

**GREEN & BURGER**  
BY BIÉCENTER

CARTA

**Tenemos:**

**opción vegana** (v)

**y opción sin gluten** (OG)

(hay contaminación cruzada)

**Por favor, avisen al camarer@ en caso de alérgia o intolerancia.**

**Al final de este documento encontrará la tabla de platos y sus intolerancias.**

**Especifiquen bien al tomar la nota si desean algún plato vegano o sin gluten o sin algún ingrediente, en caso que no se haya indicado correctamente y se tenga que preparar el plato de nuevo, sintiendolo mucho lo tendremos que cobrar.**

**NO ESTÁ PERMITIDO COMER O BEBER PRODUCTOS DE OTROS ESTABLECIMIENTOS.  
GRACIAS!**

**Los envases para los sobrantes de comida tienen un coste de 0,50€/und y las bolsas 0,25€**

# TAPAS

## **CUATRO ELEMENTOS – 11,45€** (OG) (V)

Hummus, guacamole, olivada y mousse de berenjena; con pan, pita y nachos.

## **NACHOTES – 8,95€** (OV)

Nachos con queso fundido, guacamole casero y “pico de gallo”.

## **ESTAMOS EMPANADAS – 7,25€** (G)

Empanadillas caseras rellenas de champiñones, cebolla, zanahoria y queso. (3und)

## **CREMA DE VERDURAS – 6,95€** (V)

Pregunta por nuestra crema del día.

## **BRAVISSIMO – 6,45€** (V)

Patatas artesanas acompañadas de mayonesa vegana y salsa brava.

## **BONITOS – 8,45€** (V)

Tiras caseras de boniato crujiente con mayonesa vegana de albahaca.

V (VEGANO) · OG (OPCIÓN SIN GLÚTEN)  
OV (OPCIÓN VEGANA) · G (GLÚTEN)

# TAPAS

## DE TAL PALO TAL SEITÁN – 9,95€ (G) (V)

Bastones de seitán casero rebozado servidos con salsa chipotle y kétchup de la casa.

## ME TIENES CALENTITO – 9,95€ (OG)

Queso provolone al horno con cebolla caramelizada, tomate confitado, olivas y servido con tostadas.  
(15min. de espera)

## COQUETAS – 1,95€/und (G)

Croquetas de puerros y queso brie.

Croquetas veganas de zanahoria y tofu. (V)

Croquetas de setas.

Croquetas de boniatos y queso de cabra.

## UNA CROQUETA DE CADA – 7,80€ (G)

Croqueta de puerros y queso brie; croqueta vegana de zanahoria y tofu; croqueta de seta; croqueta de boniatos y queso de cabra.

V (VEGANO) · OG (OPCIÓN SIN GLÚTEN) · G (GLÚTEN)

# ENSALADAS

## LA ROJA Y VERDE - 11,25€ (V)

Lechuga, tomate, zanahoria, aguacate, olivas, maíz, avellanas tostadas y aliño de mostaza.

## LA CABRA - 11,45€

Hojas tiernas, queso de cabra, tomate cherry, manzana, nueces y vinagreta balsámica.

## LA CÉSAR - 11,95€ (OG)

Lechuga romana, parmesano, picatostes, tomate cherry, bocados de Heura y salsa César casera.

## LA GRIEGA - 11,25€

Espinacas, tomate cherry, queso feta, cebolla roja, olivas de kalamata, pepino y salsa cítrica.

## EXTRAS

Huevo a la pancha + 1,50€

Aguacate + 2,00€

Bocados de Heura + 3,95€

Queso de cabra + 2,25€

# BOWLS

## HEURA BOWL – 12,95€ (V)

Bowl con arroz jazmín, bocados de Heura salteada, brócoli, boniato, champiñones, tomate confitado y salsa de sésamo. (Caliente)

## CURRY QUE TE PILLO – 12,95€ (V)

Curry bowl de bocados de Heura con calabacín, espárragos, coliflor y zanahoria, servido con arroz jazmín. (Caliente)

## RAINBOW QUINOA – 11,95€ (V)

Quinoa con remolacha, calabaza al horno con tomillo, espinaca fresca, pipas de calabaza, manzana, tomate cherry y aguacate. (Frío)

