

aguaribay

Aguaribay ha estat destacat per la Guia

Slow Food Barcelona 2024

Utilitzem ingredients naturals, de temporada, majoritàriament d'origen local i ecològic, preparats de manera artesanal i conscient, respectant el medi ambient.

Tots els formatges vegans, aliments fermentats, encurtits i germinats dels nostres plats són d'elaboració pròpia.



Plats & Platets

Koftes 3u 8€
Croquetes casolanes de mill, escabetx de 5u 11,50€
verdures de temporada i salsa sweet chilli.
| Vegà | Sense gluten |

Amanida de temporada 9,50€
Amb els nostres escabetxes, encurtits i germinats casolans fruita fresca i amaniment de cítrics.
| Vegà | Sense gluten |

Braves 7,50€
Patates fregides amb mojo verd i veganesa picant.
| Vegà | Sense gluten | Picant | Al·lergen: soja |

Sarraí blinis 12€
Crepe de blat sarraí, farcida amb carbassó rostit i formatge de llavors amb gremolata de julivert i llimona.
| Vegà | Sense gluten |

Lasanya de verdures 15,50€
Amb formatges seleccionats, salsa de tomàquet casolana, ruca i parmesà.
| Opció sense gluten | Al·lèrgens: blat, ous, lactis |

Nachos Aguaribay Per 2 persones 12,90€
Chips de blat de moro, fesol negres, formatge cheddar, guacamole y salsa fresca mexicana.
| Opció vegà | Al·lergen: lactis. Picant | Sense gluten |

Les mandonguilles 11,50€
Amb cigrons, tofu i albergínia fumada. Salsa de tomàquet casolana amb picada catalana de avellana i herbes fresques.
| Op.vegà. | Sense gluten | Al·lergen: fruits secs, soja, ou |

Polenta cruixent 10,50€
Amb salsa babaganoush i paté de tomàquets secs.
| Vegà | Sense gluten |

La Burger 13,90€
Hamburguesa vegetal, ceba caramelitzada, salsa veganesa de mostassa, pá Brioche artesà i patates fregides. | Vegà | Op. sense gluten |
| Al·lèrgens: blat, soia, mostassa, atmelles |

El nostre tempe 13,90€
Tempeh casolà amb tamari, cremós de celerí i chutney de fruita d'estació.
| Vegà | Sense gluten |

Plats & Platets

Wok

15,90€

De verdures i bolets saltats, arròs de l'Albufera i tofu en salsa umami. Amb cacauet, espècies i llima.

| Vegà | Sense gluten | Al·lèrgens: cacauet, soja |

El nostre Curri

14,90€

Estil Indi o Thai, amb verdures, kakkdugui (nap picant), arròs basmati, herbes i anacards torrats.

| Vegà | Sense gluten | Al·lèrgens: fruits secs, soja | Picant |

Raviolis Casolans

16,90€

De formatge ricotta i espinacs i salsa cremosa de gorgonzola i porro. Amb parmesà ratllat.

| Al·lèrgens: blat, ous, lactis |

Risotto

17,90€

Amb arròs bio Carnaroli, formatges artesans, verdures, vi blanc del Penedès i brou vegetal casolà.

| Sense gluten | Opció Vegà | Al·lèrgens: fruits secs, lactis |

Cistella de pa bio amb crudités de pastanaga i hummus de cigrons. 1€ per persona.
Suplement de terrassa 10%

Menú Infantil

Plat, beguda i postres.

Pasta italiana o arròs bio, amb salsa de tomàquet casolana i formatge parmesà + suc bio (poma, pinya o préssec amb raïm + gelat o sorbet artesà o kefir bio amb mel.

| Opció Sense gluten | Opció Vegà | Al·lèrgens: lactis, blat |

13,50€

Postres Casolanes

Brownie

6,50€

Amb nous i gelat de nata fresca.

| Sense gluten | Al·lèrgens: fruits secs, ous, lactis |

Carrot Cake

6,00€

Amb crema de coco, fruits vermells i nous.

| Vegà | Al·lèrgens: blat, fruits secs, soja |

Luxúria de Xocolata

6,50€

Amb sorbet de gerds.

| Vegà | Sense gluten |

Limonado

5,50€

Crema de llimona amb praliné de fruits secs.

| Vegà | Sense gluten |

Gelat Artesà

5,50€

De nata fresca.

| Sense gluten | Al·lèrgens: ous, lactis |

Sorbet Artesans

5,50€

De gerds o Llimona.

| Vegà | Sense gluten |