

CARTA GLUTEN FREE

si, toda la carta sin gluten!

Ensaladas

TROPICAL BURRATA ¡NOVEDAD! 16,90€

Mezclum, tomate en dados, aguacate, burrata, vinagreta de maracuyá, almendras.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos / almendras

ENSALADA RENTRESCA ¡NOVEDAD! 13,90€

Rúcula, espinaca, tomate cherry, vinagreta de frutos rojos, ventresca, cebolla morada, queso feta, crocante de padano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos

ENSALADA GREEN CAPRESE 11,90€

Rúcula, espinaca, tomate en rodajas, mozzarella fresca, pesto vegano de almendras, almendras tostadas y reducción de vinagre de módena y dátil.

Alérgenos: cacahuete / huevos / frutos de cáscara / lácteos / sésamo

ENSALADA CÉSAR 12,90€

Lechuga romana, pechuga de pollo crujiente, salsa césar especial, grana padano, crotones de pan de maíz.

Alérgenos: apio / cacahuete / huevos / frutos de cáscara / lácteos / mostaza / sésamo / soja / sulfitos

Para compartir

MINI TACOS 9,90€

Masa de mijo y quinoa, queso mozzarella, pico de gallo, salsa de yogurt natural y guacamole casero (3 unidades).

Elige: Ternera picada, Ternera mechada o Pollo.

Alérgenos: apio / huevos / frutos de cáscara / lácteos / sulfitos

MINI TACOS VEGANOS 10,90€

Masa de mijo y quinoa, jackfruit mechado, queso mozzarella vegano, pico de gallo, salsa agria de yogurt de soja y guacamole casero (3 unidades). *Alérgenos: apio / frutos de cáscara / sulfitos*

BONIATOS BBQ 9,90€

Irresistibles bastones de boniato al horno con nuestra exclusiva y exquisita salsa BBQ Natura. *Alérgenos: apio / cacahuete / frutos de cáscara / sésamo / soja / sulfitos*

TENDERS DE POLLO 12,90€

Deliciosas tiras de pollo al horno cubiertas de crujientes copos de maíz, acompañada de nuestra salsa BBQ Natura y alioli a base de yogurt griego. *Alérgenos: apio / cacahuete / frutos de cáscara / huevo / lácteos / mostaza / sésamo / soja / sulfitos*

CHIPS CON HUMMUS 7,90€

Chips de mijo y quinoa con hummus de la semana *Alérgenos: apio / cacahuete / frutos de cáscara / huevo / lácteos / mostaza / sésamo / soja / sulfitos*

PIZZA NATURA

Nuestra masa contiene mijo, quinoa y agua

PIZZAS

Sí, solo contiene 3 ingredientes, no más!

HUEVO TRUFADO 21,90€

Tomate natural, mozzarella, huevo, crema de trufa, rúcula, grana padano, carpaccio de trufa y orégano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos

CODORNIZZA 18,90€

Tomate natural, mozzarella, huevos de codorniz, jamón ibérico, rúcula, grana padano, y orégano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos

IBÉRICA +VENDIDA 17,90€

Tomate natural, mozzarella, pesto de almendras, jamón ibérico, grana padano, rúcula y orégano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos / sulfitos

CAPRESE 15,90€

Tomate natural, mozzarella, rodajas de tomate, albahaca fresca, pesto de almendras y orégano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos

HUEVOCADO 17,90€

Tomate natural, mozzarella, huevo, aguacate, rúcula, grana padano, champiñones y orégano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos

BURRATA 18,90€

Tomate natural, mozzarella, pesto de almendras, albahaca fresca, burrata artesanal y orégano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos

4 QUESOS 14,90€

Tomate natural, mozzarella, queso azul, rulo de cabra, grana padano y orégano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos / sulfitos

MEXICANA POPULAR 15,90€

Tomate natural, mozzarella, ternera mechada, cebolla morada, pimiento y orégano.

Alérgenos: apio / huevos / frutos de cáscara / lácteos / sulfitos

VEGETARIANA 13,90€

Tomate natural, mozzarella, pimiento, cebolla morada, rúcula, champiñones, maíz dulce y orégano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos

NATRUFA 19,90€

Salsa bechamel casera, mozzarella, champiñones, rúcula, grana padano, salsa especial de trufa, carpaccio de trufa y orégano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos

KABRA 15,90€

Tomate natural, mozzarella, cebolla dulce, maíz, queso de cabra y orégano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos / sulfitos

POLLO BBQ EL CHEF RECOMIENDA 16,90€

Mozzarella, salsa BBQ Natura, pechuga de pollo ahumada al carbón de encina, cebolla, pimiento, aceituna negra y orégano.

Alérgenos: apio / frutos de cáscara / huevos / lácteos / sulfitos

BOLOÑA 15,90€

Mozzarella, salsa boloñesa, champiñones, pesto de almendras, grana padano, albahaca fresca y orégano.

Alérgenos: apio / frutos de cáscara / huevos / lácteos / sulfitos

NAPOLI 14,90€

Tomate natural, mozzarella, grana padano, champiñones, rúcula y orégano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos

MARGARITA 12,90€

Tomate natural, mozzarella y orégano.

