

GREEN & BURGER
BY BIÉCENTER

CARTA

Tenim:

opció vegana (v)

i opció sense gluten (OG)
(Hi ha contaminació creuada)

Si us plau, aviseu al cambrer@ en cas d'al·lèrgia o intolerància.

Al final d'aquest document trobareu la taula de plats i les seves intoleràncies.

Especifiqueu bé al prendre la nota si voleu algun plat vegà o sense gluten o sense algun ingredient. En cas que no s'hagi indicat correctament i s'hagi de tornar a preparar el plat de nou, sentint-ho molt ho haurem de cobrar.

**NO ESTÀ PERMÈS MENJAR O BEURE PRODUCTES D'ALTRES ESTABLIMENTS.
GRÀCIES!**

Els envasos per als sobrants de menjar tenen un cost de 0,50€/und i les bosses 0,25€

TAPAS

CUATRO ELEMENTOS – 10,75€ (OG) (V)

Hummus, guacamole, olivada i mousse d'albergínia; amb pa, pita i natxos.

NACHOTES – 6,95€ (OV)

Natxos amb formatge fos, guacamole casolà i "pico de gallo".

ESTAMOS EMPANADAS – 6,55€ (G)

Crestes casolanes farcides de xampinyons, ceba, pastanaga i formatge. (3und)

CREMA DE VERDURAS – 5,95€ (V)

Pregunta per la nostre crema del dia.

BRAVISSIMO – 4,95€ (V)

Patates artesanals acompanyades de maionesa vegana i salsa brava.

BONITOS – 5,95€ (V)

Tires cassolanes de moniato cruixent amb maionesa vegana d'alfàbrega.

V (VEGÀ) · OG (OPCIÓ SENSE GLUTEN)
OV (OPCIÓ VEGANA) · G (GLUTEN)

TAPAS

AQUÍ HAY TOMATE – 8,95€ (OG) (V)

Tartar de tomàquet, alvocat, tofu fumat, alga nori, ruca, ceba vermella, gíngebre i llima juice.

DE TAL PALO TAL SEITÁN – 7,95€ (G) (V)

Bastons de seitan casolà arrebossat servits amb salsa chipotle i quètxup de la casa.

ME TIENES CALENTITO – 8,95€ (OG)

Formatge provolone al forn amb ceba caramel·litzada, tomàquet confitat, olives i servit amb torrades. (15min. d'espera)

COQUETAS – 1,95€/und (G)

Croquetes de porros i formatge brie.

Croquetes veganes de pastanaga i tofu. (V)

Croquetes de bolets.

Croquetes de moniatos i formatge de cabra.

UNA CROQUETA DE CADA – 7,50€ (G)

Croqueta de porros i formatge brie; croqueta vegana de pastanaga i tofu; croqueta de bolets; croqueta de moniatos i formatge de cabra.

AMANIDES

LA ROJA Y VERDE - 9,95€ (V)

Enciam, tomàquet, pastanaga, alvocat, olives, blat de moro, avellanes torrades i amaniment de mostassa.

LA CABRA - 9,95€

Fulles tendres, formatge de cabra, tomàquet cherri, poma, nous i vinagreta balsàmica.

LA CÉSAR - 10,95€ (OG)

Enciam romana, parmesà, crostons, tomàquet cherry, "bocados d'heura" i salsa cesar casolana.

LA GRIEGA - 9,95€

Espinacs, tomàquet cherry, formatge feta, ceba vermella, olives de Kalamata, cogombre i amaniment cítric.

