PER COMPARTIR

Les nostres braves de moniato. **6,50€**
Braves de moniato amb emulsió de Harissa.

Croquetes de bolets amb maionesa vegana trufada (3uni). **6,45€**

Croquetes d´avocat amb formatge cheddar (3uni). **6,00€**

Guacamole tradicional amb Nachos. **7,90€**
Guacamole, flakes de Xile, pico de Gallo i tomàquets cherry..

Els nostres nachos amb carnitas. **11,50€**
Barreja de totopos de blat de moro blau i groc amb la nostra carn picada vegana, crema agra vegana, formatge cheddar, guacamole i pico de gallo.

Hummus tradicional amb cigrons, focaccia casolana. **8,50€**

Focaccia casolana. **5,00€**

AMANIDES

Amanida Cèsar. **10,80€**
Enciam romà, pit de pollastre, la nostra salsa cesar, magrana, làmines de parmesà i pinyons.

Xuletó de tomàquet. **11,50€**
Tomàquet de temporada, cogombre, papaia, mango, avocado, fruits del bosc, maduixa, vinagreta balsàmica i pinyons.

Amanida Burrata. **13,90€**
Burrata de búfala, barreja de tomàquets de temporada, pinyons, salsa pesto i alvocat.

BOWLS

Poke de tonyina. **15,00€**
Tonyina marinada en kimuchi amb sèsam, base de riu o quinoa, salsa de soja, avocado, edamame, alga wakame, ceba japonesa, cogombre i mango.

Poke de salmó. **14,50€**
Salmó marinat en kimuchi amb sèsam, base de riu o quinoa, salsa de soja, avocado, edamame, alga wakame, ceba japonesa, cogombre i mango.

Crispy Chicken Bowl. **13,50€**
Pollastre arrebossat, base de riu o quinoa, cogombre, ceba japonesa, edamame torrat, gingebre, maionesa d'oli d'oliva i salsa sriracha, avocado.

Poke de Gambó. **14,90€**
Arròs sushi saltat amb sèsam, soja, col llombarda i pastanaga, gambes amb kimchi, cogombre, avocado i maionesa japonesa amb sirope d'arce.

Poke de falafel. **12,50€**
Falafel, hummus, enciam romà, avocado, col llombarda encurtida, quinoa real, pico de gallo i coriandre fresc, salsa de iogurt vegà, all.

CRUS

Ceviche de Mango amb llet de tigre i llet de coco. **10,90€**
Mango, avocado, llet de coco, llet de tigre, ceba morada, blat de moro fregit, llimona, coriandre, acompanyats amb xips de verdura.

Ceviche de salmó amb llet de coco. **14,50€**
Salmó, coriandre, llet de tigre, ceba morada, avocado, llet de coco, blat de moro fregit i llimona, acompanyats de xips de verdura.

Tartar de Salmó. **13,50€**
Salmó, alvocat, salsa goma, kimchi, sèsam, ceba japonesa, a base de salsa de mostassa antiga amb mel. Acompanyat de xips de verdura.

Tartar de Tonyina. **14,50€**
Tonyina, alvocat, salsa goma, kimchi, sèsam, ceba japonesa, a base de salsa de mostassa antiga amb mel. Acompanyat de xips de verdura.

Steak tartar amb alcaparres. **15,50€**
Solomillo de vedella, salsa HP, salsa Perrinis, mel, oli d'oliva, mostassa, alcaparres, cogombre, ceba morada, ou de guatlla, torrada de massa mare.

PANS I TORRADES

A Vocados Ibéric Benedict. **12,50€**
Pa de massa mare, guacamole, rúcula, pernil ibèric, ous Benedict, salsa holandesa.

Bikini Trufat. **11,90€**
Pa de motlle, pernil ibèric, formatge mozzarella i salsa trufada.

Wrap de Pollastre amb Avocado. **11,50€**
Pollastre especiat, tortilla de blat, avocado, ceba encurtida, salsa cesar i guacamole.