## PLATOS DEL DÍA

Pregunta a nuestro personal los platos del día

### EXTRAS

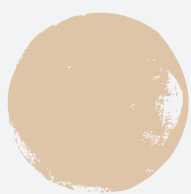
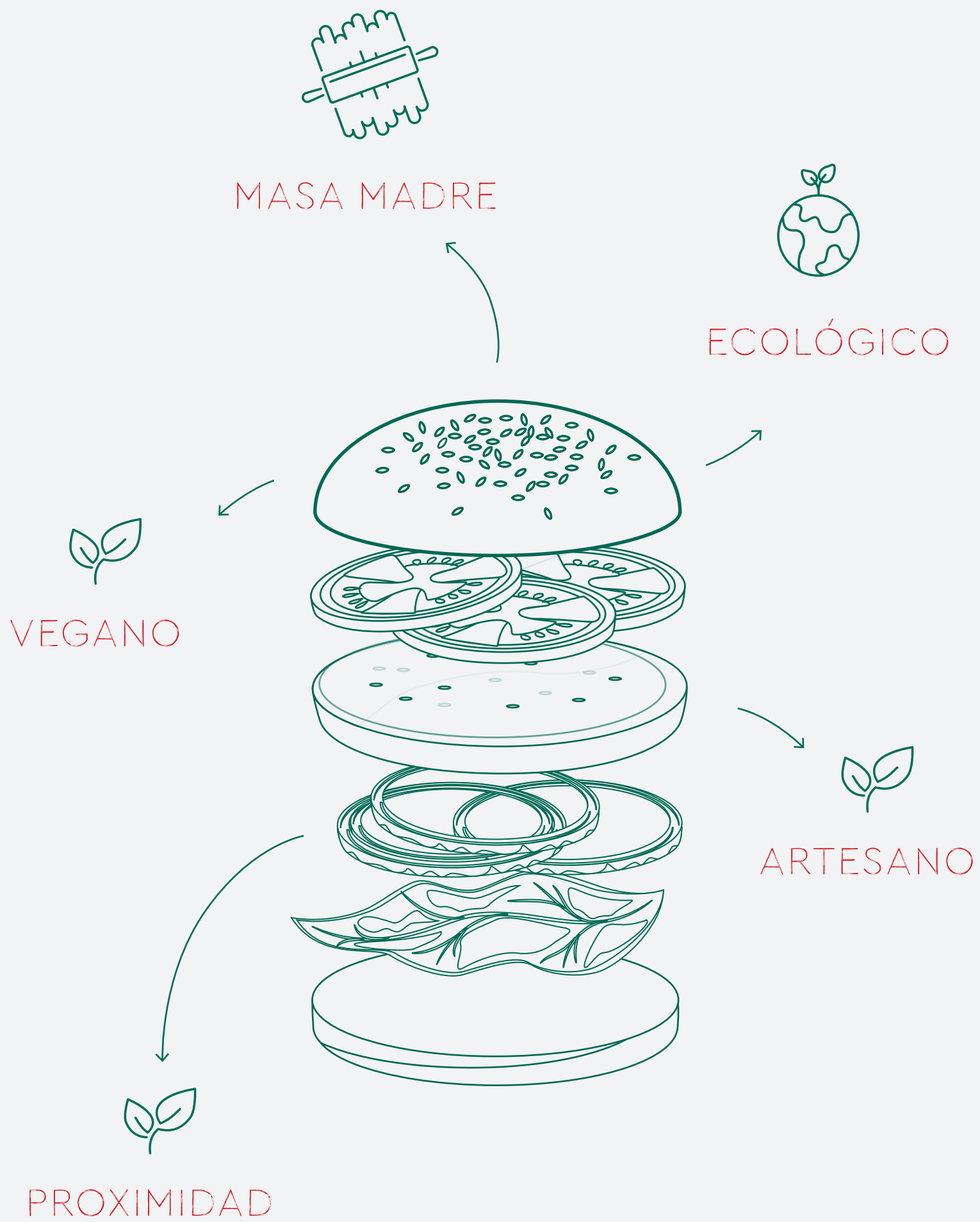
Huevo a la pancha + 1,50€

Aguacate + 2,00€

Bocados de Heura + 3,95€

Queso de cabra + 2,25€

# BURGERS



**TRADICIONAL**

OG (OPCIÓN  
SIN GLÚTEN)



**CURRY**



**TOMATE**



**CARBÓN ACTIVO**

# BURGERS

**MAGIC BURGER – 13,95€** (OG) (OV) 

Pan tradicional, burger casera de seitán y champiñones, lechuga, olivada, veganesa de mostaza, cebolla caramelizada y queso brie.

