

Menú del día / Set Menu 15 €

- Disponible de lunes a viernes laborables. 13:00 a 16:30 pm
 - Available monday to friday working days only. 13:00 to 16:30 pm

1º plato / 1º course

- Crema de calabaza / Pumpkin cream
- Gazpacho (1 de Abril al 15 de Octubre)
- Cold tomato and vegetable soup (April 1st to October 15 th)
- Salmorejo con aguacate /
- Cold chilled tomato soup made of garlic, bread, olive oil & tomato with topping of avocado.
- Ensalada de la casa / House Salad.
- Plato del dia / Dish of the day.

2º plato / 2º course

- Burger estilo pollo con patatas fritas
 *Chicken style burger with fries.
- Espaguetis con boloñesa y queso. (opción sin GLUTEN)
 *Pasta with bolognesa sauce and cheese. (Gluten free option)
- Seitan tikka masala con verduras y arroz basmati.
 - Seitan with tikka masala sauce, vegetables, and basmati rice.
- Pisto con patatas a lo pobre.
- Ratatouille with sliced potatoes.
- Plato del dia / Dish of the day.

Bebida

Refrescos, agua, Vino blanco o tinto de la casa, cerveza 20.cl, zumo de botella ecológicos o natural de naranja pequeño.

Drink

*Soft drink, water, house wine red or white, beer 20cl, small organic bottled juice or small fresh orange juice 23cl.

¡Añade tu postre por 1€ más! / Add dessert for 1€ more!

- Natillas de cacao. / Cocoa custard
- Tarta zanahoria. Carrot cake, cinnamon & coconut.
- Tiramisu de almendras. / Almond tiramisu.
- Pieza de fruta / Piece of fruit.
- Café o té / Coffee or tea.

- No disponible del 25 de Diciembre al 7 de enero.

- Not available from december 25 to january 7

- | | | | | | | | |
|------|--------|---------|------------|--------|----------|--------------|--------|
| soja | Apio | mostaza | Sin Azúcar | Sésamo | Sulfitos | Frutos secos | Gluten |
| | | | | | | | |
| Soya | Celery | Mustard | Sugar free | Sesame | Sulfites | Nuts | Gluten |

Entrantes / Starters

- Crema de calabaza: 6 €
- Pumpkin cream
- Gazpacho: 5,50 €
- Tomate, pimiento, cebolla, vinagre y pepino. (1 Abril al 15 de Octubre)
- Gazpacho: cold chilled tomato soup: Tomato, pepper, onion, vinegar and cucumber. (April to October 15.).
- Salmorejo con aguacate: 6 €
- Tomate, ajo, pan, aceite de oliva y aguacate.
- Salmorejo: cold chilled tomato soup made of garlic, bread, tomato, olive oil, and topping of avocado .
- Ensalada de la casa: 9 €
- Lechuga variada, tomate, pimiento, cebolleta, pepino, zanahoria, col roja, maiz, germinado de alfalfa, manzana y aguacate.
- House salad: lettuce, tomato, pepper, onion, cucumber, carrot, red cabbage, sweet corn, sprouts, apple and avocado.
- Ensalada de nugget: 10,50 €
- Lechuga, cebolleta, zanahoria, manzana, naranja, maíz, nugget de soja, mayonesa y mostaza.
- Nugget salad: lettuce, onion, carrot, apple, orange, sweet corn , soya nugget, mayonnaise and mustard
- Croquetas caseras: 6 unidades 10 €
- Elija entre espinacas con pasas y setas shitake, con salsa tártara (añade croquetas extras a 1€ por unid. (Maximo 6 unidades extras)
- Croquettes to choose: Spinach with raisin or shitake mushroom with tartar sauce. (Add more croquette for 1€ each, maximun 6 extra)

