello, panecillo casero y patatas asadas 20,50

**WILD BOWL** - Tabouleh de quinoa y semillas de cáñamo, tempeh, almendras activadas, edamame, boniato, brotes de mungo, kale, conserva de cebolleta y jengibre, remolacha, salsa de miso 21

**RAW PAD THAI DE COCO** - Tallarines de coco, juliana de verduras, brotes de mungo, cilantro, salsa de tamarindo y cacahuete 18

**ENSALADA SÚPER FOOD** - Hojas verdes, brotes, quinoa, bayas de goji, nueces activadas, aguacate, pasas, mix de semillas, vinagreta de ajo negro y espirulina 18,50

**ENSALADA DE QUESO MACADAMIA** - Hojas verdes, queso macadamia, aguacate, tempeh ahumada, mango, nueces activadas, vinagreta cremosa de mostaza 19,50

.....

### ARROZ INTEGRAL CON SESAMO Y TAMARI 6

**KIMCHI** 6

.....

**AFFOGATO** - Helado de vainilla, tierra de cacao, trufa de algarroba y café 9

**HELADO** - pregunta a nuestro personal sobre los sabores disponibles 8

**TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE Y LIMÓN** 9,50

**DELICIA DE FRESAS MARINADAS CON CÍTRICOS Y JENGIBRE** 9,50

**PAN DE PLÁTANO** 6,50

**SNICKERS DELUXE** 7

**TRUFAS** 3,50

**TODO EL MENÚ ES CASERO, SIN GLUTEN Y DE ORIGEN VEGETAL**

Con el aumento del uso de tarjetas de crédito, nuestros clientes han preguntado cómo apoyar mejor a nuestro equipo dejando una propina. Por lo tanto, hemos aplicado un cargo por servicio discrecional del 10% para el servicio de mesa. El 100% va a nuestro equipo y se divide por igual entre todos los miembros. Si por alguna razón se opone, pregunte y se eliminará.