

Para compartir

TAPAS

	Gambas vegetales al ajillo con chives, salsa agri dulce y brotes servidas sobre pan Bao (4 unidades)	7,90
	Garlic veggie prawns with chives, chilli sauce, green shoots over Bao bread (4 units)	
	Croquetas de boletus y avellanas tostadas (ración 6 uds)	9,00
	Wild mushrooms and toasted hazelnut croquettes (6 units)	
	Precio por unidad Price per unit	1,60
	Croquetas de gorgonzola, nueces, higos y ralladura de lima	9,00
	Gorgonzola cheese croquettes with nuts, figs and lime zest	
	Precio por unidad Price per unit	1,60
	Brochetas de seitán adobado, mini mazorcas de maíz y setas con salsa tártara y reducción de teriyaki (2 uds)	7,80
	Seitán skewer, corn and mushrooms, tártara sauce and teriyaki (2 un)	
 	Guacamole con chips de boniato	7,50
	Guacamole with fried sweet potato chips	
  ?	Trio de Dips. Hummus de remolacha, hummus de garrofon y paté de Portobello y lenteja con pan Árabe, papadum y pan Libanés	8,20
	Trio of Dips. Beet hummus, white bean hummus and Portobello and lentil pate with Arab and Libanese bread and papadum	
	Duo de rollitos crujientes de puerro, zanahoria y queso de cabra con salsa Tonkatsu	7,50
	Spring rolls with leek, carrot, goat cheese and Tonkatsu sauce	
 	Rollos de berenjena rellenos de espinacas y crema de frutos secos y pimienta rustido.	7,80
	Aubergine rolls filled with spinach and roasted pepper with cashew nuts cream.	

COCAS CASERAS con pan de espelta

	Coca boniato y calabacín, pesto y anacardos fritos	5,90
	Sweet potato, courgette, pesto and cashews over crunchy bread	
	Coca de morcilla vegetal con cebolla crujiente y scamorza	6,50
	Vegan black pudding with crunchy onion and scamorza cheese	
	Coca de sobrasada vegana con cebolla dos texturas y mozzarella	6,80
	Vegan spicy sausage with two textures onions and mozzarella	

Para empezar

PRIMEROS

- | | | |
|--|--|------|
|   | Ensalada de fresa, aguacate, granada, nueces, esferas de queso cremoso vegano y espinaca baby con vinagreta de fresa.
Strawberry salad , avocado, pomegranate , nuts , spheres of vegan cream cheese and baby spinach with strawberry vinaigrette | 9,90 |
|   | Ensalada de algas con ramallo de mar, kombu, daikon, espuma de espárrago blanco, atún vegetal y mustard cress
Sea salad with seaweeds, white esparragus foam, vegan tuna and mustard cress | 9,90 |
|   | Ensaladilla Malmö con tomate en brunoise, guisantes frescos, aguacate, atún vegetal y espuma de sojanesa de mango
Malmö Salad. Tomato, fresh peas, avocado, vegetable tuna and mango sauce | 8,50 |
|   | Ensalada de quinoa y calabacín con vinagreta de salsa romescu.
Quinoa salad with zucchini and romescu sauce and radish sprouts | 7,95 |
|    | Ensalada Caprese. Berenjena macerada, queso de anacardos, tomate ecológico, aceite, albahaca y polvo de aceituna
Caprese salad. Marinated eggplant, cashew cheese, organic tomato, oil, basil and olive powder | 8,90 |
|   | Alcachofas al carbón con salsa de habas, ajo negro y chutney de naranja.
Smoked artichokes with bean sauce, black garlic and orange chutney | 7,90 |
|   | Torta de maíz con escabeche japonés de verduras ahumadas, chutney de tomate y salsa de ají
Corn cake with japanese smoked pickled vegetables, tomato chutney sauce and chilli pepper | 9,20 |

PARA CONTINUAR (SEGUNDOS)

- | | | |
|---|--|------|
|  | Huevo campero a baja temperatura con crema de calabaza ahumada, teja de parmesano y avellana y pera con especias al vino tinto
Organic egg with parmesan cheese, hazelnut, sweet potato sauce and pear in red wine and spices | 9,40 |
| | Pasta fresca rellena de calabaza, ricotta, amaretti y pesto de pistacho
Fresh pasta. Stuffed with pumpkin, ricotta, amaretti, and pesto | 9,90 |
|  | Pad thai vegano con shiitake y brunoise de verduritas salteadas, gambas vegetales y salsa thai de manzana verde
Vegan Pad Thai with shiitake mushrooms, wok vegetables, vegan prawns and green apple Thai sauce | 9,50 |