Principales / Main course

- Pisto con patatas a lo pobre y verduras plancha 10 €
- Ratatouille with sliced potatoes and grilled vegetables.
- Espaguetis boloñesa y queso. (Opcion sin gluten +1€) 9,50 €
- Spaghetti with bolognesa sauce and cheese. Gluten free option
- Lasaña: 11 €
- Cebolleta, calabacino, berenjena, boloñesa vegetal, bechamel y queso.
- Lasagne: onion, courgette, aubergine, vegetable bolognese, bechamel sauce and vegan cheese.
- Seitan tikka masala: 12 €
- Con verduras, almendra, arroz basmati y salsa de coco/curry.
- Seitan tikka masala : vegetables, almond, basmati rice with coconut & curry sauce.
- Pad thai con Tofu: 12,50 €
- Tallarines de arroz con verduras, tofu ahumado y salsa cacahuete.
- Pad thai: Vegetables , smoked tofu & tamari sauce & peanut butter.
- Heura al ajillo. 12 €
- Con setas, pimiento de padrón y patatas a lo pobre,
- Heura & garlic sauce: mushroom, padron peppers with sliced potatoes.
- Cordon blue de Seitan con salsa de champiñones: 13 €
- Relleno de queso, bacon y guarnición a elegir: Arroz basmati, patatas fritas o patatas a lo pobre.
- Cordon blue of seitan with mushroom sauce: Filled of cheese & bacon with side dish to choose: basmati rice, french fries or sliced potato.

- PAN. / BREAD. 2,50 € PAN / BREAD 1/2 = 1,40 €

Vegan burger



- Burger estilo pollo con patatas: 10 €
 - Lechuga, tomate, chutney de piña picantillo, mayonesa y pan Bio de cúrcuma.
 - Chicken style burger with fries: lettuce, tomato, spicy pineapple chutney sauce, mayonnaise and organic turmeric bread.
 - Hicuri Burger con patatas. 12 €
 - Lechuga, tomate, cebolleta, pepinillo, bacon, mayonesa, queso y pan Bio de curcuma.
 - Hicuri burger with fries: Lettuce, tomato, onion, pickled cucumber, bacon, cheese, mayonnaise, organic turmeric bread.
 - Sweet Burger con patatas: 12 €
 - Lechuga, tomate, cebolla roja caramelizada, queso, mayonesa pan ecologico. - OPCION SIN GLUTEN -
 - Sweet Burger with fries: lettuce, tomato, caramelized onion, cheese, mayonnaise and organic white. - Gluten free option -
 - Beyond meat burger con patatas. 12,50 €
 - lechuga, tomate, cebolleta, aguacate, mayonesa, queso y pan bio blanco.
 - OPCION SIN GLUTEN -
 - Beyond meat burger with fries: Lettuce, tomato, onion, avocado, cheese, mayonnaise, organic white bread. - Gluten free option -
- | | | | |
|---------|--|-------|--------|
| EXTRAS | - Queso vegano - Vegan cheese | | 1,00 € |
| BURGERS | - Aguacate - Avocado | | 1,00 € |
| | - Bacon vegetal / Vegan bacon | | 1,00 € |
| | - Pepinillo/ pickled cucumber | | 0,50 € |
| | - Cebolla caramelizada / caramelized onion | | 1,00 € |
| | - Chutney de piña / pineapple chutney | | 1,00 € |

Postres caseros / Homemade dessert

- Tarta de queso crudivegana con frutas del bosque. 6 €
- Raw vegan cheese cake with forest fruit.
 Con sirope de ágave / with agave syrup.
- Tarta 3 Chocolates / 3 Chocolate Cake 6 €
- Helado / Ice cream. 5 €
- Natillas de cacao con leche de coco. 4,50 €
- Cocoa custard with coconut milk.
- Tarta zanahoria con canela y coco. 4,80 €
- Carrot cake with cinnamon and coconut.
- Tiramisu de almendras. / Almond tiramisu. 5 €
- Pieza de fruta / Fruit. 3 €

Servicio en terraza 5% recargo.
5% surcharge on terrace tables.

Bebidas / Drinks

2,50 €	Refrescos / Soft drink	23 cl.
2,70 €	Aquarius limón / Nestea	30 cl.
1,50 €	Agua mineral / Water	33 cl.
2 €	Agua con gás / Sparkling water	33 cl.
2,50 €	Agua mineral / Water	1 l.
2,80 €	Tinto de verano / Red wine & lemon 	33 cl.
4,20 €	Kombucha 	33 cl.






