

Son Fogueró

COMIDA SALUDABLE

13:00-15:00 i 18:30 - 20:00

Ensalada de patatas prebiótica con limón e hinojo 14

Prebiotic potato salad with lemon and fennel

Präbiotischer Kartoffelsalat mit Zitrone und Fenchel

Ensalada tabulé de coliflor salteada con menta 14

Cauliflower tabbouleh salad with sautéed mint

Salat mit Blumenkohl-Tabbouleh und sautierter Minze

Ensalada verdísima! Con dados de tofu marinado con hierbas aromáticas 14

Green salad with marinated tofu cubes with aromatic herbs

Grüner Salat mit marinierten Tofuwürfeln und aromatischen Kräutern

Crackers y vegetales con dips de varios hummus 16

Crackers and vegetables with assorted hummus dips

Cracker und Gemüse mit verschiedenen Hummus-Dips

- **Hummus de zanahoria y aceitunas verdes** / *Carrot and green olive hummus* / *Hummus aus Karotten und grünen Oliven.*
- **Hummus de remolacha** / *Beetroot hummus* / *Rote-Bete-Hummus.*
- **Hummus de espinacas, chlorella y almendras tostadas** / *Spinach, chlorella and toasted almonds hummus* / *Hummus aus Spinat, Chlorella und gerösteten Mandeln.*

Pan artesanal del día con tomate y aguacate del huerto y aceite de oliva virgen ecológico con acompañamiento 13

Artisan bread of the day with tomato from the garden and organic virgin olive oil with

Handwerklich hergestelltes Brot des Tages mit Tomaten aus dem Garten und nativem Bio-Olivenöl mit

- **Bonito** - *Tuna* - *Thunfisch*
- **Sardinas** - *Sardines* - *Sardinen*
- **Anchoas** - *Anchovie* - *Sardellen*

Curry tikka masala de vegetales estacionales acompañado de tofu o huevo poché 17

Curry tikka masala with seasonal vegetables served with tofu or poached egg

Curry-Tikka-Masala mit Gemüse der Saison, serviert mit Tofu oder pochiertem Ei

Crêpe de trigo sarraceno con health romesco y vegetales acompañado de huevo poché 18

Buckwheat crêpe with health romesco and vegetables served with poached egg

Buchweizen-Crêpe mit Gesundheits-Romesco und Gemüse, serviert mit pochiertem Ei

Crêpe de trigo sarraceno con bechamel de anacardo, setas salteadas con tofu marinado 18

Buckwheat crêpe with cashew béchamel, sautéed mushrooms and marinated tofu

Buchweizen-Crêpe mit Cashew-Béchamel, sautierten Pilzen und mariniertem Tofu

Crema de calabaza con puerro, jengibre fresco y avellanas tostadas 15

Pumpkin cream soup with leek, fresh ginger and toasted hazelnuts

Kürbiscremesuppe mit Lauch, frischem Ingwer und gerösteten Haselnüssen

Crema de hinojo y puerro con almendras tostadas 14

Fennel and leek cream with toasted almonds

Fenchel-Lauch-Creme mit gerösteten Mandeln

Gazpacho con un toque de remolacha 14

Gazpacho with beetroot

Gazpacho mit Roter Bete

POSTRES

Bolita mágica 3

Magic little ball

Magischer kleiner Bal

Tartaleta de mousse artesana 5

Homemade mousse tartlet

Homemade mousse tartlet

Brownie artesanal de chocolate, plátano o zanahoria 5

Chocolate, banana, carrot homemade brownie

Hausgemachter Brownie mit Schokolade, Banane und Karotte