



WILD BEETS

SOPA FRÍA DE MELÓN *Aceite de albahaca y piñones tostados* 9

SOPA DE LENTEJAS CON LIMA KAFFIR *Aguacate & cilantro* 12

RAVIOLI DE REMOLACHA CRUDO *Relleno de queso de anacardos, brotes de brócoli, pistacho* 14

DÁTILES MEDJOUL ESPECIADOS 16

Romesco con chiles, crema de anacardos, limón encurtido, aceitunas negras deshidratadas y avellanas

CEVICHE DE COCO 15

Sandía con infusión de sal y lima, leche de tigre con jalapeño, pepino, cebolla roja, apio y coco crujiente

ENSALADA DE QUESO MACADAMIA 20

Hojas verdes, queso macadamia besado por pimienta rosa y semillas de amapola, aguacate, tempeh crujiente, nueces activadas, tomate cherry, servido con vinagreta cremosa de mostaza

ENSALADA SÚPER FOOD DE VERANO 19

Hojas verdes, quinoa, brotes de rabanito, hinojo encurtido rosa, arándanos rojos deshidratados, frutos secos activados, semillas de calabaza, cáñamo y girasol, aguacate, vinagreta de espirulina azul

BOLITAS DE SHIITAKE GLASEADO CON MISO 21

Puré de guisantes y menta, zanahoria amarilla encurtida, setas ostra salteada y granada

TACOS DE PORTOBELLO 19

Tortilla de maíz, guacamole, crema de frijoles, pico de gallo, salsa de ají amarillo

LO BAK GO 18

Bocados de daikon & arroz crujientes, servidos con gel de tamari sedoso, aceite de chili crujiente, ensaladita de hinojo, cebolletas, rúcula y brotes de soja

BURGER VERDE 21

Hamburguesa de garbanzos, guisantes y hierbas servida en panecillo casero con berenjena ahumada, tahini verde de perejil, pepino encurtido, acompañada con patatas asadas, alioli de almendras y kétchup de remolacha

UMAMI BOWL 21

Tempeh glaseado, quinoa con furikake de semillas de sésamo y algas marinas, edamames, brócoli, champiñones al ajillo, rábano en juliana, manzana ondulada, cebolletas con aceite de sésamo y brotes de brócoli acompañado de salsa de miso

ARROZ INTEGRAL CON SÉSAMO Y TAMARI 6

KIMCHI 6

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



WILD BEETS

CHILLED MELON SOUP 9

Basil oil, toasted pine nuts

LENTIL & KAFFIR LIME SOUP 12

Avocado & coriander

RAW BEETROOT RAVIOLI 14

Cashew cheese filling, broccoli sprouts, pistachio

SPICED MEDJOUL DATES 16

Chili romesco, cashew cream cheese, pickled lemon served with dehydrated black olives & hazelnuts

COCONUT CEVICHE 15

Salt & lime infused watermelon, leche de tigre with jalapeño, cucumber, red onion, celery, coconut crisp

MACADEMIA CHEESE SALAD 20

Mixed greens, macadamia cheese sprinkled with pink pepper & poppy seeds, avocado, tempeh crunch, activated walnuts, cherry tomato, served with a creamy mustard vinaigrette

SUMMER SUPERFOOD SALAD 19

Green leaves, quinoa, radish sprouts, pickled pink fennel, dehydrated cranberries, activated nuts, pumpkin, hemp & sunflower seeds, avocado, served with an orange & blue spirulina vinaigrette

MISO-GLAZED SHIITAKE BALLS 21

Pea & mint purée, pickled yellow carrot, seared oyster mushrooms & pomegranate

PORTOBELLO TACOS 19

Corn tortilla, guacamole, black bean purée, pico de gallo, ají amarillo sauce

LO BAK GO 18

Crispy daikon & rice cakes served with chilled tamari gel, crispy chili oil, shaved fennel, soy sprouts, scallions & rocket salad

GREEN BURGER 21

Chickpea, pea and herb burger served on a homemade bun with smoked aubergine, green parsley tahini, pickled cucumber, accompanied by roasted potatoes, almond aioli and beetroot ketchup

UMAMI BOWL 21

Glazed tempeh, sesame seed & seaweed furikake quinoa, edamame, broccoli, garlic mushrooms, julienned radish, crinkle-cut apple, sesame oil scallions & sprouts served with a miso dressing

TAMARI SESAME RICE 6

KIMCHI 6

THE ENTIRE MENU IS HOMEMADE, GLUTEN-FREE, ORGANIC AND PLANT-BASED

With the increase in credit card use, our customers have asked how they can best support our team by leaving a tip. Therefore, we have implemented a discretionary 10% 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

MATCHA SPARK 10

Homemade matcha ice cream with lemon cream accents and caramelized millet crisp
Helado de matcha casera con toques de crema de limón y crujiente de mijo caramelizado

AFFOGATO 9

Homemade vanilla ice cream served on a bed of cocoa and almond soil with truffle pieces and coffee
Helado de vainilla casero servido encima de una tierra de cacao y almendras con trocitos de trufa, café

HOMEMADE ICE CREAM / HELADO CASERA 8

Ask our staff for available flavors
Pregunta a nuestro personal sobre los sabores disponibles

TROPICAL CHEESECAKE 10

Cashew, coconut, lime, passion fruit, agave, oat & nut crust
Anacardos, crema de coco, lima, maracuyá, agave, base de avena y frutos secos

PISTACHO HALVA 4

Tahini & coconut caramel
Tahini & caramelo de coco

BANANA BREAD 7,50

Our organic blend of flours, walnuts, coconut sugar
Nuestra mezcla de harinas, nueces, azúcar de coco

SNICKERS DELUXE 8

Roasted peanuts, dates, coconut flour, dark chocolate
Cacahuetes tostados, dátiles, harina de coco, chocolate negro

TRUFFLE 3,50

Cacao, ground carob, coconut oil, agave
Cacao, algarroba, aceite de coco, agave

THE ENTIRE MENU IS HOMEMADE, GLUTEN-FREE, ORGANIC AND PLANT-BASED

With the increase in credit card use, our customers have asked how they can best support our team by leaving a tip. Therefore, we have implemented a discretionary 10% 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.

