

SANGRIAS

Còctels, no fem gerres

JESSICA

Maridatge de vi negre amb vermut i espècies
Glass Copa | 8.00

SANCTA INQUISITION

Combinació herètica de vi negre, xerès i tequila reposat
Glass Copa | 10.50

LOLA

Inspiració vibrant de vi blanc, vodka i síndria
Glass Copa | 9.50

SALOME'

Mix irriverent de rosat, alfàbrega i limoncello
Glass Copa | 9.50

VENUS

Delícia de vi rosat, vermut sec, fruits vermells
Glass Copa | 9.50

CLEOPATRA

Blend de cava, ginebra, baies i essència de rosa
Glass Copa | 10.50

MONNALISA

Còctel de cava, taronja i menta.
Glass Copa | 9.00

FRIDA

Coctel surrealista de cava, llima i tequila, amb un toc picant
Glass Copa | 10.50

LES VIRGENES

Són les versions Sense Alcohol de les sagnies: Jessica, Cleòpatra i Monnalisa

BUBITA SOFTS

Lemonade | 5.00 Lime & MInt | 5.00
Lemon & Passion | 5.00 Lemon Peach Tea | 4.00
Lemon & Berries | 5.00 Lemon Ice Tea | 4.00

TABLAS DELUXE

TEMPTATIONS

La nostra temptadora selecció de delícies. Assaboreix la riquesa de tres formatges vegans curats, l'umami del tempeh marinats en tamarí amb bolets silvestres i els matisos fumats del nostre salmó d'origen vegetal combinat amb formatge cremós i salsa holandesa. El sabor agre-picant de les albergínies i carxofes marinades amb rawmesan, tot adornat amb palets d'arròs Venus. Benvinguts potser de la cuina vegana espanyola.

28.00

PASSION MEDITERRANEA

Eleva la teva experiència culinària amb els sabors vibrants del Mediterrani de la nostra paella vegana i les patates fumades al pebre vermell de la Vera, en deliciosa harmonia amb les croquetes de ceps, realçades pels tons sofisticats de la salsa romesco. La nostra broqueta del dia aporta la frescor de la temporada, mentre que les carxofes marinades afegeixen un toc agredolç, aparellat a la perfecció amb una hamburguesa d'alvocat i jalapenys.

28.00

SPANISH VIBES

La nostra temptadora selecció de delícies. Assaboreix la riquesa de tres formatges vegans curats, l'umami del tempeh marinats en tamarí amb bolets silvestres i els matisos fumats del nostre salmó d'origen vegetal combinat amb formatge cremós i salsa holandesa. El sabor agre-picant de les albergínies i carxofes marinades amb rawmesan, tot adornat amb palets d'arròs Venus. Benvinguts potser de la cuina vegana espanyola.

28.00

Tots els preus inclouen IVA

TAPAS

BUBITA DIPS

Les nostres millors cremes per compartir: curri, hummus, guacamole i pesto de tomàquet
12.00

BAKED GNOCCHI

gnocchi i tomàquet cherry al forn amb pesto de tomàquet i parmesà de llavors
10.50

PAELLAS

VEGALENCIANA

Amb pollastre Heura
14.50

SETAS

Amb bolets del bosc
mixtes
14.50

MARISKO

Amb «marisc»
plant-based
14.50

VERDURAS

Verdures mixtes
13.50

DESSERTS

XOCOLATA PARADÍS

Pastís de xocolata i avellanes amb gerds
6.00

GINGER LEMON

Pastís de cereals a la llimona i gingebre
6.00

GINGER LEMON

Pastís de cereals a la llimona i gingebre
6.00

COULANT

100% Plant-based & gluten free 6.50

BRAWNIE

100% Plant-based & gluten free 6.50

LA GITANA

Maduixes, nata muntada i Oreo 5.00

Tots els preus inclouen IVA

Cafe & Te

Espresso 1.50

Tallat 2.00

Cafe amb llet 2.50

Cappuccino, Flat White 3.00

Tea Te: Ceylan Negre / Green Verd / Vermell

Infusions: Fruita del bosc / Rooibos / Menta / Camamilla
2.50

BRUNCH

Plant Based Pancakes

BLANCANEU

2 pancakes in maple syrup with fruits, roasted nuts & whipped cream
dos pancakes amb xarop d'auró, fruita i fruita seca, nata muntada 11.50

XARXA LIPS

2 pancakes in maple syrup with berries, roasted nuts
whipped cream & xocolata
dos pancakes amb xarop d'auró, fruita del bosc i fruits secs torrats
nata muntada i xocolata 12.00

LADY FLAMENC

2 pancakes with plant-based ricotta, strawberries and maple syrup
dos pancakes amb ricotta vegetal, xarop d'auró i maduixes 11.50

ROYAL NORDIC

All Plant-based!

Two pancakes, smoked salmon, hollandaise salze, cashew ricotta, advocat
Tot fet amb plantes! Salmó fumat amb dos pancakes, salsa holandesa, ricotta d'anacards i
alvocat 13.50

Bagels

#ROSSOPOMODORO

tomàquets in three versions: fresh, baked, sundried, with olives and edamame paste
tomàquets en tres versions: fresc, rostits i semisec, amb olives i pesto d'edamame 9.00

#INSTAHUMMUS

Enjoy a beetroot hummus s'olives, bagel, fruits i tomàquets... after posting it, of course!
Gaudeix d'aquest hummus de remolatxa amb olives, bagels, fruites i tomàquets... després de
publicar-la, és clar! 10.00

BUBITA DIPS

Our best pastes to enjoy with friends: curri, hummus, edamame & sundried tomàquets
Les nostres millors cremes per compartir: curri, hummus, edamame i tomàquet sec 12.00

#CHICKENCHALLENGE

Strips of Heura® (sóc) with herbal mayonnaise, lettuce & baked beans
Tires especiades de HEURA® amb maionesa a les herbes, enciam i fesols 11.00

#NORDIC_LOVE

All Plant-based! Smoked salmon, Hollandaise salze, cashew ricotta, advocat
Tot fet de plantes! Salmó fumat amb salsa holandesa, ricotta d'anacards i alvocat 13.50

Specials

ENGLISH BREAKFAST

two tofu sausages, classic baked beans, potatoes, ricotta, ketchup and roasted cherry
tomàquets, fresh fruits & bagel
dues salsitxes de tofu, els clàssics fesols, patates, ricotta i ketchup, tomàquets cherry
rostits, algunes fruites fresques i un bagel 15.00

BUBITA BOWL

Lamb's lettuce, chickpeas marinated in onions, cucumber, walnuts and cherry tomatos,
olives, edamame pasta, fruits
Fulles de canonges, cigrons marinats en ceba, cogombre, nous i tomàquets cherry, olives,
pesto d'edamame, fruita 9.00

Tots els preus inclouen IVA