Wrap de Salmó fumat amb Alvocat. **12,50€**
Salmó fumat, tortita de blat, alvocat, formatge crema, rúcula, sèsam i guacamole.

Tacos de Carnitas. **11,50€**
Tortitas de blat de moro, carn picada vegana, guacamole, pico de gallo, crema agria vegana.

Tacos Tinga de Pollastre. **12,50€**
Tortitas de blat de moro blau amb pollastre tinga, crema agria, canonges.

Tacos de Tonyina. **13,90€**
Tortilla cruixent, tonyina fresca marinada en soja i oli de sèsam, alvocat, ceba japonesa i maionesa de chipotle.

Brioix torrat amb gambó. **12,00€**
Pa de brioix torrat, gambes, poma, ceba, alvocat, maionesa japonesa, kimchi i ceba encurtida.

PASTA

(Disponibles Tuset, Ferran, Badalona, PDA, Granollers)

Pasta amb pesto, pistatxo i Burrata. **15,00€**
Pasta fresca, pistatxo, burrata fresca, alfabrega, pinyons, tomàquet semisec, làmines de parmesà, salsa de pesto casolana.

Pasta carbonara vegetariana. **14,00€**
Pasta fresca, beicon vegà, nata, làmines de parmesà, rovell d'ou.

PIZZES

Opció formatge vegà.

Pizza d´Alvocat . **13,80€**
Massa tradicional, Pesto, alvocat, alfàbrega, parmesà i tomàquet cirerol rostit.

Pizza de Burrata. **17,90€**
Massa de carbó, tomàquet, mozzarella, rúcula, tomàquet semisec i burrata.

Pizza Menorquina. **14,50€**
Massa de carbó amb tomàquet, sobrassada, mel, mozzarella i albergínia.

Pizza Bolonyesa. **13,50€**
Massa de carbó, salsa de tomàquet, carn picada vegetal, mozzarella, alfabrega, orenga i làmines de parmesà.

Pizza Forest. **12,50€**
Massa tradicional, mozzarella, formatge de cabra, bolets de temporada, rúcula i làmines de parmesà.

Pizza de pernil. **17,00€**
Massa tradicional, tomàquet, mozzarella, alfabrega, parmesà i pernil ibèric.

Pizza Hot. **13,50€**
Massa de carbó, tomàquet, mozzarella, alfabrega i xoriço.

Pizza Mortadella. **17,50€**
Massa tradicional, mortadella, pistatxo, stracciatella, mozzarella i parmesà.

Pizza Pera i Gorgonzola. **14,90€**
Massa de carbó, gorgonzola, pera, mel, picant, barreja de nous i anacards, mozzarella i parmesà.

Pizza de Trufa. **15,50€**
Massa tradicional, alfabrega, làmines de parmesà, ou i mozzarella.
Opción Pernil Ibèric ***18,90€***

Pizza Veggie. **14,00€**
Massa de carbó, tomàquet, alfabrega, formatge vegà, carbassó, espàrrecs, albergínies i bolets, espinacs.

TOPPINGS:
Ou +1,00€
Pernil Ibèrico +5,00€
Pernil dolç +2€
Burrata +7,00€
Alvocat +1,90€

Massa de carbó +1,50€

POSTRES

Pizza de Nutella. **7,00€**

Cheesecake amb Salsa de Mango i Gengibre. **6,00€**

Carrot Cake. **6,00€**

Plat 100% vegà · Vegetarià · Picant · SenseGluten

ou · soja · làctic · peix · fruits secs · gluten · mostassa · sèsam · marisc · sulfits · all · comino

BEGUDES

Aigua filtrada	**2,00€**
Aigua amb gas	**2,75€**
Refrescos	**2,75€**
Cold press sucs	**4,50€**
Kombucha	**4,80€**
Copa de cervesa	**3,10€**
Clara	**3,10€**
Cervesa sense alcohol	**3,10€**
IPA	**3,50€**
Cervesa sense gluten	**3,50€**

