MENÚ

lluvia_vegetarianbar

BREAKFAST & BRUNCH
(09:00 a.m - 12:00 p.m)

CREPES VEGANAS Y SIN GLUTEN
VEGAN AND GLUTEN-FREE CREPES

Mantequilla de Cacahuetes / Peanut Butter	4
Mermelada / Jam	4
Guacamole	6
Setas / Mushrooms	6
Sobrasada	6
Hummus de Remolacha / Beetroot Hummus	4

HUEVOS / EGGS

Guacamole toast con huevo 65º Guacamole toast with 65º egg	7
Huevo Benedict con salsa Holandesa Egg Benedict with Hollandaise sauce	7
Huevo revuelto con setas Shitake Scrambled egg with Shitake mushrooms	7

TOSTADAS/TOAST BREAD

Queso Manchego/ Manchego cheese	2,5
Aguacate / Avocado	3
Mantequilla Y Mermelada / Butter and jam	2
Tomate rallado / Tomato	1,5
Aceite AOVE / Olive oil	1,5
Hummus de Remolacha / Beetroot Hummus	

BOWL vegano o vegetariano / vegan or vegetarian — 12

Fruta fresca, Coco, Muesli y Chocolate con Yogurt

Fresh Fruit, Coconut, Muesli and Chocolate with Yogurt

POSTRES / DESSERTS

Arroz con leche / Rice pudding	7
Lemon Pie	7
Marquise de chocolate / Chocolate Marquise	7
Crumble de manzana / Apple crumble	7
Medio postre / Half dessert	4

“SOMOS UN RESTAURANTE VEGANO / VEGETARIANO, OFRECEMOS OPCIONES DE QUESO VEGETAL O TRADICIONAL PARA ADAPTARNOS A TU ESTILO DE VIDA.

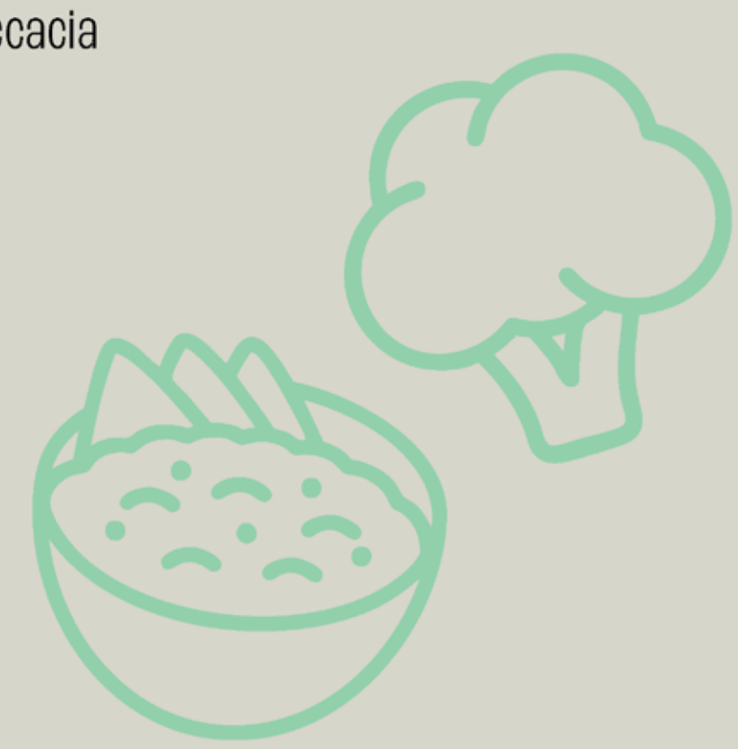
ADEMÁS, ALGUNOS DE NUESTROS PLATOS LLEVAN NOMBRES INSPIRADOS EN RECETAS TRADICIONALES CON CARNE, PERO ESTÁN ELABORADOS EXCLUSIVAMENTE CON INGREDIENTES DE ORIGEN VEGETAL.”

