

Aguaribay ha sido destacado por la guía

Slow Food Barcelona 2026

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

Croquetas caseras de mijo, escabeche de verduras de temporada y salsa sweet chilli

| Vegano | Sin gluten |

3u 8,00 €
5u 11,50 €

Nachos Aguaribay

Para 2 personas 13,50 €

Chips de maíz, frijoles negros, queso cheddar, guacamole y salsa fresca mexicana.

| Op. Vegana | Sin Gluten | Picante | Alérgenos: Lácteos |

Ensalada de temporada

10,00 €

Con nuestros escabeches, encurtidos y germinados caseros, fruta de estación y aliño de cítricos.

| Vegano | Sin gluten |

Las Albóndigas

11,50 €

De garbanzos, tofu y berenjena ahumada. Salsa de tomate casera con picada catalana de avellana y hierbas frescas.

| Vegano | Sin gluten | Alérgenos: Frutos Secos, Soja |

Bravas

7,50 €

Patatas fritas con salsa de tomate picante y veganesa de romero.

| Vegano | Sin gluten | Picante | Alérgenos: soja |

Polenta crocante

10,50 €

Con babaganoush y paté de tomate seco.

| Vegano | Sin gluten |

Sarraceno Blinis

12,90 €

Crepe de trigo sarraceno relleno de calabacín asado con queso de semillas y gremolata de perejil y limón.

| Vegano | Sin gluten | Alérgenos: Frutos Secos |

La Burger

13,90 €

Hamburguesa vegetal, cebolla caramelizada, salsa veganesa de mostaza, pan Brioche artesano y gajos de patatas fritas. | Vegano | Op. Sin gluten |

| Alérgenos: Trigo, Soja, Mostaza, Almendras |

Lasaña de Verduras

15,50 €

Con quesos seleccionados, salsa de tomate casera, rúcula y parmesano.

| Alérgenos: Trigo, Huevos, Lácteos |

Nuestro Tempeh

13,90 €

Crujiente tempeh casero con tamari, cremoso de celery y chutney de frutas de estación.

| Vegano | Sin gluten | Alérgenos: Soja |

Platos & Platos

Wok

15,90 €

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

| Vegano | Sin gluten | Alérgenos: Cacahuete, Soja |

Curri

15,50 €

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.

| Op. Vegana | Sin gluten | Alérgenos: Frutos Secos, Lácteos |

Cesta de pan ecológico, crudités de zanahoria y hummus de garbanzos. Pequeña 2,00 € / Grande 4,00 €
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 kéfir 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 |