Para continuar

SEGUNDOS

- | | | |
|--|--|-------|
|   | Arroz japonés aromatizado con cardamomo, setas, calabacín, cherrys, espárragos, buñuelo de berenjena en 2 cocciones y salsa Ikigai
Japan rice with mushrooms, courgette, eggplant, cherry and Ikigai sauce. | 9,20 |
|  | Masa crujiente con salsa de tomate asado a la albahaca y pimienta, cubierta de rúcula, trufa negra y sal de tapenade
Crispy pizza with roasted tomato basil and pepper, arugula, black truffle and tapenade salt | 8,80 |
| | Hamburguesa Helsinki. Filete vegetal empanado, ajoaceite de miel, provolone, cebolla morada, mezclum y mostaza antigua y guarnición*
Burger Helsinki. Veggie long chicken, provolone cheese, garlic and honey sauce, mezclum, onion and mustard with Malmö potatoes | 10,60 |
|  | Hamburguesa Street Food. Aros de cebolla en tempura, queso vegano, manzana verde, hoja de roble y salsa tártara de remolacha con guarnición de patatas Malmö * | 10,50 |
| | Burger Street Food. Tempura onion, vegan cheese, green apple, oak leaf lettuce, beet tartare sauce with Malmö potatoes.* | |

GUARNICIÓN PATATAS MALMÖ

*PATATAS GAJO ESPECIADAS EN 3 COCCIONES

SERVICIO EXTRA DE PAN NORMAL O SIN GLUTEN	1,50
---	------

Menú para niños

-
- | | |
|--|------|
| Nuggets de Quorn | 8,00 |
| 6 Nuggets con patatas y ensalada acompañados de ketchup | |
| 6 Nugget with french fried and salad, served with ketchup | |
| Hamburguesa vegetal con queso, patatas y ensalada acompañados de ketchup | 8,50 |
| Cheeseburger with french fried and salad, served with ketchup | |

Para terminar

POSTRES

- | | | |
|--|--|------|
|   | Tarta semifr a de queso vegano, con cobertura de confitura de naranja dulce, galleta de pistacho y salsa de hibisco
Semifreddo vegan cheesecake with orange jam, pistacio cookie and hibiscus sauce | 5,60 |
| | Cremoso de galleta maría con helado de chocolate
Mousse of cookie with chocolate ice cream | 5,50 |
|  ? | Brulee de vainilla con helado de oreo y frutas del bosque
Brulee vainilla with oreo ice cream and berries | 5,70 |
|  | Brownie de pistacho y arándano seco con helado de nuez de macadamia
Pistachio and cramberry brownie with macadamia nut ice cream | 5,20 |
|   | Trío de bombones de chocolate y algarroba rellenos de frutos y frutas secas y plátano acompañado de helado de avellana
Carob chocolates with dried fruits, banana and hazelnut ice | 5,30 |
|    | Crema RAW con base de dátiles, nueces y crema de anacardos, coco y frutas del bosque. (Sin azúcar)
RAW cream with date, nuts, cashews, coconut and Berrys (Sugar free) | 5,50 |
|   | Mousse de mango, mousse de piña con yogurt de soja y fruta fresca
Mango and pineapple mousse with soy yoghurt and fruit | 4,90 |

HELADOS

- | | | |
|--|---|------|
|   | Copa de helado de manzana verde, Yuzu y Salicornia
Green apple, yuzu and salicornia ice cream | 5,50 |
| | Copa OSLO. Helado de 3 sabores, chocolate con dulce de leche, canela y vainilla con chocolatinas suecas Daim y acompañado con crumble de almendra
Oslo ice cream. 3-flavored ice cream, chocolate with caramel, cinnamon and vanilla with Swedish Daim chocolates and served with almond crumble | 5,50 |