EXTRES

Ou ecològic + 1,25€

Alvocat + 1,50€

"Bocados d'Heura" + 3,00€

Formatge de cabra + 2,00€

BOWLS

HEURA BOWL - 11,95€ (V)

Bowl amb d'arròs gessamí, "bocados d'Heura" saltejats, bròcoli, moniato, xampinyons, tomàquet confitat i salsa de sèsam. (Calent)

CURRY QUE TE PILLO - 11,95€ (V)

Curry bowl de "bocados d'Heura" amb carabassò, espàrrecs, coliflor i pastanag; servit amb arròs gessamí. (Calent)

RAINBOW QUINOA - 10,75€ (V)

Quinoa amb remolatxa, carbassa al forn amb farigola, espinacs frescs, pipes de carbassa, poma, tomàquet cherry i alvocat. (Fred)

EXTRES

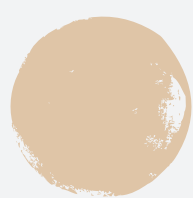
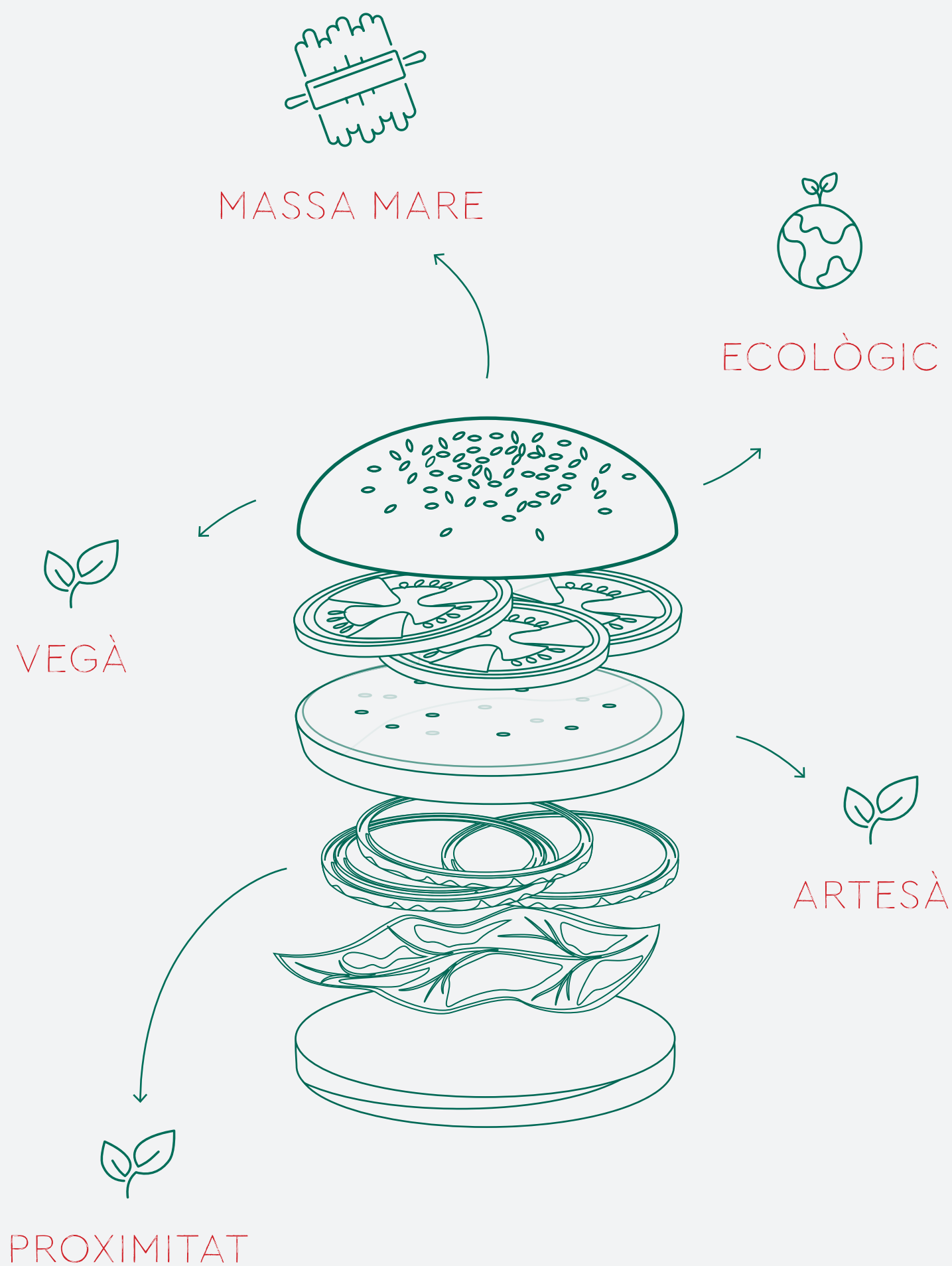
Ou ecològic + 1,25€

