

Menú del día / Set Menu 14,50 €

- Disponible de lunes a viernes 13:00 a 16:30 pm
- Available from monday to friday 13:00 to 16:30 pm
- No disponible festivos/ Not available on public holidays.

1º plato / 1º course

- Crema de verduras / Cream of vegetable.
- Gazpacho (1 de Abril al 15 de Octubre)
- Cold tomato and vegetable soup (April 1st to October 15.)
- 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 día / Dish of the day.

2º plato / 2º course

- Pasta con boloñesa y queso. (opción sin GLUTEN)
- Pasta with bolognesa sauce and cheese. (Gluten free option)
- Seitan oriental con verduras, arroz basmati y curry.
- Oriental Seitan with vegetables, basmati rice and curry sauce
- Pisto con papas a lo pobre.
- Ratatouille with sliced potatoes.
- Burger con patatas / Burger with fries. (Chicken style or traditional)
- Plato del día / 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 fresh orange juice 23cl.

Postre casero / Homemade dessert

- Natillas de cacao. / Cocoa custard
- Tarta zanahoria con canela y coco. Carrot cake with cinnamon and coconut.
- Tiramisu de almendras. / Almond tiramisu.
- Pieza de fruta / Fruit.
- Café o té / Coffee or tea.

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

Entrantes / Starters

- Crema de verduras: Calabaza, zanahoria, puerro, calabacino y patata. 5 €
- Vegetable cream: pumpkin, carrot, leek, courgette and potato.
- Gazpacho: 5 €
- Tomate, pimiento, cebolla y pepino. (Abril al 15 de Octubre)
- Gazpacho: cold chilled tomato soup:Tomato, pepper, onion and cucumber. (April to October 15.).
- Salmorejo con aguacate: 5,50 €
- 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: 8,50 €
- Lechuga variada, tomate, pimiento, cebolleta, pepino, zanahoria, col roja, germinado de alfalfa, manzana y aguacate.
- House salad: lettuce, tomato, pepper, onion, cucumber, carrot, red cabbage, sprouts, apple and avocado.
- Ensalada de nugget: 9,90 €
- Lechuga, cebolleta, zanahoria, manzana, naranja, maíz, nugget de soja, mayonesa y mostaza.
- Nugget salad: lettuce, onion, carrot, apple, orange, corn bio, soya nugget, mayonnaise and mustard
- Croquetas caseras: 6unidades 9,50 €
- Elija entre espinacas con pasas y setas shitake, con salsa tártara (añade croquetas extras a 1€ por unid.)
- Croquettes to choose: Spinach or shitake mushroom with tartar sauce. (Add more croquette for 1€ each)

Principales / Main course

- Lasaña vegetal: 10 €
- Cebolleta, calabacino, berenjena, boloñesa vegetal, bechamel y queso.
- Vegetable lasagne: onion, courgette, aubergine, vegetable bolognese, bechamel sauce and vegan cheese.
- Cordon blue de seitan: 11,50 €
- Relleno de queso, bacon y guarnición a elegir: Arroz basmati, patatas fritas o patatas a lo pobre.
- Cordon blue of seitan: Filled of cheese & bacon with side dish to choose: basmati rice, french fries or sliced potato.
- Seitan oriental: 9,80 €
- Con verduras, arroz basmati con salsa de coco y curry.
- Oriental seitan: vegetables, basmati rice with coconut & curry sauce.
- Pad thai especial de la casa: 10,50 €
- Tallarines de arroz con verduras, tofu y salsa tamari con cacahuete.
- Pad thai: Vegetables , TOFU & tamari sauce with peanut butter.
- Heura al ajillo. 11 €
- Con setas, pimiento de padrón y papas a lo pobre,
- Heura & garlic sauce, mushroom and padron peppers with sliced potatoes.
- Pisto con papas a lo pobre 9 €
- Ratatouille with sliced potatoes.

