

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 – 10,75€ (OG) (V)

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

NACHOTES – 6,95€ (OV)

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

ESTAMOS EMPANADAS – 6,55€ (G)

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

CREMA DE VERDURAS – 5,95€ (V)

Pregunta por nuestra crema del día.

BRAVISSIMO – 4,95€ (V)

Patatas artesanas acompañadas de mayonesa vegana y salsa brava.

BONITOS – 5,95€ (V)

Tiras caseras de boniato crujiente con mayonesa vegana de albahaca.

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

TAPAS

AQUÍ HAY TOMATE – 8,95€ (OG) (V)

Tartar de tomate, aguacate, tofu ahumado, alga nori, rúcula, cebolla roja, jengibre y zumo de lima.

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

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

ME TIENES CALENTITO – 8,95€ (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 – 7,50€ (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 - 9,95€ (V)

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

LA CABRA - 9,95€

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

LA CÉSAR - 10,95€ (OG)

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

LA GRIEGA - 9,95€

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

EXTRAS

Huevo ecológico + 1,25€

Aguacate + 1,50€

Bocados de Heura + 3,00€

Queso de cabra + 2,00€

BOWLS

HEURA BOWL – 11,95€ (V)

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

CURRY QUE TE PILLO – 11,95€ (V)

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

RAINBOW QUINOA – 10,75€ (V)

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

EXTRAS

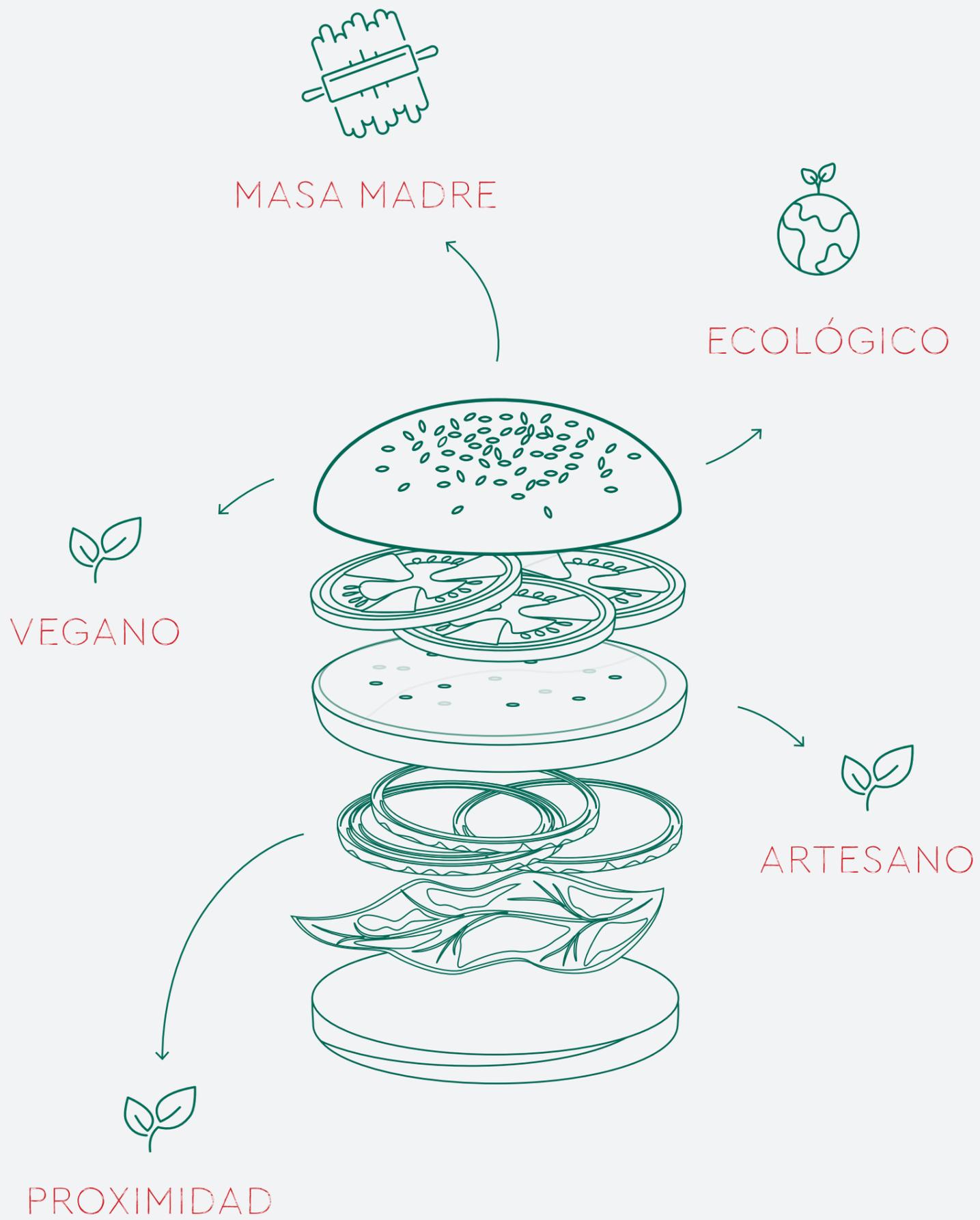
Huevo ecológico + 1,25€

Aguacate + 1,50€

Bocados de Heura + 3,00€

Queso de cabra + 2,00€

BURGERS



TRADICIONAL

OG (OPCIÓN
SIN GLÚTEN)



