




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 verduras de temporada / Seasonal vegetable 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.

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.

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






- Not available from december 25 to january 7









Entrantes / Starters

- Crema de verduras de temporada: 5 €
- Seasonal vegetable cream
- 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, 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:  10,00 €
- 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: 6 unidades  10,00 €
- 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, maximum 6 extra)




Principales / Main course

- Pisto con patatas a lo pobre y verduras plancha 9,95 €
- Ratatouille with sliced potatoes and grilled vegetables.
- Espaguetis con boloñesa y queso. Opcion sin gluten.  9,00 €
- Spaghetti with bolognesa sauce and cheese. Gluten free option
- Lasaña:  10,50 €
- Cebolleta, calabacino, berenjena, boloñesa vegetal, bechamel y queso.
- Lasagne: onion, courgette, aubergine, vegetable bolognese, bechamel sauce and vegan cheese.
- Seitan tikka masala:  11,00 €
- 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:  11,50 €
- Tallarines de arroz con verduras, tofu ahumado y salsa cacahuete.
- Pad thai: Vegetables , smoked tofu & tamari sauce & peanut butter.
- Heura al ajillo.  11,50 €
- 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:  12 €
- 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 € PAN / BREAD 1/2 = 1,30 €

Vegan burger



- Burger estilo pollo con patatas:  9,95 €
- 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.  11,00 €
- 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:  11,80€
- 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.  12,00 €
- 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 €
- 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.  ... 5,50 €
- Raw vegan cheese cake with forest fruit.
- Con sirope de ágave / with agave syrup.
- Tarta 3 Chocolates / 3 Chocolate Cake 5,50 €
- Helado / Ice cream. 4,80 €
- 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.  5,00 €
- Pieza de fruta / Fruit. 2,80 €

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

Bebidas / Drinks

2,50 €	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.
2,60 €	Tinto de verano / Red wine & lemon 	33 cl.
3,80 €	Kombucha 	33 cl.

Cervezas / beer








2,10 €	Alhambra 1/5	20 cl.
2,80 €	Alhambra 1/3	33 cl.
3,10 €	Alhambra 1925	33 cl.
3,30 €	Alhambra Roja	33 cl.
3,60 €	Alhambra IPA	33 cl.
2,80 €	Estrella Galicia	33 cl.
3,00 €	Cerveza SIN GLUTEN (GLUTEN FREE)	33 cl.
3,00 €	Radler	33 cl.

SIN ALCOHOL / ALCOHOL FREE

2,10 €	San Miguel 0,0 1/5	20 cl.
3,00 €	0,0 Tostada Magna. San Miguel. 1/3	33 cl.
2,80 €	Alhambra SIN 1/3	33 cl.






Vino tinto / red wine

2,80 / 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

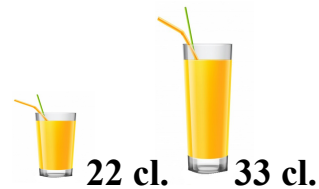
2,80 / 12 €	Vino de la casa (Verdejo) dry. 
3,50 / 18 €	Zacatin (Granada) semi-dry & fruty 
15 €	Yllera 5.5 espumoso (semidulce) 

Batidos / Smoothies

Hicuri. 	4,20€
- Bebida de Almendra, mantequilla de cacahuete, cacao, plátano, agave y maca.		
- Almond drink, peanut butter, cocoa, banana, agave and maca.		
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, ágave y bebida de coco.		
- Strawberries, banana, cinnamon, agave with coconut drink.		
Añade!! add!!		
Super alimento: maca o chia	0,50€
Super food: macca or chia seeds.		

Zumos / Juice

Naranja / fresh orange juice	2,50 € / 3,20 €
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 / Coffe



- Solo, americano.	1,30 €
- Espresso, americano		
- Cortado,	1,40 €
- 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 €