



En Espacio Orgánico proponemos opciones de comida saludable, una dieta con menos proteínas de origen animal, sin renunciar a ella y mayor presencia en la cocina vegana/vegetariana, libre de ultraprocesados e ingredientes refinados.

Platos con gran variedad nutritiva, elaborados de manera casera con ingredientes 100% BIO, para acercarte a una alimentación completa, equilibrada y sabrosa.



\*Aunque en nuestro establecimiento llevamos a cabo buenas prácticas de higiene y manipulación, al no disponer de líneas de producción diferenciadas para las elaboraciones no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos en nuestros platos.

@espacioorganico





# Menú del día **ECOLÓGICO**

Del 02/03 al 06/03

Todos nuestros menús BIO incluyen **pan, agua filtrada y estructurada y postre/café/infusión.**

Completa tu menú con un refresco/cerveza/kombucha/copa de vino por 2€ más.

## Lunes

- Primeros:

/ Salmorejo casero

Ensalada de temporada

- Segundos:

Pichos morunos

Lasaña vegana

## Martes

- Primeros:

Gazpacho con picadillo de verduras

Patata al horno al estilo de la casa

- Segundos:

Salchichas al vino tinto

Espaguetis con salsa casera vegana

## Miércoles

- Primeros:

Crema casera del día

Ensalada de la huerta

- Segundos:

Calabacines rellenos de carne

/ San jacobos veganos de seitán

## Jueves

- Primeros:

Guiso de lentejas con verduras

/ Pasta con salsa de tomate

- Segundos:

Pollo en salsa casera con guarnición

/ Tofu a la jardinera

## Viernes

- Primeros:

/ Salmorejo

/ Ensalada mixta

- Segundos:

Carne desmechada con puré casero

Hamburguesa vegetariana al plato con guarnición de quinoa y queso de cabra

**MENÚ COMPLETO**  
de L a V

**15'90**  
€

IVA incluido

**MEDIO MENÚ**  
de L a V

**14'50**  
€

IVA incluido

¿Quieres mejorar tu menú cambiando el 2º plato?

Disfruta de cualquiera de las siguientes **sugerencias\*** de **carta** con tus menús por un extra:

+4,90€  
Wok de arroz con verduras/tofu/pollo

+4,90€  
Lasaña de carne

+3,90€  
Berenjena masala

+4,90€  
Quesadilla de jamón y queso

+3,90€  
Espaguetis de calabacín

\*Consulta los alérgenos en la carta.



**RESERVAS:**  
91 657 25 15

Suplemento de pan sin gluten por 1€ más.

\* Para cambiar OPCIÓN VEGETARIANA/VEGANA/SIN GLUTEN consultar al camarero.

Trazas de gluten Gluten Vegetariano Vegano



RESTAURANTE



# Menú ECOLÓGICO

## Especial fin de semana

Sábado 07/03

El menú incluye:

1 primero + 1 segundo + 1 bebida a elegir entre agua filtrada y estructurada/ refresco/cerveza/kombucha/copa de vino + **postre/café/infusión**

### Primeros

A elegir entre:

- Crema casera del día con verduras de temporada
- Tomates rellenos asados con queso de cabra y cebolla caramelizada

### Segundos

A elegir entre:

- Hamburguesa Pulled Pork
- Bowl de quinoa con hummus casero, pepino, cebolla roja y a elegir:
  - Huevo poché /
  - Tofu marinado

### Bebida

A elegir entre:

Agua filtrada y estructurada / refresco / cerveza / kombucha / copa de vino

### MENÚ ESPECIAL

# 24'90 €

IVA incluido

¿Quieres mejorar tu menú cambiando el 2º plato?

Disfruta de cualquiera de las siguientes **sugerencias\* de carta** con tus menús por un extra:

+4,90€

Wok de arroz con verduras/tofu/pollo

+4,90€

Pollo al curry

+3,90€

Berenjena masala

+4,90€

Aguacate parrillero

+3,90€

Espaguetis de calabacín

\*Consulta los alérgenos en la carta.



RESERVAS:  
91 657 25 15

Suplemento de pan sin gluten por 1€ más.

\* Para cambiar OPCIÓN VEGETARIANA/VEGANA/SIN GLUTEN consultar al camarero.



Trazas de gluten



Gluten



Vegetariano



Vegano



# DESAYUNOS

De 10:00 a 12:00 H.

## Empezamos con calentitos...

**Huevos Revueltos con Verduritas** ..... 5,95€  
Huevos de corral con selección de las mejores verduras de la temporada.