INFUSIONES

Poleo, Manzanilla, Tila	1,50
Tomillo	1,50
Té Negro Puro Chino	2,50
Té Chai. Canela, jengibre, cardamomo, pimienta y clavo Cinnamon, ginger, cardamom, pepper and clove	2,50
Té Rojo Pu-Erh	2,50
Té Blanco .Láminas de almendra, naranja y pétalos de rosa Sliced almonds , orange and rose petals	2,50
Té Verde BIO con jengibre, limón, menta, pimienta y regaliz BIO Green Tea. Ginger, lemon, mint, pepper and licorice	2,50
Té Verde con frutas. Piña, mango, maracuya, azahar y rosa Green Tea. Pineapple, mango, passion fruit, orange blossom and rose	2,50
Cadillac rosa. Rooibos, fresa, hojas de frambuesa y vainilla Rooibos , strawberry , raspberry leaves and vanilla	2,50
Pinball party. Manzana, rodajas de naranja, uchucas y flores de cártamo Apple and orange slices, physalis and safflower	2,50
Secreto de India. Canela, jengibre, cardamomo, clavo, pimienta blanca, hojas de frambuesa y hojas de ortiga Indian secret. Cinnamon, ginger , cardamom , cloves , white pepper , raspberry leaf, nettle leaves	2,50
Relax BIO. Manzanilla, melisa, naranja, mandarina, ajedrea y valeriana. Relax. Chamomile, balm, orange, savory, tangerine, orange and valerian	2,50
Digestiva. Escaramujo, flores de manzanilla, pétalos de azahar, lemongrass, hibisco, hierbabuena Digestive. Rose hips, chamomile flowers, petals of orange blossom, lemongrass , hibiscus , peppermint	2,50

VINOS

BLANCOS

D.O RUEDA

COPA

Menade Ecológico (Verdejo)

3,00 13,90

El primer Verdejo de la D.O Rueda en obtener el certificado ecológico

D.O UTIEL REQUENA

Caprasia (Macabeo y Chardonnay)

16,00

Vino ecológico muy fresco y untuoso, un caldo con el que deleitarse mientras comes o cenas

D.O VALENCIA

La Pulga de Morella (Macabeo y Sauvignon blanc)

2,50 12,90

Blanco de autor, joven, fresco y alegre, tradición adaptada al S. XXI

Blanc Trilogia (Sauvignon blanc, Muscat y Verdil)

15,50

Vino muy elaborado con este coupage de uva, que da su fruto a este magnifico caldo ecológico

Blanc D'Enguera (Verdil, Viognier, Sauvignon Blanc y Chardonnay)

15,80

Vino muy reconocido en toda la en toda la Marina Alta y Ribera. El alma del vino lo compone su uva autóctona Verdil de ahí su cremosidad en el paladar.

D.O JUMILLA

Juan Gil (Moscatel seco)

15,00

Vino en el que convergen la omnipresente fruta de la uva moscatel y la sequedad de los blancos más elegantes.

D.O RIAS BAIXAS

Pato mareado (Albariño 100%)

3,50 18,00

Aromático y sabroso, expresa perfectamente los matices de la variedad Alabariño

D.O BIERZO

Casar (Godello)

16,90

Un vino fresco pero bien estructurado, con muy buen equilibrio y unos elegantes toques minerales y cítricos

VINOS

ROSADOS

D.O CASTILLA LEÓN

COPA

Naranjas azules (Garnacha)

3,00 15,00

Rosado con alma de blanco. Elegante, complejo muy fresco y placentero. Tiene el atractivo de las cosas diferentes

CAVAS

D.O VALENCIA

COPA

Bisilia Brut Nature

4,00 19,00

Bebiendo este cava colaboras con la fundación BBALP que realiza proyectos de alfabetización. Cava fino, brillante y limpio

Bisilia Rosé

4,00 18,50

Cava rosa pálido, equilibrado y excelente estructura. Colabora con proyectos en África

TINTOS

D.O UTIEL REQUENA

COPA

Rebel.lia Ecológico (Bobal, Tempranillo, Garnacha)

3,00 17,00

6 meses en bodega. Un buen vino con certificado ecológico

Caprasia (Bobal)

16,00

Sorprendente Bobal 100% criado en ánforas

VINOS

TINTOS

D.O VALENCIA

COPA

Icono (Shyrah 100%)

15,50

Vino redondo, equilibrado y armonico, con un post gusto largo, suave y sedoso

Melic (Bobal y Merlot)

16,70

Vino que busca gustar, suave, goloso, agradable, sincero y tranquilo

Casalabor (Arco)

19,50

La uva con la que se elabora este tinto, la Miguel del Arco o Arco a secas, es una variedad autóctona valenciana y casi desaparecida. Inmensamente expresivo

D.O ALICANTE

Tarima Hill (Monastrell 100%)

16,50

Gran vino con 14 meses de barrica de roble francés, sabroso. Color rojo rubí, con un final largo y persistente. Una apuesta segura.