Cervezas / beer



2,10 €	Alhambra 1/5	20 cl.
2,80 €	Alhambra 1/3	33 cl.
3,40 €	Alhambra 1925	33 cl.
3,50 €	Alhambra Roja	33 cl.
4,20 €	Alhambra IPA	33 cl.
2,80 €	Estrella Galicia	33 cl.
3,50 €	Cerveza SIN GLUTEN (GLUTEN FREE)	33 cl.
3,00 €	Radler	33 cl.
<u>SIN ALCOHOL / ALCOHOL FREE</u>		
2,10 €	San Miguel 0,0 1/5	20 cl.
3 €	0,0 Tostada Magna. San Miguel. 1/3	33 cl.
2,80 €	Alhambra SIN 1/3	33 cl.




Vino tinto / red wine



3 / 12 €	Vino de la casa (Tempranillo)	
3,50 / 15 €	Ribera del duero Roble  	
20 €	Ribera del duero Crianza	
16 €	Lindaraja Roble (Granada) 	
17 €	Méndez moya ecológico (Granada) 	
4€.	Vermut mezcla vinos dulces y especias	

Vino blanco / white wine

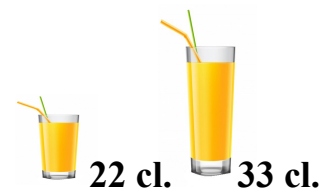



3 / 12 €	Vino de la casa (Verdejo) dry. 
3,50 / 18 €	Zacatin (Granada) semi-dry & fruty 
15 €	Yllera 5.5 espumoso (semidulce) 

Batidos / Smoothies

Hicuri. 	4,50 €
- Bebida de Almendra, mantequilla de cacahuete, cacao, plátano, agave y maca.		
- Almond drink, peanut butter, cocoa, banana, agave and maca.		
Super green.	4,50 €
- Zumo ecológico de manzana, espinacas y aguacate.		
- Organic apple juice with spinach and avocado.		
Tropical.	4,50 €
- Mango, piña, agave, bebida de coco y arroz		
- Mango, pineapple, agave and coconut & rice drink.		
Imagine.	4,50 €
- Fresas, plátano, canela, ágave y bebida de coco.		
- Strawberries, banana, cinnamon, agave with coconut drink.		
Añade!! add!!		
Super alimento: maca o chia0,50€		
Super food: macca or chia seeds.		

Zumos / Juice



Naranja / fresh orange juice	2,90 € / 3,80 €
Zumos de botella 	2,20 € / 3,00 €
- Manzana, melocotón, piña o uva roja.		
- Bottled organic juices		
Apple, peach, pineapple or red grape.		

Servicio en terraza 5% recargo.
5% surcharge on terrace table.

Café / Coffee



- Solo, americano.	1,40 €
- Espresso, americano		
- Cortado,	1,50 €
- Espresso macchiato		
- Café con bebida de soja	1,70 € - 2,60 €
- Coffee with soya drink.		
- Café con bebida de avena o arroz.....	1,80 € - 2,70 €
- Coffee with oat or rice drink.		
- Café con bebida almendra o coco	1,90 € - 2,80 €
- Coffee: almond or coconut drink		

Tes / Teas



1,90 €

Yogi tea

- Black chai (Té negro con especias)
 - Green tea with guarana (Té verde con guaraná)
 - Ginger & orange (Infusión jengibre, vainilla y naranja)
 - Classic (Infusión de especias)
 - Rooibos (Infusión rooibos con especias)
 - Ginger & lemon (infusión jengibre con limon)
 - Green te, lemon & ginger. (té verde, limon y jengibre.)
 - Digestivo
 - Relax
 - Chocolate
 - Regaliz (Licorice)
- OTROS TÉS : Manzanilla, Tila, Té Verde, Té verde y hierbabuena, Té Rojo, Té Negro.
- **More Teas: Chamomile, Linden blossom, Green tea, green tea with spearmint, Red tea, Black Tea.**
- Con leche vegetal / **with vegetal milk on the side...** + 0,30 €
 - Hecho en leche vegetal / **made in vegetal milk.....** + 1 €