**Sandwich de Jamón y Queso** ..... 6,20€  
Pan, jamón de york y un queso suave.  
\*También en opción sin gluten.

## Tostadas con pan Pavé

**Aguacate y Tomate casero** ..... 5,60€  
Rebanada gruesa con nuestro tomate casero emulsionado y los mejores aguacates.

**Tomate casero** ..... 3,20€  
Dos rebanadas con tomate emulsionado casero.

**Hummus de Remolacha** ..... 3,95€  
Rebanada gruesa con el hummus más atrevido de nuestra carta.

**Mantequilla y Mermelada** ..... 3,00€  
Dos rebanadas de mantequilla y mermelada casera.

**Salmón y Queso crema** ..... 6,60€  
Rebanada gruesa con salmón ahumado ecológico sobre queso de untar.

**Plátano y Crema de Cacahuete** ..... 5,60€  
Rebanada de crema de cacahuete, rodajas de plátano y almendra molida.

\*Pide todas nuestras tostadas también en opción sin gluten.

## Zumos y Batidos

**EcoDetox casero** ..... 6,30€  
Brócoli, limón, manzana y jengibre. ¡Con propiedades detox!

**Sequoia casero** ..... 6,50€  
Naranja, zanahoria, manzana, remolacha y limón. ¡Lleno de vitamina C!

**Ghinko casero** ..... 4,95€  
Zanahoria, manzana y jengibre. ¡Lleno de vitamina C!

**Naranja natural** ..... 3,60€  
Naranjas ecológicas de temporada.

**Zumo de piña** ..... 2,20€  
Piña ecológica.

**Batido Healthy con Frutas de temporada** ..... 4,95€  
Nuestro batido casero con leche o bebida vegetal (disponible de avena, soja o arroz). A elegir hasta dos ingredientes disponibles de la temporada entre: Frambuesa, arándano, fresa y mora.

## Con dulzura

**Yogur con Granola y Fruta** ..... 4,20€  
Yogur con granola, semillas de chía y frutillas frescas.  
\*También en opción vegana.

**Pancakes con Chocolate** ..... 5,20€  
Deliciosas tortitas tradicionales con suave crema de chocolate.

**Croissant/Napolitana** ..... 2,20€  
Horneados al día.

**Tarta casera** ..... 5,50€  
\*Consulta los alérgenos a nuestro personal.

## Alternativas al café

**Cacao con Leche** ..... 2,50€  
\*También disponible con bebida vegetal a elegir avena, soja o arroz.

**Chocolate a la Taza Casero** ..... 2,80€  
\*También disponible con bebida vegetal a elegir avena, soja o arroz.

**Chai Latte** ..... 5,50€  
\*También disponible con bebida vegetal a elegir avena, soja o arroz.

**Matcha Latte** ..... 5,50€  
\*También disponible con bebida vegetal a elegir avena, soja o arroz.

## Cafés

Delicioso arábica 100% en sus diferentes variantes, solo, cortado, con leche, con bebida vegetal, americano...¡Elige el tuyo!

**Café solo** ..... 1,50€

**Café con leche / Cortado / Americano** ..... 1,80€

**Capuccino** ..... 2,50€

**Café de cereales** ..... 2,20€

**Café con bebida vegetal** ..... 1,80€  
(Avena, soja y arroz)

## Bizcochos caseros

**Naranja y Yogur** ..... 3,60€  
De trigo con ralladura de naranja.

**Plátano a la Canela y Jengibre vegano** ..... 3,60€  
Nuestra opción vegana a base de plátano, con un toque especiado.

**Chocolate Negro sin gluten** ..... 3,60€  
Esponjoso bizcocho de chocolate con harina de arroz y chocolate 80%.

## Combos de desayunos

**Classic** ..... 3,95€  
Café o infusión + A elegir entre: Tosta de tomate casero / Tosta de mantequilla y mermerlada / Croissant / Napolitana / Bizcocho casero: Naranja y yogur / Plátano a la canela y jengibre vegano / Bizcocho de chocolate negro sin gluten.

**Healthy** ..... 5,90€  
Café o infusión + A elegir entre: Bol de yogur con granola y fruta / Tosta de hummus de remolacha / Tosta de crema de chocolate vegano.

**Premiun** ..... 7,20€  
Café o infusión + A elegir entre: Huevos revueltos con verduras / Tosta de avocado y tomate casero / Tosta de plátano y crema de cacahuete / Sandwich de jamón y queso.

\*Consulta los alérgenos de los platos en su apartado.

\*Suplemento de zumo de naranja natural +1,50€ con el desayuno.

\*Suplemento de huevo a la plancha por +2,50€ con el desayuno.