D.O JUMILLA

Juan Gil Roble (Monastrell)

14,90

Vino muy sabroso y expresivo. Con una buena estructura, muy goloso. Vuelve el protagonismo de la fruta, con más fuerza incluso que en la nariz.

D.O BIERZO

Baltos (Mencia)

15,90

Un vino excelente para descubrir la uva Mencia. Elegante, intenso y persistentes.

D.O EXTREMADURA

Habla el Silencio (Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo)

4,00 20,00

Vino delicioso y exuberante, que sorprendeán los sentidos más refinados para un consumidor cosmopolita

VINOS

TINTOS

D.O RIOJA

The Invisible Man (Tempranillo)		21,00
Máxima expresión de la Rioja Alta. Combinación perfecta entre modernidad y tradición		
Hacienda de calavia Crianza (Tempranillo, Garnacha y Mazuelo) Estructurado, sabor y persistente. Color granate intenso y con aroma goloso.	3,00	14,70

D.O RIBERA DEL DUERO

Pruno (Tinto fino, Cabernet Sauvignon)	3,50	19,50
El mejor vino español de la historia relación calidad precio según Robert Parker, considerado uno de los caldos más influyentes del mundo.		

CERVEZAS, SANGRÍA Y AGUA DE VALENCIA

Cerveza barril caña	1,50
Cerveza barril doble	2,50
Mahou limón	2,90
Alhambra 1925	3,80
Alhambra Roja	4,00
Mahou sin gluten	3,80
Alhambra sin alcohol 1º y 0º	2,80
Sangría casera 1 L o Agua de Valencia (zumو natural 1 L	17,50

CERVEZAS

ARTESANAS VALENCIANAS

Ölga (GRUPO COPENHAGEN) 5,5% Les presentamos nuestra Viking Ale, creada con mucho mimo para acompañar a la perfección a todos nuestros platos, suave, sabrosa y elegante	3,50
Socarrada (Xàtiva) 6% Elaborada de forma tradicional y natural con maltas, lúpulos, levadura, romero y miel de romero	4,50
Er Boquerón (Xàtiva) 4,8% Elaboración según la Ley de Pureza Alemana del 1506 sólo se debe emplear agua, maltas, lúpulo y levadura. Sin filtrado ni pasteurización. Elaborada con agua de mar pura.	4,50
Galana trigo (La Yesa) 5,4% Cerveza de trigo tipo Belga, con toques de cilantro y piel de naranja, elegante y refrescante	4,00
Galana nº 13 (La Yesa) 6,5% Pale Ale, seis maltas, fresca y envolvente, cuerpo redondo y envolvente	4,00
Galana nº 7 (La Yesa) 5% La más tostada. Es la primera cerveza artesanal Premium de la serranía Valenciana. Color ámbar pardo, en boca tiene notas herbáceas, anisadas, regaliz e hinojo	4,00
Beauty 4,8% (Xàtiva) Ecológica, artesana y uno de sus principales componentes es el aloe vera. Rubia, Pale Ale estilo americano, saludable y fácil de beber	4,00

CERVEZAS

ARTESANAS VALENCIANAS

Génesis Mediterránea (Fortaleny) 5%	4,00
Elaborada con azahar y arroz señorial con D.O Arròs de Valencia, natural y ecológica	
Génesis Naranja (Fortaleny) 5%	4,00
Pale Ale ámbar de alta fermentación, con un buen balance de malta, lúpulos y un toque de naranja	
Génesis Fortalenium (Fortaleny) 8,5%	4,50
Madura en madera de roble americano, aromatizada con whisky escocés y vainilla de Madagascar	
Spigha Brown Ale (Alcoy) 5,6%	4,00
Cerveza Brown Ale, es una cerveza de alta fermentación, que destaca por su color café intenso y burbuja fina.	
Espiga 4,5%	4,00
Cerveza natural, Blonde Ale, ligeramente amarga, limpia y afrutada. (SIN GLUTEN).	
Zeta Hell (Alboraya) 5,5%	4,00
Lager, estilo Bavarian Helles, suave, plena, afrutada y espuma cremosa	
Vitis Picapoll (Oller del Mas) 6,0%	4,00
Cerveza artesana Fruit Beer a base de uva. Producción muy limitada, con 20% de mosto Blanc de noria.	