



# SABORS

🌱 PLATS VEGANS 🌱

## ENTRANTS

### Edamame

Beines de soia al vapor, oli de sèsam i sal Maldon 4,50

### Gyozas

Crestes japoneses, 4 peces

- Espinacs, pinyons, panses i formatge vegà 7,00

Tempura de verdures 7,00

Sopa Miso 4,00

Gohan 2,75

## AMANIDES I CEVICHE

### Rotllo Vietnamita vegà 🌶️

Enciam enrotllat amb mezclum, formatge fresc vegà, mango, menta, brots de soia i sèsam torrat 6,00

Sunomono amb gamba vegana 9,50

### Ceviche Thai vegano

Ceba, coriandre, lichi, mango, alvocat, pastanaga i gamba vegana 10,00

## PLATS ASIÀTICS

### Yakisoba vegetal (Japó)

Fideus saltejats amb verdures i shiitake 10,50

### Yakimesi (Japó)

Arròs saltejat amb verdures, amb salsa de soia al miso (ou opcional) 9,00

### Pansit Vegano (Filipines)

Fideus primers d'arròs amb verdures saltejades i gamba vegana 10,50

### Curry Tailandès (Tailandia) 🌶️

Curri amb gamba vegana, saltat amb verdures i fulla de llima, amb llet de coco, servit amb un toc de fum a l'anet) 15,00

## SUSHI

### Hosomakis (6 peces)

Rotllet d'arròs embolicat amb alga Nori

- CAPA MAKI (cogombre) 4,00

- AVOCADO MAKI (alvocat) 4,50

- SHIITAKE MAKI (bolets i formatge vegà) 4,00

### Niguri (2 peces)

Boletes d'arròs cobert de peix o vegetals

- AVOCADO (alvocat) 3,75

- CAPA (cogombre) 3,50

- ALBERGÍNIA caramel·litzada 3,75

- GAMBA VEGANA amb caviar de soia 4,00

### Uramakis (8 peces)

Rotllo d'arròs amb alga Nori a l'interior

- SHIVA (Vegan shrimp in tempura with vegan cheese covered in avocado and teriyaki sauce) 12,50

- TIGER (Our vegan salmon with vegan and mizuna cheese, covered in soy caviar) 10,50

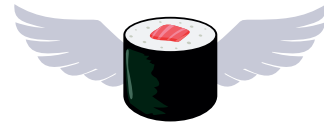
### Hot Rolls (8 peces)

Rotllo d'arròs embolicat amb alga Nori en tempura

- UNICORN (formatge vegà, sitake, ceba caramel·litzada i rave) 10,00

🌱 VEGÀ

🌶️ PICANT



# SABORS

🌱 PLATS VEGANS 🌱

## ENTRANTS

### Edamame

Beines de soia al vapor, oli de sèsam i sal Maldon 4,50

### Gyozas

Crestes japoneses, 4 peces

- Espinacs, pinyons, panses i formatge vegà 7,00

Tempura de verdures 7,00

Sopa Miso 4,00

Gohan 2,75

## AMANIDES I CEVICHE

### Rotllo Vietnamita vegà 🌶️

Enciam enrotllat amb mezclum, formatge fresc vegà, mango, menta, brots de soia i sèsam torrat 6,00

Sunomono amb gamba vegana 9,50

### Ceviche Thai vegano

Ceba, coriandre, lichi, mango, alvocat, pastanaga i gamba vegana 10,00

## PLATS ASIÀTICS

### Yakisoba vegetal (Japó)

Fideus saltejats amb verdures i shiitake 10,50

### Yakimesi (Japó)

Arròs saltejat amb verdures, amb salsa de soia al miso (ou opcional) 9,00

### Pansit Vegano (Filipines)

Fideus primers d'arròs amb verdures saltejades i gamba vegana 10,50

### Curry Tailandès (Tailandia) 🌶️

Curri amb gamba vegana, saltat amb verdures i fulla de llima, amb llet de coco, servit amb un toc de fum a l'anet) 15,00

## SUSHI

### Hosomakis (6 peces)

Rotllet d'arròs embolicat amb alga Nori

- CAPA MAKI (cogombre) 4,00

- AVOCADO MAKI (alvocat) 4,50

- SHIITAKE MAKI (bolets i formatge vegà) 4,00

### Niguri (2 peces)

Boletes d'arròs cobert de peix o vegetals

- AVOCADO (alvocat) 3,75

- CAPA (cogombre) 3,50

- ALBERGÍNIA caramel·litzada 3,75

- GAMBA VEGANA amb caviar de soia 4,00

### Uramakis (8 peces)

Rotllo d'arròs amb alga Nori a l'interior

- SHIVA (Vegan shrimp in tempura with vegan cheese covered in avocado and teriyaki sauce) 12,50

- TIGER (Our vegan salmon with vegan and mizuna cheese, covered in soy caviar) 10,50

### Hot Rolls (8 peces)

Rotllo d'arròs embolicat amb alga Nori en tempura

- UNICORN (formatge vegà, sitake, ceba caramel·litzada i rave) 10,00

🌱 VEGÀ

🌶️ PICANT