# CARTA

## Entrantes / Para compartir

- Nachos con Chili Vegano** ..... 12,50€  
Nuestra versión vegana con salsa de yogur vegano y guacamole.
- Nachos con Queso y Carne** ..... 18,00€  
Nachos con chili con carne y queso mozzarella.
- Hummus a la crudité** ..... 8,50€  
Hummus casero a tu elección acompañado de crudités y pan tostado.  
A elegir entre: Remolacha / Garbanzo / Pimiento rojo.
- Crema de la Casa** ..... 9,50€  
Nuestra crema ecológica de verduras de temporada.
- Quesadilla de Jamón York** ..... 13,80€  
Quesadilla con jamón york y queso.

## Los Principales

- Lasaña Vegana** ..... 15,50€  
Lasaña vegana de verduras variadas, bechamel casera, salsa de tomate y queso vegano.
- Lasaña Boloñesa** ..... 15,50€  
Con carne picada ecológica, verduritas variadas, bechamel casera, salsa de tomate y queso mozzarella.
- Noodles con Pollo Yakitori** ..... 16,50€  
Noodles con pollo al estilo yakitori.
- Wok de Verduras y Arroz** ..... 13,50€  
Wok de tofu con verduras a la salsa de soja acompañado de arroz.
- Wok de Pollo y Arroz** ..... 14,50€  
Wok de pollo con verduras a la salsa de soja acompañado de arroz.
- Espaguetis de Calabacín a la Toscana** ..... 13,50€  
Espaguetis de calabacín con salsa a la toscana y alcaparras.  
\*Plato crudivegano o cocinado.
- Albóndigas de la Casa** ..... 14,50€  
Albóndigas de carne caseras con guarnición de arroz.
- Berenjena Masala** ..... 13,50€  
Guiso de berenjena con especias y quinoa real.
- Aguacate Parrillero de Salmón y Mango** ..... 18,00€  
Aguacate a la parrilla con salmón ahumado y mango.
- Pollo al curry** ..... 15,50€  
Carne de pollo acompañado de arroz y salsa de curry.

**Suplemento de Pan** ..... 1,00€  
Todos nuestros panes son de masa madre.

**Suplemento de pan Sin Gluten** ..... 2,00€  
Pan sin gluten.

## Nuestras Burgers

- Eco Cow Burger** ..... 17,50€  
Carne de ternera ecológica en pan brioche con sojanesa de tomate, cebolla crujiente, queso, beicon, sojanesa de mostaza y tomate seco con guarnición de patatas horneadas.
- Tex-Mex Chicken Burger** ..... 17,50€  
Carne jugosa de pollo ecológico en pan brioche con sojanesa de tomate, guacamole, cebolla crujiente, beicon, queso, pico de gallo y tomate seco con guarnición de patatas horneadas. ¡Sin picante, claro!
- Red Velvet Vegan Burger** ..... 15,50€  
Hamburguesa vegana casera de arroz y remolacha en pan rústico / pan brioche con humus de pimiento, cebolla crujiente, queso vegano y sojanesa de remolacha y tomate con guarnición de patatas horneadas.

\*También en opción con pan sin gluten (+2€).

\*Disponibles en **formato menú**: Burger + Patatas + Bebida + Postre.

## Para los peques de la casa

- Arroz a la cubana** ..... 13,00€  
Arroz esponjoso con salsa de tomate casero y huevo ecológico.
- Pasta con Boloñesa** ..... 13,50€  
Pasta con salsa boloñesa. ¡El clásico más deseado!
- Milanesa de pollo** ..... 14,00€  
Milanesa de carne de pollo ecológico rebozado en yogur vegetal y harina de arroz con guarnición de patatas.

\*Disponibles en **formato menú**: Plato + Bebida + Postre.

## Postres

- Tarta Casera de Queso** ..... 5,50€  
Deliciosa tarta de queso casera sin gluten.
- Brownie de la Casa con Helado** ..... 7,50€  
Brownie templado con helado de vainilla.
- Helado** ..... 6,50€  
Helado de vainilla o chocolate.
- Carrot Cake Casera** ..... 6,50€  
Carrot cake.





# MENÚ HAMBURGUESA

El chorreo saludable

## BURGER + BEBIDA + POSTRE

A elegir 1 de cada

\*Incluye patatas



23<sup>'90</sup>€

1

ELIGE TU BURGER

### Eco Cow



Hamburguesa de carne de ternera ecológica en pan brioche.

### Tex-Mex Chicken



Hamburguesa de carne jugosa de pollo ecológico en pan brioche.

### Red Velvet Vegan



Hamburguesa vegana de arroz y remolacha en pan rústico o pan brioche.

