GREEN&BURGER

BY BIOCENTER

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€

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

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€

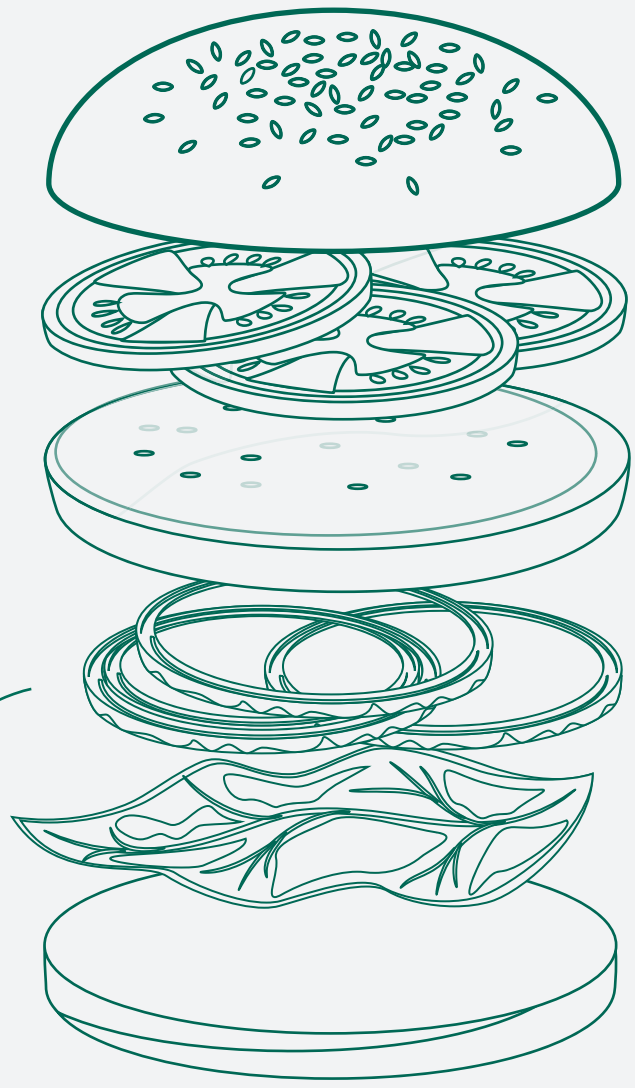
V (VEGANO) · OG (OPCIÓN SIN GLÚTEN) · OV (OPCIÓN VEGANA)

BURGERS

MASA MADRE

ECOLÓGICO

VEGANO



ARTESANO

PROXIMIDAD

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€ OG OV

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

PASSION BURGER – 9,45€ OG V

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

HAPPY BURGER – 9,45€ OG OV

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

ENERGY BURGER – 9,45€ OG V

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

SMILE BURGER – 9,95€ OG OV

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

CHÉVERE BURGER – 9,45€ 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 – 9,45€ OG V

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

VITAL BURGER – 9,95€ OG OV

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€

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

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

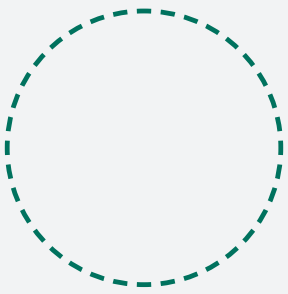
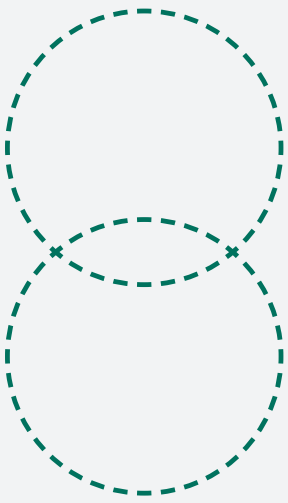
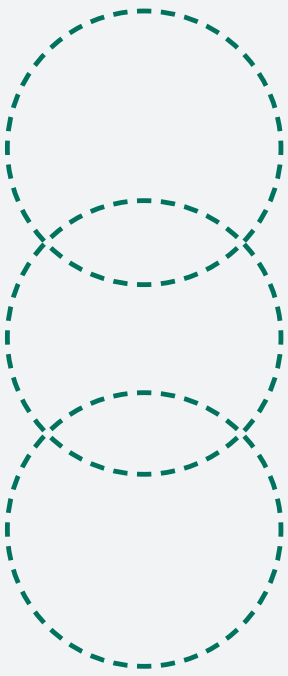
POSTRES CASEROS - 5,95€

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 BOLES	3 BOLES
		
2,95€	**4,45€**	**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 ECOLOGICOS

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			○		○	○			
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	●				●				
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. Especifiquen 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