Alérgenos: frutos de cáscara / huevos / lácteos

Pizzas Veganas

AGUACATE ROQUEFORT 15,90€

Salsa de tomate, mozzarella vegana, queso azul vegano, champiñones, aguacate, queso parmesano vegano y orégano. *Alérgenos: sulfitos*

POLLO BBQ VEGANA 16,90€

Salsa BBQ Natura, mozzarella vegana, pimiento, cebolla blanca, aceitunas negras, pollo vegano heura y orégano. *Alérgenos: apio / cacahuetes / frutos secos / sésamo / sulfitos*

MEXICANA VEGANA 16,90€

Salsa de tomate, mozzarella vegana, jackfruit mechado, pimiento, cebolla roja, pico de gallo, aguacate y orégano. *Alérgenos: alérgenos: apio / soja / sulfitos*

JARDINERA 14,90€

Salsa de tomate, mozzarella vegana, cebolla roja, pimiento, champiñones, maíz dulce, aceitunas negras, pesto vegano y rúcula. *Alérgenos: apio / cacahuete / frutos secos / sésamo / sulfitos*

Extras

VEGETALES

Aceitunas negras **+1,90€**
Cebolla roja **+1,90€**
Cebolla dulce **+1,90€**
Champiñones **+1,90€**
Pico de gallo **+1,90€**
Maíz **+2,90€**
Pimiento **+1,90€**
Rúcula **+2,90€**
Aguacate **+3,90€**
Carpaccio de trufa **+3,90€**
Tomate cherry **+1,90€**
Tomate natural **+1,90€**

QUESOS

Azul **+3,90€**
Cabra **+3,90€**
Grana padano **+3,90€**
Queso crema **+3,90€**
Mozzarella fresca **+3,90€**
Burrata artesanal **+4,90€**
Mozzarella **+3,90€**

CARNES

Ternera mechada **+3,90€**
Pollo **+3,90€**
Boloñesa **+3,90€**
Jamón Ibérico **+4,90€**
Ternera picada **+3,90€**
Huevo de gallina (x1) **+2,90€**
Huevos de codorniz (x4) **+4,90€**

VEGANO

Jackfruit mechado **+3,90€**
Mozzarella vegano **+2,90€**
Queso azul vegano **+3,90€**
Parmesano vegano **+2,90€**
Pollo vegano **+4,90€**

SALSAS

Bechamel casera **+1,90€**
Boloñesa **+3,90€**
BBQ Natura **+3,90€**
Pesto vegano **+2,90€**
Especial de trufa **+4,90€**

Todos nuestros platos son **libres de gluten**, elaborados al momento con ingredientes ecológicos de primera calidad, **saludables y llenos de nutrientes** que favorecen el buen funcionamiento del organismo.



Platos Naturales

VEGETARIAN 15,90€

Mezclum de lechugas, dados de boniato horneado, lombarda horneada, bimi, garbanzos especiados, cebolla roja encurtida, champiñones asados, calabacín asado, aguacate, huevo a la plancha y germinados de remolacha.

Alérgenos: huevos, sulfitos, frutos secos

SMOKED CHICKEN 14,90€

Mezclum de lechugas, churrasco de pollo ahumado, aros de cebolla caramelizada, patatas parmesanas, lombarda horneada, crema de aguacate, hummus de la semana, champiñones asados y germinados de remolacha.

Alérgenos: frutos secos, lácteos, sulfitos

SALMÓN CHIMICHURRI 17,90€

Mezclum de lechugas, salmón horneado, cebolla roja encurtida, guacamole casero, patatas parmesanas, tomate cherry confitado, chimichurri de piña, zanahoria baby asada y germinados de cebollinos.

Alérgenos: pescado, lácteos, sulfitos

MEXICAN 14,90€

Mezclum de lechugas, ternera mechada, pico de gallo, arroz salvaje especial, patatas parmesanas, ensalada de lombarda, crema de aguacate, tiras de pimiento asado, cebollino chino y cilantro.

Alérgenos: apio, frutos secos, lácteos, sulfitos, cacahuetes, Frutos de cáscara

HEALTHY COLORS 14,90€

Mezclum de lechugas, ternera picada, ensalada de lombarda, zanahoria baby asada, rabanitos, crema de pimiento asado, arroz salvaje especial, cebollino chino, aguacate, huevo a la plancha y germinados de remolacha.

Alérgenos: huevos, apio, lácteos, frutos secos, ajo, sulfitos, cacahuetes, frutos de cáscara.

PLANT BASE 16,90€

Mezclum de lechugas, pollo Heura marinado con salsa de soja, rabanitos, aguacate, edamames, puré de boniato, cebollino chino y semillas de sésamo.

Alérgenos: soja, sulfitos, sésamo, frutos secos

LASAGNA DE BERENJENA 12,90€

Berenjena asada, mozzarella, tomate natural, boloñesa, bechamel, Grana Padano, pesto de almendras y albahaca fresca.

Alérgenos: apio, lácteos, ajo, frutos secos, sulfitos

ESPAGUETIS DE CALABACÍN 12,90€

Espirales de calabacín, boloñesa, Grana Padano y albahaca fresca.