2

ELIGE TU BEBIDA: Agua filtrada y estructurada o Refresco

3

TU POSTRE

### Tarta casera de queso



### Helado de chocolate o vainilla



### Bizcocho de chocolate



\*Las hamburguesas están disponibles en opción con pan sin gluten por 2€ más.

# MENÚ INFANTIL

100% ecológico

## PLATO + BEBIDA + POSTRE

A elegir 1 de cada



15<sup>'90</sup>€

1

ELIGE TU PLATO

### Pasta con Boloñesa



Pasta con salsa boloñesa. ¡El clásico más deseado!

### Arroz a la cubana



Arroz esponjoso con salsa de tomate casero y huevo ecológico.

### Milanesa de Pollo



Milanesa de carne de pollo ecológico rebozado con guarnición de patatas.

2

ELIGE TU BEBIDA: Agua filtrada y estructurada / Zumo de Piña / Refresco sin gas

3

TU POSTRE

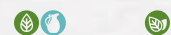
### Fruta de temporada



### Helado de chocolate o vainilla



### Yogur BIO vegetariano / vegano





# BEBIDAS

## Kombuchas

**Kombucha de Frutos Rojos**..... 3,80€  
La mezcla perfecta con fresas, arándanos y flor de hibisco.

**Kombucha de Té Verde**..... 3,80€  
La clásica kombucha con lo mejor del té verde ecológico.

**Kombucha de Piña Colada**..... 3,80€  
El sabor popular que combina sabor, ritmo y hasta un poco de humor.

**Kombucha de Jengibre y Limón**..... 3,80€  
La mezcla ideal de jengibre y limón.

**Kombujito**..... 3,80€  
El primer mojito de kombucha sin alcohol con lima, limón y hierbabuena.

## Refrescos

**Refresco Moon Water de Lima y Jengibre**..... 2,50€  
Refresco a partir de agua mineral con gas, a base de zumo de limón y jengibre.

**Refresco Moon Water de Naranja y Granada**..... 2,50€  
Refresco a partir de agua mineral con gas, a base de zumo de naranja y granada.

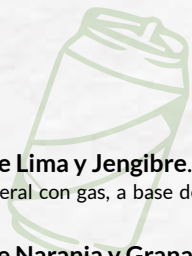
**Refresco Moon Water de Mora y Arándanos**..... 2,50€  
Refresco a partir de agua mineral con gas, a base de zumo de mora y arándanos.

**Refresco de Cola**..... 2,80€  
Refresco con gas sabor cola endulzado con agave.

**Refresco de Limón**..... 2,80€  
Refresco con gas sabor limonada endulzado con agave.

**Refresco de Naranja y Limón**..... 2,80€  
Refresco con gas sabor naranja y limón endulzado con agave.

**Refresco de Jengibre**..... 2,80€  
Refresco con gas sabor jengibre endulzado con agave.



## Vinos

**Vino blanco Viña Bosquera de Andrés Morate**  
Copa: 2,00€ / Botella: 11,00€

**Vino tinto Joven Eco de Marqués de Cáceres**  
Copa: 2,60€ / Botella: 14,00€

**Vino tinto Esther Crianza de Andrés Morate**  
Copa: 3,30€ / Botella: 18,00€



## Cervezas

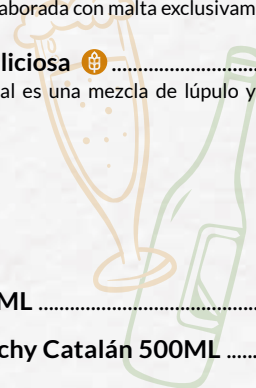
**Reidenburger de Trigo 500ML** 🌱 ..... 4,20€  
Cerveza de alta fermentación elaborada con malta de cebada y trigo.

**Reidenburger de Espelta con Limón (sin alcohol)** 🌱 ..... 3,95€  
Clara de espelta sin alcohol.

**Reidenburger de Espelta (sin alcohol)** 🌱 ..... 3,95€  
Cerveza sin alcohol, elaborada con maltas de espelta y cebada.

**Reidenburger de Mijo (sin gluten)**..... 4,50€  
Cerveza sin gluten, elaborada con malta exclusivamente de mijo.

**Gabarrera La Maliciosa** 🌱 ..... 4,30€  
Esta cerveza artesanal es una mezcla de lúpulo y malta con un sabor único y refrescante.



## Aguas

**Agua Solan 500ML** ..... 1,70€

**Agua con gas Vichy Catalán 500ML** ..... 3,00€



☎ 916 57 25 15

[www.espacioorganico.com](http://www.espacioorganico.com)