ALCOHOL

Sangria	**16,50€**
Sangria de cava	**18,50€**
Copa de sangria	**5,90€**
Copa de sangria de cava	**6,90€**
Vermut	**4,70€**
Aperol Spritz	**6,50€**
Tinto de verano	**5,00€**
Combinat	**8,00€**
Xupito	**3,00€**

VI

BLANCS

De la casa	**4,15€**	**16,90€**
Gata blanca	**4,50€**	**18,50€**
Garnatxa blanca orgànica		
Señorío de Lizia	**4,40€**	**17,90€**
Rueda, verdejo		
Señorío de Lazario		**22,50€**
Albariño		

ROSATS

De la casa	**4,15€**	**16,90€**

NEGRE

De la casa	**4,15€**	**16,90€**
Gata negra	**4,50€**	**18,50€**
Garatxa negra i syrah orgànica		
Hallazgo Rioja Crianza		**20,90€**
Irreverente		**22,50€**

CAVA	**4,00€**	**17,50€**

COCKTAILS

Mojito (Clàssic, maduixa, maracuyà)	**10,00€**
Caipirinya	**10,00€**
Caipiroska	**10,00€**
Margarita	**10,00€**
Moscow mule	**10,00€**
Combinat	**10,00€**

CAFÈ/TE/LATTE

Cafè sol	**1,70€**
Americà	**1,70€**
Tallat	**1,90€**
Cafè amb llet	**2,10€**
Cappuccino	**2,20€**
Latte	**2,40€**
Te	**2,20€**
Matcha Latte	**3,90€**
Chai latte	**3,90€**
Cúrcuma latte	**3,90€**
Pink latte	**3,90€**
Affogato	**4,50€**

Suplement beguda vegetal (ametlla/soja/avena)	+0,10€

@avocados.restaurant

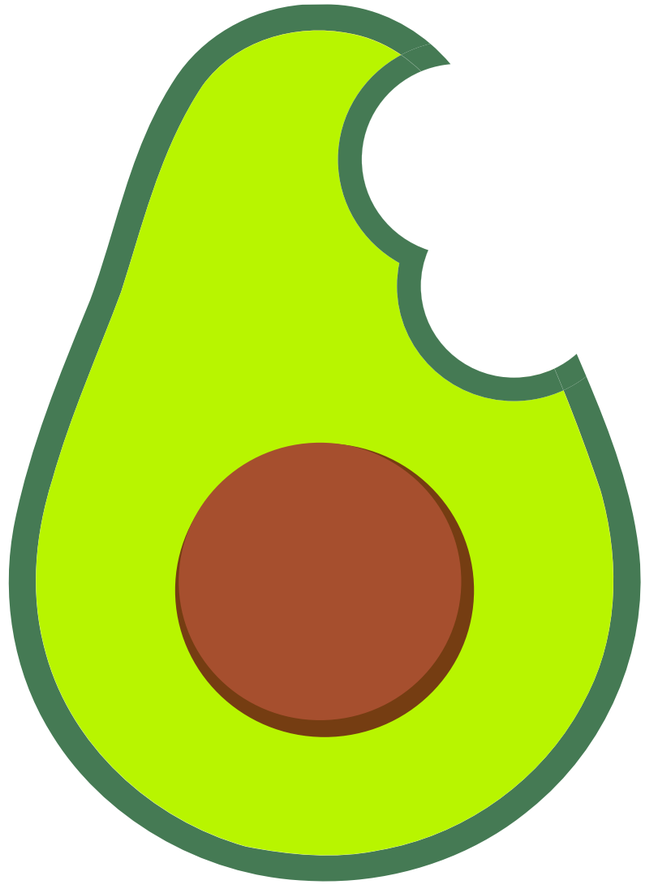
@avocadosbcn

a-vocados.com

**10% suplement terrassa*

A VOCADOS

A VOCADOS



– CAT –