VEGANASHI / GRUPOS

MENÚ GRUPOS

Entrantes y postres para compartir · un principal por persona

32 €

PRECIO POR PERSONA

ENTRANTES A COMPARTIR

GYOZAS

Elaboradas con papel de arroz integral ecológico, rellenas de verduras y setas, con salsa unagi de la casa.

RAVILACHA

Raviolis de láminas de remolacha marinada, rellenos de queso crema de anacardos y cebolla caramelizada, con pesto de albahaca fresca.

ROLLS TEMPURA

Roll en tempura de harina de garbanzo, relleno de boniato y espinacas, con un toque de crema de anacardos y salsa teriyaki.

POSTRES A COMPARTIR

SURTIDO DE POSTRES

Snickernashi, tarta de maracuyá, flan cítrico y Platacao.

BEBIDA A ESCOGER

UNA POR PERSONA

Agua · Cerveza · Clara · Copa de vino · Agua de coco · Té kukicha frío con menta · Infusión

PRINCIPAL A ESCOGER

SURTIDO DE SUSHI · 12 PIEZAS +3 €

12 piezas de 6 tipos de sushi distintos, en diferentes formatos.

YAKISOBA

Fideos de arroz al wok con abundante verdura al dente y tofu ecológico, con salsa teriyaki artesanal y ecológica.

POKENASHI

Base de arroz integral o arroz negro con verduras fermentadas, tartar de zanahoria, edamame, aguacate, tofu con harissa, atún vegano de tomate y setas.

BOL SINTROPÍA

Ensalada tibia con bimi salteado, boniato al horno, aguacate, azukis, setas, espinacas baby, rúcula, tomate cherry flameado y vinagreta de mostaza.

CURRY JAPONÉS

Curry japonés con roux casero de 9 especias, calabaza kabocha, calabacín en tiras y tierna «carnita» de jackfruit desmenuzado. Coronado con microbrotes frescos y cebolla morada encurtida.

VEGANASHI / GRUPS

MENÚ GRUPS

Entrants i postres per compartir · un principal per persona

32 €

PREU PER PERSONA

ENTRANTS PER COMPARTIR

GYOZAS

Elaborades amb paper d'arròs integral ecològic, farcides de verdures i bolets, amb salsa unagi de la casa.

RAVILACHA

Raviolis de làmines de remolatxa marinada, farcits de formatge crema d'anacards i ceba caramel·litzada, amb pesto d'alfàbrega fresca.

ROLLS TEMPURA

Roll en tempura de farina de cigró, farcit de moniato i espinacs, amb un toc de crema d'anacards i salsa teriyaki.

POSTRES PER COMPARTIR

ASSORTIMENT DE POSTRES

Snickernashi, pastís de maracujà, flan cítric i Platacao.

BEGUDA A ESCOLLIR

UNA PER PERSONA

Aigua · Cervesa · Clara · Copa de vi · Aigua de coco · Te kukicha fred amb menta · Infusió

PRINCIPAL A ESCOLLIR

ASSORTIMENT DE SUSHI · 12 PECES +3 €

12 peces de 6 tipus de sushi diferents, en formats variats.

YAKISOBA

Fideus d'arròs al wok amb verdura abundant al dente i tofu ecològic, amb salsa teriyaki artesanal i ecològica.

POKENASHI

Base d'arròs integral o arròs negre amb verdures fermentades, tàrtar de pastanaga, edamame, alvocat, tofu amb harissa, tonyina vegana de tomàquet i bolets.

BOL SINTROPIA

Amanida tèbia amb bimi saltat, moniato al forn, alvocat, azukis, bolets, espinacs baby, ruca, tomàquet cherry flamejat i vinagreta de mostassa.

CURRI JAPONÈS

Curri japonès amb roux casolà de 9 espècies, carbassa kabocha, carbassó en tires i tendra «carnita» de jackfruit esfilagarsat. Coronat amb microbrots frescos i ceba morada encurtida.

VEGANASHI / GROUPS

GROUP MENU

Starters and desserts to share · one main per person

€32

PER PERSON

STARTERS TO SHARE

GYOZAS

Made with organic brown rice paper, filled with vegetables and mushrooms, served with our house unagi sauce.

RAVILACHA

Ravioli made from marinated beetroot sheets, filled with cashew cream cheese and caramelised onion, topped with fresh basil pesto.

TEMPURA ROLLS

Chickpea-flour tempura roll filled with sweet potato and spinach, with a touch of cashew cream and teriyaki sauce.

DESSERTS TO SHARE

DESSERT SELECTION

Snickernashi, passion fruit cake, citrus flan and Platacao.

CHOICE OF DRINK

ONE PER PERSON

Water · Beer · Shandy · Glass of wine · Coconut water · Iced kukicha tea with mint · Herbal tea

CHOICE OF MAIN

SUSHI SELECTION · 12 PIECES +€3

12 pieces covering 6 different kinds of sushi, in a variety of styles.

YAKISOBA

Wok-fried rice noodles with plenty of al dente vegetables and organic tofu, in our organic artisanal teriyaki sauce.

POKENASHI

Brown or black rice base with fermented vegetables, carrot tartare, edamame, avocado, harissa tofu, vegan tomato tuna and mushrooms.

SYNTROPIA BOWL

Warm salad with sautéed tenderstem broccoli, baked sweet potato, avocado, azuki beans, mushrooms, baby spinach, rocket, flamed cherry tomatoes and mustard vinaigrette.

JAPANESE CURRY

Japanese curry with a homemade 9-spice roux, kabocha squash, courgette ribbons and tender pulled jackfruit "carnitas". Topped with fresh microgreens and pickled red onion.