Alérgenos: apio, ajo, lácteos, sulfitos

PIZZA NATURA

Bebidas

SIN ALCOHOL

Agua 0,5l	2,90€
Agua Con Gas 0,33l	3,20€
Coca Cola Zero Zero	3,50€
Sprite Fresh	3,50€
Tónica	3,50€
Nestea Azucar	3,50€
Acuario Limón	3,50€
Acuario Naranja	3,50€
Zumos - Lemon Fresh	4,90€
Zumos Chica	3,50€
Cerveza Sin Alcohol	3,90€
Zumo Maracuya BEBIDA NATURAL	3,90€
Zumo De Frutos Rojos BEBIDA NATURAL	3,90€

CON ALCOHOL

Tinto De Verano	4,50€
Cerveza Mica Artesanal	4,50€
Cerveza	3,90€
Cerveza Peroni Italiana	4,50€
Komvida Organic Kombucha	3,90€

Frutos Rojos, Jengibre Y Limón, Piña Colada, Manzana Canela Y Vainilla, Zanahoria Y Cúrcuma, Kombujito, Pepino y Kiwi, Café.

Cafes

RISTRETTO	2,20€	CAPPUCCINO	3,20€
ESPRESSO	2,20€	CAFE CON LECHE	2,90€
SOLO	2,20€	AMERICANO	2,90€
MACCHIATO	2,20€	INFUSIONES	2,50€
CORTADO	2,20€		

Combinados

RON	8,00€	WHISKY	8,00€
VODKA	8,00€	VERMUT	4,50€
GINEBRA	8,00€	APEROL	6,50€

Vinos

Tintos

VINO DE LA CASA 14,90 €

Copa de vino de la casa 3,90€

CARRAVALSECA CRIANZA 23,90 €

Bodegas Casa Primicia
100% tempranillo, 14 meses en barrica. Rioja

BIBERIUS 21,90 €

Bodega Comenge
100% tempranillo, 5 meses en barrica. Ribera del Duero

DOCE LUNAS 24,90 €

Bodega el Grillo y la Luna

Blancos

VINO DE LA CASA 14,90 €

Copa de vino de la casa 3,90€

GREGAL D'ESPIELLS 22,90 €

Bodega Juvé & Camps
Muscat de Alejandria (77,5%) y Gewürztraminer

EIDO DAFONTE 23,90 €

Bodega Eido Dafonte
100% tempranillo. Rías Baixas

PANDORA 24,90 €

Bodega Pandora
100% verdejo

MOSCATO CA'BIANCA 22,90 €

Bodega Ca'bianca
Dulce, 100% Moscato Blanco

Rosados

VINO DE LA CASA 14,90 €

Copa de vino de la casa 3,90€

Cavas

BRUT NATURE RESERVA 25,90 €

Bodega Raventós Basagoiti
Xarello, Macabeo, Parellada

Postres

Todos nuestros postres están endulzados con dáttil, **no tienen azúcares añadidos, ni harinas refinadas.**

CHEESECAKE 7,90€

Versión especial de la cheesecake, endulzada con dáttil, elaborada con una variedad de quesos y una base de crujiente granola healthy de almendras. Acompañada de mermelada de dáttil, frutos rojos y una galleta crujiente de queso grana padano.
Alérgenos: Cacahuetes / Frutos de cáscara / Huevos / Lácteos / Sésamo / Soja / Sulfitos

MOUSSE DE LA PASIÓN 8,90€

Mousse rellena de mermelada de dáttil y maracuyá se encuentra sobre una cama de nuestra granola healthy especial
Alérgenos: Cacahuetes / Frutos de cáscara / Huevos / Lácteos / Sésamo / Soja / Sulfitos

BROWNIE CON HELADO DON ERNESTO 7,90€

Versión saludable del brownie tradicional, elaborado con chocolate suizo de primera calidad, almendras tostadas y coronado con nuestro helado especial hecho al momento con queso mascarpone y plátano.
Alérgenos: Cacahuetes / Frutos de cáscara / Huevos / Lácteos / Sésamo / Soja / Sulfitos

TIRAMISU 7,90€

Versión saludable del tiramisú, elaborado con capas de bizcocho de calabaza, deliciosa crema de mascarpone, dáttil, amaretto y café italiano ecológico.
Alérgenos: Cacahuetes / Frutos de cáscara / Huevos / Lácteos / Sésamo / Soja / Sulfitos

VEGAN QUEEN 8,90€

Mousse vegana de chocolate y boniato, con una base de crujiente granola Healthy y cubierta por una exquisita crema salada de pistachos.
Alérgenos: Cacahuetes / Frutos de cáscara / Granos de sésamo / Soja / Sulfitos

AVOCADO LIME ¡NOVEDAD! 8,90€

Deliciosa mousse de aguacate, lima, leche de coco y granola healthy, acompañada de mermelada de mango, dáttil y cúrcuma.
Alérgenos: Cacahuetes / Frutos de cáscara / Granos de sésamo / Soja / Sulfitos

CARTA 100% NATURAL
si, de verdad!