**PASSION BURGER – 13,45€** (OG) (V) 

Pan de curry, burger casera de lentejas y boniato, espinacas, tomate confitado, salsa de albahaca y kétchup casero.

**HAPPY BURGER – 13,45€** (OG) (OV) 

Pan de tomate, burger casera de calabaza y tofu con chía crujiente, lechuga, cebolla caramelizada, queso Edam y kétchup casero.

**ENERGY BURGER – 13,45€** (OG) (V) 

Pan de carbón activo, burger casera de quinoa y remolacha, hummus, rúcula y calabacín a la plancha.

**SMILE BURGER – 13,95€** (OG) (OV) 

Pan de tomate, burger casera de soja texturizada y olivas, lechuga, tomate, sobrasada vegana y queso de cabra.

**CHÉVERE BURGER – 13,45€** (OG) (OV) 

Pan de carbón activo, burger casera de alubias, lechuga, queso Edam, pimiento escalivado y salsa chipotle (picante).

V (VEGANO) · OG (OPCIÓN SIN GLÚTEN) · OV (OPCIÓN VEGANA)



# BURGERS

**FANTASTIC BURGER – 13,45€** (OG) (V) ●

Pan de tomate, burger casera de espinacas y calabaza, lechuga, babaganoush y berenjena a la plancha.

**VITAL BURGER – 13,95€** (OG) (OV) ●

Pan de carbón activo, “bocados de Heura”, espinacas, guacamole, queso Cheddar y salsa de mostaza.

## ESCOGE UN ACOMPAÑAMIENTO

Patatas caseras fritas  
Boniatos caseros fritos +1€  
Mini ensalada  
Gazpacho (OG)

## EXTRAS

**Queso** (Brie, Cheddar, Edam) + 1,25€

**Cebolla caramelizada** + 1,00€

**Queso vegano** + 1,25€

**Queso de cabra** + 1,50€

**Huevo a la plancha** + 1,50€

**Aguacate** + 2,00€

# SANDWICHES

PA ECOLOGIC DE FOCCACIA

**SÁNDWICH DE AGUACATE - 10,45€** (OG) (V)

Aguacate, olivada, lechuga y zanahoria.

**SÁNDWICH DE HUMMUS - 9,95€** (OG) (V)

Hummus, tomate y rúcula.

**SÁNDWICH DE BRIE - 10,25€** (OG) (OV)

Brie, espinacas y tomate confitado.

**SÁNDWICH CLUB HEURA - 11,95€** (OG) (OV)

Bocados de Heura, queso, tomate, lechuga, cebolla caramelizada y mayonesa vegana.

## ESCOGE UN ACOMPAÑAMIENTO

Patatas caseras fritas  
Boniatos caseros fritos +1€  
Mini ensalada  
Gazpacho (OG)

