

TAPES

AMANIDA DE CABDELLS Cabdells a la planxa, brots de soja, feta, olives de kalamata, vinagreta de sèsam, cacauets i coriandre	13€
GYOZAS 6u. Crestes japoneses de verdures cruixents	8€
HUMMUS AMB PA ÀRAB FET A MÀ Verdura rostida, feta, kalamata i herbes	10.50€
BRAVES A LA HUANCAÍNA Tubercles, salsa de blat de moro i aji amarillo amb ceba encurtida i coriandre	8€
CROQUETES DE MONIATO VEGANES Moniato amb trompetes de la mort	8€
CROQUETES D'ANEC TERIYAKI Confit d'anec amb shiitakes	9€
NACHOS LA MAGNOLIA Totopos fregits a casa, frijoles, cheddar, guacamole, crema agra i pico de gallo. <i>AFEIGEIX CARN +2€</i>	12€
TACOYAKI AMB KATSUOBUSHI Bunyol de pop japonès amb encenalls de bonitol sec i salsa yakiniku	8€
TEQUEÑOS VENEÇOLANS 2u. Tequeños de blat de moro farcits de formatge guaianès, salsa d'herbes i huancaína	7€

TACOS

Tacos Mexicans 2u.

QUESADILLAS DE BRIE I VERDURA ROSTIDA Brie amb verdura de temporada i mel de canya	7,50€
QUESADILLAS DE BRIE I SOBRASSADA Brie, sobrassada i mel de canya	7,50€
COCHINITA PIBIL DE PORC Porc rostit 8h, alvocat, taronja, crema agra i ceba	11€
TINGA DE POLLASTRE Pollastre rostit amb ceba, tomaquet i chipotle	11€

PLATS Y NOODLES

SSAM RED CHICKEN O HEURA Ssam de Karaage cruixent amb salsa coreana picant i arros	16€ 17,50€
PAD THAI POLLASTRE O HEURA Noodles d'arros saltejats amb ou, brots de soja, chives, cacauet i coriandre	16€ 17,50€

ELS NOSTRES CURRYS

Sopa de llet de coco amb pasta de de curry picant feta a casa

GREEN CURRY LLAGOSTINS Verdures de temporada, alberginia asiàtica, cacauet i coriandre acompanyat d'arròs gessami	18,50€
GREEN CURRY HEURA Verdures de temporada, alberginia asiàtica, cacauet i coriandre acompanyat d'arròs gessami	18,50€

BAOS

Panet taiwanès al vapor 2u.

PULLED PORK Porc rostit 8h, alvocat, crema agra bba, ceba cruixent i soja encurtida	12€
PATO PEKIN Confit d'anec, hoisin i orellanes	14€
PATO PEKIN Calamar a l'andalusa, alvocat, maio d'herbes, soja encurtida i siracha	12€
CRISPY CHICKEN O HEURA Karaage de pollastre amb salsa de sweet chilly i encurtits	12€ 14€

POSTRES

CHEESCAKE DE MARACUJÀ I CACAUET Cremòs de formatge, maracujà curd, cacauet mimètic i crumble de cacauet	8€
TEQUEÑOS DE NUTELLA Tequeños amb gelat de nocciola	7.50€
TRUFES DE XOCOLATA, CAFÉ I GINGEBRE Trufes veganes casolanes	7€

ELS NOSTRES VINS

Vins blancs, rosats i negres

VI BLANC	Copa	Ampolla
PB ORGANIC ALTA ALELLA 2023 Pansa blanca (Xarel•10), D.O. Alella (ECO)	4,80€	22€
ELS MANOS 2023 Macabeu, D.O. Conca de Barberà	4€	17€
FENOMENAL 2022 Verdejo, D.O. Rueda	4,30€	18€
CA N'ESTRUC, 2022 Xarel-10, moscat, D.O Catalunya		20€
VI ROSAT		
ELS MANOS, 2023 Trepat, D.O Conca de Barberà	4€	17€
VI NEGRE		
GX ORGANIC, 2023 Garnatxa negra , D.O Alella	4,80€	22€
PARVUS Syrah, D.0. Alella		25€
CA N'ESTRUC, 2022 Garnatxa Negra, Syrah, Carinyena D.O. Catalunya		20€
ELS MANOS, 2023 Tempranillo, Cabernet Sauvignon D.O. Catalunya	4€	17€
MAS COLLET, 2021 Cabernet, Garnatxa negra, carinyena D.O. Montsant		24€
HERACLIO ALFARO, 2020 Tempranillo, Garnatxa negra i Graciano, D.O. Rioja	4,80€	22€