CURRY



TOMATE



CARBÓN ACTIVO

BURGERS

**POR CADA BURGER +
ACOMPAÑAMIENTO
CONSIGUE UN SELLO.**



**CADA 10 SELLOS TENDRÁS
UNA BURGER CON
ACOMPAÑAMIENTO GRATIS!**

BURGERS

MAGIC BURGER – 9,95€

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

PASSION BURGER – 9,45€

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

HAPPY BURGER – 9,45€

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

ENERGY BURGER – 9,45€

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

SMILE BURGER – 9,95€

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

CHÉVERE BURGER – 9,45€

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 – 9,45€

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

VITAL BURGER – 9,95€

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

ACOMPAÑAMIENTO + 2,95€

Patatas caseras fritas o
Mini ensalada o Crema del día

ACOMPAÑAMIENTO + 3,45€

Boniatos caseros fritos

EXTRAS

Bacon Vegano (a base de setas) + 1,25€ **NEW**

Queso (Brie, Cheddar, Edam) + 1,00€

Cebolla caramelizada + 1,00€

Queso vegano + 1,00€

Queso de cabra + 1,25€

Huevo ecológico + 1,25€

Champiñones + 0,75€

Aguacate + 1,50€

Doble de burger + 3,75€

SANDWICHES

SÁNDWICH DE AGUACATE - 9,95€ (OG) (V)

Aguacate, olivada, lechuga y zanahoria.

SÁNDWICH DE HUMMUS - 9,75€ (OG) (V)

Hummus, tomate y rúcula.

SÁNDWICH DE BRIE - 9,75€ (OG) (OV)

Brie, espinacas y tomate confitado.

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

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

ACOMPAÑAMIENTO INCLUIDO

Patatas caseras fritas
o Mini ensalada o Crema del día

ACOMPAÑAMIENTO + 0,50€

Boniatos caseros fritos

EXTRAS

Bacon Vegano (a base de setas) + 1,25€ NEW

Queso (Brie, Cheddar, Edam) + 1,00€

Cebolla caramelizada + 1,00€

Queso vegano + 1,00€

Queso de cabra + 1,25€

Huevo ecológico + 1,25€

Champiñones + 0,75€

Aguacate + 1,50€

Bocados de Heura + 3,00€

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

POSTRES

POSTRES CASEROS - 5,95€

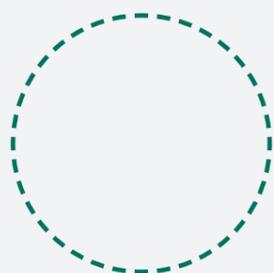
Pregunta al personal por los postres del día, tenemos opciones veganas y sin glúten.

Todos nuestros postres están hechos artesanalmente y con huevos ecológicos.

BIO HELADOS

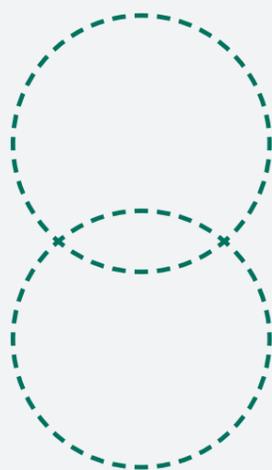
Pregunta al personal por los sabores de nuestros helados artesanales.

1 BOLA



2,95€

2 BOLES



4,45€

3 BOLES



5,95€

BEBIDAS

AGUA

Agua mineral 500ml | **1,75€**

Agua con gas 500ml | **1,95€**

BIO REFRESCOS 250ml

Refresco cola Naturfrisk | **2,75€**

Refresco de limón Naturfrisk | **2,75€**

Refresco de naranja Naturfrisk | **2,75€**

Kombucha de jengibre | **3,50€**

Kombucha de mango y fresa | **3,50€**

Kombucha de manzana y canela | **3,50€**

Kombucha de açai y frutos del bosque | **3,50€**

ZUMOS NATURALES

Naranja | **3,95€**

Limonada Natural | **3,50€**

BATIDOS COLD PRESS | 4,50€

en botella 330ml

Don't panic it's organic

Tropical Dream - 330ml

Piña, coco, banana y manzana

Mango Passion - 330ml

Mango, fruta de la pasión, banana y manzana

CERVEZA

BARRIL

Bio Nomada | 2,95€ (copa)

Artesana de Barcelona

Rubia · Sin gluten

Pilsner · 4,2%

Clara Nomada | 2,95€ (copa)

Artesanal de Barcelona

Rubia · Sin gluten

BOTELLA

Alhambra Reserva 1925 | 2,95€

Española

Estilo Checa · Amber Lager · 6,4%

Alhambra Reserva Roja | 3,25€

Española

Estilo Alemana · Bock · 7,2%

Alhambra Reserva IPA | 3,50€

Española

Estilo Americana · Citra IPA · 6,5%

Alhambra Sin alcohol | 2,95€

Española

Rubia · Lager · Inferior 1%

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

Tinto de Verano

Refresco de limón con vino tinto Can Casals

3,95€ (copa)

CAFÉS Y TÉS ECOLÓGICOS

CAFÉS ECOLÓGICOS

Café | **1,50€**

Cortado | **1,70€**

Café americano | **1,95€**

Café con leche | **2,25€**

Capuccino | **2,55€**

Carajillo | **2,75€**

Leche de vaca ecológica

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

TÉS ECOLÓGICOS - 2,55€

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
SALADOS									
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	●				●				
ENSALADAS & BOWLS									
La roja y verde		○	○			○		○	
La cabra	●		○			○		○	
La César	●	●	○		○			○	●
La griega	●		○						
Heura Bowl y 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	○				○			●	●

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