Alvocat + 1,50€

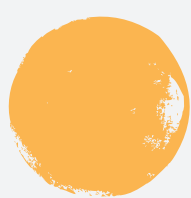
"Bocados d'Heura" + 3,00€

Formatge de cabra + 2,00€

BURGERS



TRADICIONAL



CURRI



TOMÀQUET



CARBÓ ACTIU

OG (OPCIÓ
SENSE GLUTEN)

BURGERS

**PER CADA BURGER +
ACOMPANYAMENT
ACONSEGUEIX UN SEGELL.**



**CADA 10 SEGELLS TINDRÀS
UNA BURGER AMB
ACOMPANYAMENT GRATIS!**

BURGERS

MAGIC BURGER – 9,95€

Pa tradicional, burger cassolana de seitan i xampinyons, enciam, olivada, veganesa de mostassa, ceba caramel·litzada i formatge brie.

PASSION BURGER – 9,45€

Pa de curry, burger cassolana de llenties i moniato, espinacs, tomàquet confitat, salsa d'alfàbrega i quètxup casolà.

HAPPY BURGER – 9,45€

Pa de tomàquet, burger cassolana de carbassa i tofu amb xia cruixent, enciam, formatge Edam ceba caramel·litzada i quètxup casolà.

ENERGY BURGER – 9,45€

Pa de carbó actiu, burger cassolana de quinoa i remolatxa, hummus, ruca i carbassó a la planxa.

SMILE BURGER – 9,95€

Pa de tomàquet, burger cassolana de soja texturitzada i olives, enciam, tomàquet, sobrassada vegana i formatge de cabra.

CHÉVERE BURGER – 9,45€

Pa de carbó actiu, burger cassolana de mongetes, enciam, formatge Edam, pebrot escalivat i salsa chipotle (picant).

V (VEGÀ) · OG (OPCIÓ SENSE GLUTEN) · OV (OPCIÓ VEGANA)

BURGERS

FANTASTIC BURGER – 9,45€   

Pa de tomàquet, burger cassolana d'espínacs i carbassa, enciam, babaganoush i albergínia a la planxa.

VITAL BURGER – 9,95€   

Pa de carbó actiu, "bocados d'Heura", espínacs, guacamole, formatge Cheddar i salsa de mostassa.

ACOMPANYAMENT + 2,95€

Patates cassolanes fregides
o Mini amanida o Crema del dia

ACOMPANYAMENT + 3,45€

Moniatos cassolans fregits

EXTRES

Bacon Vegà (fet amb bolets) + 1,25€ **NEW**

Formatge (Brie, Cheddar, Edam) + 1,00€

Ceba caramel·litzada + 1,00€

Formatge vegà + 1,00€

Formatge de cabra + 1,25€

Ou ecològic + 1,25€

Xampinyons + 0,75€

Alvocat + 1,50€

Doble de burger + 3,75€

V (VEGÀ) · OG (OPCIÓ SENSE GLUTEN) · OV (OPCIÓ VEGANA)

SANDWICH

SÁNDWICH DE AGUACATE - 9,95€ (OG) (V)

Alvocat, olivada, enciam i pastanaga.

SÁNDWICH DE HUMMUS - 9,75€ (OG) (V)

Hummus, tomàquet i ruca.

