

SANGRIAS

Copes, no fem gerres

JESSICA

Maridatge de vi negre amb vermut i espècies
Copa | 8.00

SANCTA INQUISITION

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

LOLA

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

SALOME'

Mix irriverent de rosat, alfàbrega i limoncello
Copa | 9.50

VENUS

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

CLEOPATRA

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

MONNALISA

Còctel de cava, taronja i menta.
Copa | 9.00

FRIDA

Coctel surrealista de cava, llima i tequila, amb un toc picant
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

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	COULANT 100% Plant-based & gluten free 6.50
GINGER LEMON Pastís de cereals a la llimona i gingebre 6.00	BRAWNIE 100% Plant-based & gluten free 6.50
GINGER LEMON Pastís de cereals a la llimona i gingebre 6.00	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

TABLAS DELUXE (disponible des de les 16hr)

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.

32.00

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

BRUNCH

(de 10hr a les 16hr)

Plant Based Pancakes

BLANCANIEVE

dos pancakes amb xarop d'auró, fruita i fruita seca, nata muntada 11.50

RED LIPS

dos pancakes amb xarop d'auró, fruita del bosc i fruits secs torrats
nata muntada i xocolata 12.00

LADY FLAMENCO

dos pancakes amb ricotta vegetal, xarop d'auró i maduixes 11.50

ROYAL NORDIC

Tot fet amb plantes! Salmó fumat amb dos pancakes, salsa holandesa, ricotta d'anacards i
alvocat 13.50

Bagels

EL BUBITO

ricotta d'anacards amb albergínia rostida 8.50

#CHICKENCHALLENGE

Tires especiades de HEURA® amb maionesa a les herbes, enciam i fesols 11.00

#NORDIC_LOVE

Tot fet de plantes! Salmó fumat amb salsa holandesa, ricotta d'anacards i alvocat 13.50

Dipping

#ROSSOPOMODORO

tomàquets en tres versions: fresc, rostits i semisecc, amb olives i pesto d'edamame 9.00

#INSTAHUMMUS

Gaudeix d'aquest hummus de remolatxa amb olives, bagels, fruites i tomàquets... després de
publicar-la, és clar! 10.00

BUBITA DIPS

Les nostres millors cremes per compartir: curri, hummus, edamame i tomàquet sec 12.00

Specials

ENGLISH BREAKFAST

dues salsitxes de tofu, els clàssics fesols, patates, ricotta i ketchup, tomàquets cherry
rostits, algunes fruites fresques i un bagel 15.00

BUBITA BOWL

Canonges i brots, alvocat, ceba morada en vinagre balsàmic, cogombre, tomàquets cherry i
secs, espelta integral, acompanyat de llesques de pa de cereals 12.00

TOSTADA

Torrada amb Salsa holandesa, ricotta d'anacards amb pebrots rostits 9.50

Tots els preus inclouen IVA