“WE ARE A VEGAN/VEGETARIAN RESTAURANT, WE OFFER PLANT-BASED OR TRADITIONAL CHEESE OPTIONS TO SUIT YOUR LIFESTYLE.

ADDITIONALLY, SOME OF OUR DISHES ARE NAMED AFTER TRADITIONAL MEAT RECIPES, BUT ARE MADE EXCLUSIVELY WITH PLANT-BASED INGREDIENTS.”

PARA ACOMPAÑAR / SIDE

Pan con tomate y alioli / Bread with tomato and alioli	3,5
Pan / Bread	2
Pan sin gluten / Gluten-free bread	3
Foccacia de ajo y orégano / Garlic and oregano foccacia	6,5
Aceitunas marinadas / Marinated olives	1,5
Arroz blanco / White rice	3
Frijoles negros / Black beans	5
Salteado de Setas / Stir-fried mushrooms	6
Patatas fritas / French fries	4
Guacamole	5
Salsas / Sauces	1
Salmorejo / Cold tomato soup	5
Kimchi Coreano / Korean Kimchi	6



FRESCO Y SANO / FRESH AND HEALTHY

Fajita rellena de frijoles, guacamole y pico de gallo — 6
Fajita stuffed with beans, guacamole and pico de gallo

Hummus de Remolacha con crudite’ de verduras — 6
Beetroot Hummus with Vegetable Crudite

Pimiento del Piquillo relleno de ensaladilla — 3
Piquillo Peppers Stuffed with Russian Salad

Marinera sobre crujiente de alga con ensaladilla y verduras encurtidas — 4
Crispy Seaweed with Russian Salad and Pickled Vegetables

Ensalada de tomate Raf, naranjas, cebolla morada y Burrata — 14
Raf Tomato Salad with Oranges, Red Onion and Burrata

Nem’s Vietnamita — 8
enrollado en papel de arroz con crudite’ de verduras y salsa dulce picante
Vietnamese Nem’s
Rolled in Rice Paper with Vegetable Crudite and Sweet Spicy Sauce

Ensalada de Quinoa con verduras y vinagreta de Mandarina — 13
Quinoa Salad with Vegetables and Mandarin Vinaigrette

MENÚ DEL DÍA (Días laborables)
DAILY MENU (Working days) 17,90

Dos platos a elegir
Two dishes to choose

Una bebida
One drink

Postre o café
Dessert or coffee

PLATO DEL DÍA
DISH OF THE DAY
8,90

CREMA O SOPA DEL DÍA
CREAM OR SOUP OF THE DAY
7,90

CALENTITO Y CRUJIENTE
WARM AND CRUNCHY

Croqueta Casera (según temporada) — 2,5
Homemade croquette

Wonton Thai relleno de puerros y acelgas — 3
Thai Wonton stuffed with leeks and chard

Patatas Bravas con Alioli (ligeramente picante) — 6
Potatoes with Aioli (slightly spicy)

Nachos con Chili con carne, Frijoles, Cheddar, Guacamole y Pico de Gallo — 8
Nachos with Chili con carne, Beans, Cheddar, Guacamole and Pico de Gallo

Huevos rotos con patatas, pimientos del Padrón y Sobrasada — 13
Eggs with Potatoes, Padron Peppers and Sobrasada

Berenjena servida con salsa de tomate, Parmesano y Pesto de albahaca — 8
Eggplant served with Tomato Sauce, Parmesan cheese and Basil Pesto

Albóndigas con salsa de la abuela y patatas — 10
Meatballs with Grandma's sauce and potatoes

Empanada rellena de Boloñesa con Aceitunas, servida sobre Salmorejo — 6
Empanada filled with Bolognese and Olives, served with Salmorejo

Tarta salada vegana o vegetariana / Salty cake vegan or vegetarian — 5

SANDWICHS, PIZZAS & WRAPS

Quesadilla de chili con carne, frijoles, cheddar, guacamole y pico de gallo — 13
Chili con carne quesadilla with beans, cheddar, guacamole and pico de gallo

Smash burger (Hamburguesa de legumbres y proteína de guisantes): — 11
Con cheedar, tomate, cebolla caramelizada, rúcula
Legume and pea protein burger with cheddar, tomato, caramelized onion, arugula