* PAN. / BREAD. 2 € PAN / BREAD ½ = 1,30 €

Vegan burger

- Burger tradicional con patatas: 8,95 €
- Lechuga, tomate, cebolleta, mayonesa y pan Bio: blanco o cúrcuma.
- Tradicional burger with fries: lettuce, tomato, onion, mayonnaise and organic white bread or turmeric bread.
- Burger estilo pollo con patatas: 8,95 €
- Lechuga, tomate, cebolleta, mayonesa y pan Bio : blanco o cúrcuma.
- Chicken style burger with fries: lettuce, tomato, onion, mayonnaise and organic white bread or turmeric bread.
- Hicuri Burger con patatas. 10,50 €
- 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.
- Beyond meat burger con patatas. 12,00 €
- lechuga, tomate, cebolleta, aguacate, mayonesa, queso y pan Bio: blanco o curcuma. - OPCION SIN GLUTEN -
- Beyond meat burger with fries: Lettuce, tomato, onion, avocado, cheese, mayonnaise, organic white bread or turmeric bread.
- GLUTEN FREE OPTION -


EXTRAS	- Queso vegano - Vegan cheese	1 €
	- Aguacate - Avocado	1 €
	- Bacon vegetal	1 €

Postres caseros / Homemade dessert

- Tarta de queso crudivegana con frutas del bosque. ... 5,50 €
- Raw vegan cheese cake with forest fruit. Con sirope de ágave / with agave syrup.
- Helado ice cream. 4,50 €
- Natillas de cacao con leche de coco 4,00 €
- Cocoa custard with coconut milk
- Tarta zanahoria con canela y coco. 4,80 €
- Carrot cake with cinnamon and coconut.
- Tiramisu de almendras. / Almond tiramisu. 4,80 €
- Pieza de fruta / Fruit. 2,50 €

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

Bebidas / Drinks






2,40 €	Refrescos / Soft drink	23 cl
2,60 €	Aquarius limón / Nestea	30 cl
1,50 €	Agua mineral / Water	33 cl
1,80 €	Agua con gás / Sparkling water	33 cl
2,50 €	Agua mineral / Water	1 l
2,50 €	Tinto de verano / Red wine & lemon 	33 cl
3,40 €	Kombucha 	

Cervezas / beer






2,00 €	San Miguel 0,0 alcohol free	20 cl.
2,00 €	Alhambra	20 cl.
2,60 €	Alhambra SIN alcohol	33 cl.
2,60 €	Alhambra	33 cl.
3 €	Alhambra reserva 1925	33 cl.
3,15 €	Alhambra reserva roja	33 cl.
3,50 €	Alhambra IPA	33 cl.
2,60 €	Estrella Galicia	33 cl.
3,00 €	Cerveza SIN GLUTEN (GLUTEN FREE)	33 cl
2,60 €	Radler Alhambra	33 cl.


Vino tinto / red wine

2,50 / 12 €	Vino de la casa (Tempranillo)	
3,50 / 15 €	Ribera del duero Roble	 
19 €	Ribera del duero Crianza	
15 €	Lindaraja Roble (Granada)	
15 €	Méndez moya ecológico (Granada)	

Vino blanco / white wine

2,50 / 12 €	Vino de la casa (Verdejo) dry.	
3,50 / 18 €	Zacatin (Granada) semi-dry & fruty	
14 €	frizzante espumoso (semidulce)	

Batidos / Smoothies

Hicuri.  4, 20€
 - Bebida de Almendra, mantequilla de cacahuete, cacao, plátano, agave y maca.
 - Almond drink, peanut butter, cocoa, banana, agave and macca.

Super green. 4,20 €
 - Zumo ecológico de manzana, espinacas y aguacate.
 - Organic apple juice with spinach and avocado.

Tropical. 4, 20€
 - Mango, piña, agave, bebida de coco y arroz
 - Mango, pineapple, agave and coconut & rice drink.


Imagine. 4, 20€
 - Fresas, plátano, canela, sirope de 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 2,20 € / 3 €

Zumos de botella  2,20 € / 3 €
 - Manzana, melocotón, piña o uva roja.
 - Bottled organic juices
 Apple, peach, pineapple or red grape.

Café / Coffe



- Solo, cortado, americano, 1, 30 €
 - Espresso, americano.

- Café con bebida de soja 1, 50 € - 2,50 €
 - Coffee with soya drink.

- Café con bebida de avena o arroz..... 1,70 € - 2,70 €
 - Coffee with oat or rice drink.

- Café con bebidade almendra o coco 1,80 € - 2,80 €
 - Coffee: almond or coconut drin

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 €

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