



WILD BEETS

SOUP OF THE DAY 9

LENTIL & KAFFIR LIME SOUP – *Avocado, coriander* 11,50

GUACAMOLE & CACAO NACHOS 14,50

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

BANH XEO – *Chickpea crêpe, tempeh, herbs, peanut & lime* 15

.....

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

GNOCCHI – *Potato, walnut & tomato ragoût* 19,50

TWISTED LEEKS – *Romesco sauce, carob soil* 17

RAW COCONUT PAD THAI – *Tamarind sauce, sweet chili cashew* 20

GREEN BURGER – *Chickpea, peas and herb burger, roasted aubergine, tahini, pickles, bun, & potatoes* 21

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

SUMMER SUPER FOOD SALAD – *Mixed greens, kale, fermented fennel, sprouts, quinoa & lentil, goji berries, activated nuts, avocado, raisins, sesame, sunflower, pumpkin & hemp seeds, orange - black garlic vinaigrette* 18,50

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

.....

TAMARI SESAME RICE 6

KIMCHI 6

.....

AFFOGATO – *Coffee, vanilla ice cream, cacao soil & carob truffle* 9

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

BANANA BREAD 7,50

BOUNTY 7

SNICKERS DELUXE 8

COOKIE 5

TRUFFLE 3,50

EVERYTHING ON THE MENU IS HOMEMADE, GLUTEN-FREE, ORGANIC 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 KAFFIR – Aguacate, cilantro 11,50

GUACAMOLE Y NACHOS DE CACAO 14,50

RAVIOLI DE REMOLACHA – Relleno de queso de anacardos, pesto de pistacho 12,50

BANH XEO – Crêpe de garbanzos, tempeh, hierbas, cacahuets & lima 15

.....

TACOS DE PORTOBELLO – Tortilla de maíz, guacamole, frijoles, salsa aji amarillo 18

GNOCCHI – Patata, ragú de nueces y tomates 19,50

PUERROS TRENZADOS – Salsa romesco, tierra de algarroba 17

PAD THAI DE COCO CRUDO – Salsa de tamarindo, anacardos caramelizados con chile 20

BURGER VERDE – Hamburguesa de garbanzos, guisantes y hierbas, berenjena, tahini, encurtido de pepino, panecillo casero y patatas asadas 21

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

ENSALADA SÚPER FOOD DE VERANO – Hojas verdes, kale, hinojo fermentado, brotes, quinoa & lentejas, bayas de goji, nueces activadas, aguacate, pasas, mix de semillas, vinagreta de ajo negro y naranja 18,50

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

.....

ARROZ INTEGRAL CON SESAMO Y TAMARI 6

KIMCHI 6

.....

AFFOGATO – Café, helado de vainilla, tierra de cacao, trufa de algarroba 9

HELADO – Pregunta a nuestro personal sobre los sabores disponibles 8

PAN DE PLÁTANO 7,50

BOUNTY 7

SNICKERS DELUXE 8

COOKIE 5

TRUFAS 3,50

TODO EL MENÚ ES CASERO, SIN GLUTEN, ORGÁNICO 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