Kebab Turco de proteínas vegetales y ensalada de col — 12
Turkish Kebab with Vegetable Protein and Coleslaw

Club sándwich con hummus de remolacha y poteínas vegetales — 13
Club sandwich with beetroot hummus and vegetable proteins

Pizza Margarita con salsa de tomate, albahaca, Parmesano y Burrata — 13
Margherita pizza with tomato sauce, basil, Parmesan and Burrata

CAFÉS / COFFEES

Elige el tipo de leche:
Vaca, Soja o Almendra

Choose the type of milk:
Cow, Soy, or Almond

Espresso	1,5
Americano	2
Cortado	1,8
Café con leche / Coffee with milk	2,2
Cappuccino	2,5
Bombón	2
Carajillo	2,5
Carajillo quemado	3,5
Bebida vegetal (soja o almendra) Vegetable drink (soy or almond)	2
Infusiones / Infusions	2

CERVEZAS / BEER

Caña Estrella Galicia 1906 (250 ml) / Small beer	2,8
Pinta Estrella Galicia 1906 (568 ml)/ Pint of beer	4,5
Botella Estrella Galicia (330 ml) / Bottle Estrella Galicia	3,5
Botella Estrella Galicia Sin gluten (330 ml) / Glueten-free	4
Botella Asahi (330 ml) / Japanese Beer	4
Botella Freedamm 00 Tostada (330 ml) / Freedamm 00 Toasted Bottle	3,5
Botella Freedamm 00 Rubia (330 ml) / Freedamm 00 Blonde Bottle	3,5
Botella Damm Lemon (330 ml) / Beer with lemon	3,5
Botella Brewdog Punk IPA (330 ml) / Scottish beer	4

VERMUT / VERMOUTH

Riveira Rojo	3,5
Grano de Oro Blanco	4
Ana Caballo Blanco	6
Lustau Rose	5
Antíca Formula Rojo	7

SPRITZ

Aperol	7
Campaní	7
Hogo	7

REFRESCOS / SODA 2,5

Platos Vegetarianos / Vegetarian Dishes
Platos sin gluten / Gluten-free dishes
Platos opción vegana / Vegan option dishes

AGUAS / WATERS

Cabreiroa 0,5 L. (con o sin gas)	3,5
Hiperfiltrada 0,5 L.	2,5

Servida en botella de vidrio reutilizable para reducir el consumo de plástico de un solo uso. Sin transportar ni almacenar. Reduciendo nuestra huella de carbono.

Served in a reusable glass bottle to reduce the consumption of single-use plastic. No transport or storage. Reducing our carbon footprint.

ZUMOS ECOLÓGICOS
ORGANIC JUICES

Pera / Pear	3
Melocotón / Peach	3
Piña / Pineapple	3
Manzana / Apple	3

ZUMOS NATURALES
NATURAL JUICES

Naranja pequeño / Small orange	2,5
Naranja grande / Large orange	4
Té Matcha y Limón / Matcha tea and lemon	5
Naranja, Zanahoria y Jengibre / Orange, carrot and ginger	6
Remolacha, Naranja y Fresas / Beet, orange and strawberries	6
Espinaca, Manzana y Pepino / Spinach, apple and cucumber	6

KOMBUCHA

Original (Té verde y Hierbas / Green Tea and Herbs)	5
Maracuyá y Limón / Passion Fruit and Lemon	5
Lima y Jengibre / Lime and Ginger	5

VINOS BLANCOS
WHITE WINE

Verdejo Acontia	3,5 / 24
Viura Cabezada	4 / 25
Albariño Narupa Caneco	27
Ribeiro Flower and the Bee	26
Chardonnay Arbui	34
Godello Algueira Brandan	28

VINOS TINTOS
RED WINE

Renaix de Giró	4,5 / 26
Rioja Arriezu	4 / 25
Ribera del Duero Fuentenebro	28
Monastrell Arbui	27
Rivera del Duero Hacienda Solano	36