

Aguaribay ha estat destacat per la Guia

Slow Food Barcelona 2026

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

Croquetes casolanes de mill, escabetx de verdures de temporada i salsa sweet chilli.

| Vegà | Sense gluten |

3u 8,00 €
5u 11,50 €

Nachos Aguaribay

Per 2 persones

Chips de blat de moro, fesol negres, formatge cheddar, guacamole y salsa fresca mexicana.

| Opció vegana | Sense gluten | Picant | Al·lèrgens: Lactis. |

13,50 €

Amanida de Temporada

Amb els nostres escabetxes, encurtits i germinats casolans fruita fresca i amaniment de cítrics.

| Vegà | Sense gluten |

10,00 €

Les Mandonguilles

Amb cigrons, tofu i albergínia fumada. Salsa de tomàquet casolana amb picada catalana de avellana i herbes fresques.

| Vegà | Sense gluten | Al·lèrgens: Fruits Secs, Soja |

11,50 €

Braves

Patates fregides amb salsa de tomàquet picant i veganesa de romaní.

| Vegà | Sense gluten | Picant | Al·lèrgens: Soja |

7,50 €

Polenta Cruixent

Amb babaganoush i paté de tomàquets secs.

| Vegà | Sense gluten |

10,50 €

Sarraí Blinis

Crepe de blat sarraí, farcida amb carbassó rostit i formatge de llavors amb gremolata de julivert i llimona.

| Vegà | Sense gluten | Al·lèrgens: Fruits Secs |

12,90 €

La Burger

Hamburguesa vegetal, ceba caramelitzada, salsa veganesa de mostassa, pá Brioche artesà i patates fregides.

| Vegà | Op. sense gluten | Al·lèrgens: Blat, Soja, Mostassa, Ametlles |

13,90 €

Lasanya de Verdures

Amb formatges seleccionats, salsa de tomàquet casolana, ruca i parmesà.

| Al·lèrgens: Blat, Ous, Lactis |

15,50 €

El Nostre Tempeh

Tempeh casolà amb tamari, cremós d'api-rave i chutney de fruita d'estació.

| Vegà | Sense gluten | Al·lèrgens: Soja |

13,90 €

Plats & Platets

Wok

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 |

15,90 €

El Nostre Curri

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

| Vegà | Sense gluten | Al·lèrgens: Fruits Secs, Soja | Picant |

15,50 €

Raviolis Casolans

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

| Al·lèrgens: Blat, Ous, Lactis |

16,90 €

Risotto

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

| Op. Vegana | Sense gluten | Al·lèrgens: Fruits Secs, Lactis |

17,90 €

Cistella de pa bio amb crudités de pastanaga i hummus de cigrons. Petita 2,00 € / Gran 4,00 €.
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 quefir bio amb mel.

| Opció Sense gluten | Opció Vegana | Al·lèrgens: Lactis, Blat |

13,50 €

Postres Casolanes

Brownie

Amb nous i gelat de nata fresca.

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

6,50 €

Carrot Cake

Amb crema de coco, fruits vermells i nous.

| Vegà | Al·lèrgens: Blat, Fruits Secs, Soja |

6,00 €

Luxúria de Xocolata

Amb sorbet de gerds.

| Vegà | Sense gluten |

6,50 €

Limonado

Crema de llimona amb praliné de fruits secs.

| Vegà | Sense gluten | Al·lèrgens: Fruits Secs |

5,50 €

Gelat Artesà

De nata fresca.

| Sense gluten | Al·lèrgens: Ous, Lactis |

5,50 €

Sorbet Artesans

De gerds o Llimona.

| Vegà | Sense gluten |

5,50 €