

aguaribay

Aguaribay ha sido destacado por la guía

Slow Food Barcelona 2024

Utilizamos ingredientes naturales, de temporada, en su mayoría de origen local y ecológico, preparados de forma artesanal y consciente, respetando el medio ambiente.

Todos los quesos veganos, alimentos fermentados, encurtidos y germinados de nuestros platos son de elaboración propia.



Platos & Platos

Koftas 3u 8€
Croquetas caseras de mijo, escabeche de
verduras de temporada y salsa sweet chilli
5u 11,50€
| Vegano | Sin gluten |

Ensalada de temporada 9,50€
Con nuestros escabeches, encurtidos y germinados
caseros, fruta de estación y aliño de cítricos.
| Vegano | Sin gluten |

Bravas 7,50€
Patatas fritas con mojo verde y veganesa picante.
| Vegano | Sin gluten | Picante | Alérgeno: soja |

Sarraceno blinis 12€
Crepe de trigo sarraceno relleno de calabacín asado
con queso de semillas y gremolata de perejil y limón.
| Vegano | Sin gluten |

Lasaña de verduras 15,50€
Con quesos seleccionados, salsa de tomate
casera, rúcula y parmesano.
| Opción sin gluten | Alérgenos: trigo, huevos, lácteos |

Nachos Aguaribay Para 2 personas 12,90€
Chips de maíz, frijoles negros, queso cheddar,
guacamole y salsa fresca mexicana.
| Op. Vegana | Alérgeno: Lácteos. Picante | Sin Gluten |

Las albóndigas 11,50€
De garbanzos, tofu y berenjena ahumada. Salsa de tomate
casera con picada catalana de avellana y hierbas frescas.
| Sin gluten | Op.vegana | Alérgeno: frutos secos, soja, huevo |

Polenta crocante 10,50€
Con babaganoush y paté de tomate seco.
| Vegano | Sin gluten |

La Burger 13,90€
Hamburguesa vegetal, cebolla caramelizada,
salsa veganesa de mostaza, pan Brioche artesano
y gajos de patatas fritas. | Vegano | Op. Sin gluten |
| Alérg. trigo, soja, mostaza, almendra |

Nuestro Tempe 13,90€
Crujiente tempeh casero con tamari, cremoso
de celery y chutney de frutas de estación.
| Vegano | Sin gluten |

Platos & Platos

Wok 15,90 €

De verduras y setas salteadas, arroz de la Albufera y tofu en salsa umami. Con cacahuete, especias y lima.

| Vegà | Sense gluten | Alérgenos: cacahuete, soja |

Curri 14,90 €

Estilo Indio o Thai, con verduras, kkakdugi (nabo picante), arroz basmati, hierbas y anacardos tostados.

| Vegano | Sin gluten | Alérgenos: frutos secos, soja | Picante |

Raviolis caseros 16,90 €

De espinacas y ricotta con salsa cremosa de gorgonzola y puerros. Con queso parmesano.

| Alérgenos: trigo, huevos, lácteos |

Risotto 17,90 €

Con arroz bio Carnaroli, quesos artesanos, verduras, vino blanco del Penedés y caldo vegetal casero.

| Vegano | Op.Sin gluten | Alérgenos: frutos secos, lácteos |

Cesta de pan ecológico, crudités de zanahoria y hummus de garbanzos. 1€ Por persona.
Suplemento de terraza 10%

Menú Infantil

Plato, bebida y Postre

Pasta italiana, lasaña de verduras o arroz bio, con salsa de tomate casera y queso parmesano + zumo Bio (manzana, piña o melocotón con uva) + helado o sorbete artesano o kefir bio con miel.

| Opción Sin Gluten | Opción vegana | Alérgenos: lácteos, trigo |

13,50 €

Postres Caseros

Brownie 6,50 €

Con nueces y helado de nata fresca.

| Sin gluten | Alérgenos: frutos secos, huevos, lácteos |

Carrot Cake 6,00 €

Con crema de coco, frutos rojos y nueces

| Vegano | Alérgenos: trigo, frutos secos, soja |

Lujuria de chocolate 6,50 €

Con sorbete de frambuesas.

| Vegano | Sin gluten |

Limonado 5,50 €

Crema de limón con praliné de frutos secos.

| Vegano | Sin gluten |

Helado artesano 5,50 €

De nata fresca.

| Sin gluten | Alérgenos: huevos, lácteo |

Sorbete artesano 5,50 €

De frambuesa o limón

| Vegano | Sin gluten |