SÁNDWICH DE BRIE - 9,75€ (OG) (OV)

Brie, espinacs i tomàquet confitat.

SÁNDWICH CLUB HEURA - 11,45€ (OG) (OV)

“Bocados especiats d’Heura”, formatge Edam, tomàquet, enciam, ceba caramel·litzada i maionesa vegana.

ACOMPANYAMENT INCLÒS

Patates cassolans fregides
o Mini amanida o Crema del dia

ACOMPANYAMENT + 0,50€

Moniatos cassolans fregits

EXTRES

Bacon Vegà (fet amb bolets) + 1,25€ NEW

Formatge (Brie, Cheddar, Edam) + 1,00€

Ceba caramel·litzada + 1,00€

Formatge vegà + 1,00€

Formatge de cabra + 1,25€

Ou ecològic + 1,25€

Xampinyons + 0,75€

Alvocat + 1,50€

“Bocados d’Heura” + 3,00€

V (VEGÀ) · OG (OPCIÓ SENSE GLUTEN) · OV (OPCIÓ VEGANA)

POSTRES

POSTRES CASSOLANS - 5,95€

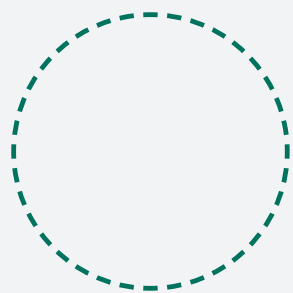
Pregunta al personal per les postres del dia, tenim opció vegana i sense gluten.

Totes les nostres postres estan fets artesanalment i amb ous ecològics.

BIO GELATS

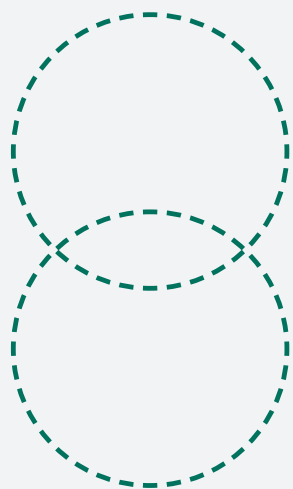
Pregunta al personal pels sabor dels nostres gelats artesanals.

1 BOLA



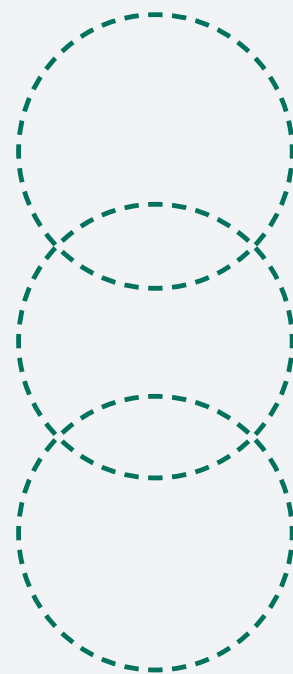
2,95€

2 BOLES



4,45€

3 BOLES



5,95€

BEGUDES

AIGUA

Aigua mineral 500ml | **1,75€**

Aigua amb gas 500ml | **1,95€**

BIO REFRESCS 250ml

Refresc cola Naturfrisk | **2,75€**

Refresc de llimona Naturfrisk | **2,75€**

Refresc de taronja Naturfrisk | **2,75€**

Kombucha de gingebre | **3,50€**

Kombucha de mango i maduixa | **3,50€**

Kombucha de poma i canyella | **3,50€**

Kombucha d'açai i fruites del bosc | **3,50€**

SUCS NATURALS

Taronjada | **3,95€**

Llimonada Natural | **3,50€**

BATUTS COLD PRESS | 4,50€

en ampolla 330ml

Don't panic it's organic

Tropical Dream:

Pinya, coco, banana i poma

Mango Passion:

Mango, fruita de la passió, banana i poma

CERVESES

BARRIL

Bio Nomada | 2,95€ (copa)