## EXTRAS

Queso (Brie, Cheddar, Edam) + 1,25€

Cebolla caramelizada + 1,00€

Queso vegano + 1,25€

Queso de cabra + 1,50€

Huevo a la pancha + 1,50€

Aguacate + 2,00€

Bocados de Heura + 3,95€

# POSTRES

## **POSTRES CASEROS - 5,95€**

**Pregunta al personal por los postres del día, tenemos opciones veganas y sin glúten.**

**Todos nuestros postres están hechos artesanalmente.**

# BEBIDAS

## AGUA

Agua mineral 500ml | **1,95€**

Agua con gas 500ml | **2,25€**

## BIO REFRESCOS 250ml

Refresco cola Naturfrisk | **2,95€**

Refresco de limón Naturfrisk | **2,95€**

Refresco de naranja Naturfrisk | **2,95€**

Kombucha de jengibre | **3,75€**

Kombucha de mango y fresa | **3,75€**

Kombucha de manzana y canela | **3,75€**

## ZUMOS NATURALES

Naranja | **3,95€**

Limonada Natural | **3,50€**

Zumo del día | **4,75€**

# CERVEZA

## BOTELLA

### **Pilsner Riedengurger | 3,25€**

Alemana · Biológica

Rubia · Pilsner · 4,7%



### **Riedenburger de Espelta Sin alcohol | 3,25€**

Alemana · Biológica

Rubia · Sin alcohol · 0,5%



### **Pilsner Riedengurger Sin Gluten | 3,45€**

Alemana · Biológica

A base de Mijo · Rubia · Pilsner · 4,5%

### **Clara · Shandy | 3,35€**

Alemana · Biológica

Clara de espelta y cevada con limón y agave

Sin alcohol · 0,3%



### **Alhambra Reserva 1925 | 3,15€**

Española

Estilo Checa · Amber Lager · 6,4%



### **Alhambra Reserva Roja | 3,35€**

Española

Estilo Alemana · Bock · 7,2%



### **Alhambra Reserva IPA | 3,65€**

Española

Estilo Americana · Citra IPA · 6,5%



# ECO VINO

## ECO VINO BLANCO

**Cercles** (afrutado)

**3,00€** (copa) · **14,45€** (botella)

Muscat de frontignan

D.O. Penedès

**Can Casals** (seco)

**3,50€** (copa) · **15,45€** (botella)

Sauvignon blanc

D.O. Penedès

## ECO VINO TINTO

**Can Casals** (joven)

**3,00€** (copa) · **14,45€** (botella)

Cabernet Sauvignon

D.O. Penedès

**Clot de les vinyes** (barrica)

**3,50€** (copa) · **15,45€** (botella)

Tempranillo

D.O. Penedès

# CAFÉS Y TÉS ECOLÓGICOS

## CAFÉS ECOLÓGICOS

Café | **1,50€**

Cortado | **1,70€**

Café americano | **1,95€**

Café con leche | **2,25€**

Capuccino | **2,95€**

Carajillo | **2,75€**

Leche de vaca ecológica

Bebida de soja bio o avena barista | **+ 0,20€**

## LICORES Y DIGESTIVOS (Pregunta)

## TÉS ECOLÓGICOS - 2,65€

### CAPTAIN EARL GREY (T)

Te negro floral con bergamota

### CHINA GREEN JEWEL (T)

Té verde procedente de Yunnan

### THE TURMERIC GINGER TREASURE

Infusión de especieas con jengibre y cúrcuma

### BLUE SKY CHAMOMILE

Infusión de hierbas con manzanilla y verbena

### UNFORGETTABLE MOROCCAN MINT

Infusión de hierbas con menta

### SWEET HEART LICORICE

Infusión de hierbas con regaliz y menta

### CHEEK TO CHEEK VANILLA

Rooibos rojo y toques de vainilla

T (TEÍNA)

● Contiene ○ Opcional

# ALÉRGENOS

	Lácteos	Mostaza	Sésamo	Huevos	Gluten	Frutos de cáscara	Apio	Sulfitos	Soja
<b>SALADOS</b>									
Cuatro Elementos			●		○			●	
Nachotes	○								
Estamos Empanadas	●		●	●	●				●
Crema de verduras			○		○	○			
Bravísimo									●
Bonitos			○						●
Aquí hay tomate			○		○		●	●	●
De tal palo tal seitán					●		●	●	●
Me tienes calentito	●				○			●	
Croqueta puerros y brie	●				●				
Croqueta zanahoria y tofu					●		●		●
Croqueta seta	●				●				
Croqueta boniato y queso cabra	●				●				
<b>ENSALADAS &amp; BOWLS</b>									
La roja y verde		○	○			○		○	
La cabra	●		○			○		○	
La César	●	●	○		○			○	●
La griega	●		○						
Heura Bowl y Curry que te pillo			○				●		●
Rainbow quinoa			○			○	●		
<b>BURGERS</b>									
Magic Burger	○	○	●		○		●	●	●
Passion Burger		○	●		○		●	●	●
Energy Burger		○	●		○		●	●	●
Happy Burger	○	○	●		○		●	●	●
Smile burger	○	○	●		○	●	●	●	●
Chévere Burger	○	○	●		○		●	●	●
Fantastic Burger		○	●		○		●	●	●
Vital Bruger	○	○	●		○			●	●
<b>SANDWICHES</b>									
Sandwich Aguacate					○			●	
Sandwich Hummus			●		○			●	
Sandwich Brie	●				○			●	
Sandwich Club heura	○				○			●	●

**Por favor, avisen al camarer@ en caso de alérgia o intolerancia. Especificuen bien al tomar la nota si desean algún plato vegano o sin gluten, se cobrará en plato en caso de no habernos avisado.**



**ENJOY IT**