Artesanal de Barcelona

Rossa · Sense gluten

Pilsner · 4,2%

Clara Nomada | 2,95€ (copa)

Artesanal de Barcelona

Rossa · Sense gluten

AMPOLLA

Alhambra Reserva 1925 | 2,95€

Espanyola

Estil Checa · Amber Lager · 6,4%

Alhambra Reserva Roja | 3,25€

Espanyola

Estil Alemana · Bock · 7,2%

Alhambra Reserva IPA | 3,50€

Espanyola

Estil Americana · Citra IPA · 6,5%

Alhambra Sin alcohol | 2,95€

Espanyola

Rubia · Lager · Inferior 1%

ECO VI BLANC

Cercles (afruitat)

3,00€ (copa) · **14,45€** (ampolla)

Muscat de frontignan

D.O. Penedès

Can Casals (sec)

3,50€ (copa) · **15,45€** (ampolla)

Sauvignon blanc

D.O. Penedès

ECO VI NEGRE

Can Casals (jove)

3,00€ (copa) · **14,45€** (ampolla)

Cabernet Sauvignon

D.O. Penedès

Clot de les vinyes (barrica)

3,50€ (copa) · **15,45€** (ampolla)

Ull de llebre

D.O. Penedès

Tinto de Verano

Refrescs de llimona amb vi negre Can Casals

3,95€ (copa)

CAFÈS I TES ECOLÒGICS

CAFÈS ECOLÒGICS

Cafè | **1,50€**

Tallat | **1,70€**

Cafè americà | **1,95€**

Cafè amb llet | **2,25€**

Capuccino | **2,55€**

Cigaló | **2,75€**

Llet de vaca bio

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

TES ECOLÒGICS - 2,55€

CAPTAIN EARL GREY (T)

Te negre floral amb bergamota

CHINA GREEN JEWEL (T)

Te verd procedent de Yunnan

THE TURMERIC GINGER TREASURE

Infusió de especieas amb gíngebre i cúrcuma

BLUE SKY CHAMOMILE

Infusió d'herbes amb camamilla i verbena

UNFORGETTABLE MOROCCAN MINT

Infusió d'herbes amb menta

SWEET HEART LICORICE

Infusió d'herbes amb regalèssia i menta

CHEEK TO CHEEK VANILLA

Rooibos vermell i tocs de vainilla

T (TEÍNA)

● Conté

○ Opcional

AL·LÈRGENS

	Lactis	Mostassa	Sèsam	Ous	Gluten	Fruits de closca	Api	Sulfits	Soja
SALATS									
Cuatro Elementos			●		○			●	
Nachotes	○								
Estamos Empanadas	●		●	●	●				●
Crema de verduras			○		○	○			
Bravíssimo		●						●	●
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	●				●				
AMANIDES & BOWLS									
La roja y verde		○	○			○		○	
La cabra	●		○			○		○	
La césar	●	●	○		○			○	○
La griega	●		○					○	
Heura Bowl i Curry que te pillo			○				●	●	●
Rainbow quinoa			○			○	●	●	●
BURGERS									
Magic Burger	○	○	●		○		●	●	●
Passion Burger		○	●		○		●	●	●
Energy Burger		○	●		○		●	●	●
Happy Burger	○	○	●		○		●	●	●
Smile burger	○	○	●		○	●	●	●	●
Chévere Burger	○	○	●		○		●	●	●
Fantastic Burger		○	●		○		●	●	●
Vital Bruger	○	○	●		○			●	●
SANDWICHES									
Sandwich Aguacate					○			●	
Sandwich Hummus			●		○			●	
Sandwich Brie	●				○			●	
Sandwich Club heura	○				○			●	●

Si us plau, aviseu el cambrer en cas d'al·lèrgia o intolerància. Especifiqueu bé en prendre la nota si voleu algun plat vegà o sense gluten, es cobrarà el plat en cas de no haver-nos avisat.

ENJOY IT