

Le Cabir



Entradas

OSTADAS DE TOFU Y AGUACATE \$5

tofu, cúrcuma, aceite de oliva,
aguacate, tomates y limón

TORTILLA CON HUMMUS Y VERDURAS \$8

tortillas de trigo, garbanzos, tofu,
champiñones, cebolla, pimiento rojo, limón

SÁNDWICH DE AGUACATE, TOMATE Y MAYONESA DE FRAMBUESA \$8

Pan de sándwich, aguacate, tomate, cebolla y aceite
de oliva

PORRIDGE DE AVENA Y FRUTAS CON CHOCOLATES \$8

leche de avena, avena en copos, banana,
granada, chocolate negro, coco rallado



Le Cabir



platos principales

LASAÑA DE LENTEJAS \$10

laca de lasaña, lentejas, cebolla, champiñones,
salsa de tomate y orégano

SOPA DE FIDEOS AL CURRY Y LECHE DE COCO \$12

fideos de trigo, tofu, aceite de oliva,
leche de coco, curry

BOWL ENSALADA DE ARROZ NEGRO \$15

arroz negro, cebolla, ajo, aguacate,
tomates cherry, champiñones

BOWL DE ARROZ Y CALABAZA \$20

arroz, ajo, espinaca, tomate,
zanahoria, perejil

MACARRONES CON TOMATE \$10

macarrones integrales, cebolla, ajo, champiñones,
espinaca, salsa de tomate, albahaca



HAMBURGUESAS DE LENTEJAS, CHAMPIÑONES Y BRÓCOLI \$12

brócoli, lentejas, cebolla, ajos, pimiento rojo,
champiñones, aceite de oliva y harina de trigo

Le Cabir



ensaladas

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS Y HONGOS AL VINO \$15

hongos, espárragos, cebolla, vino blanco, ajo y pimentón

ENSALADA DE AGUACATE Y MANGO \$15

aguacate, mango, cebolla, lechuga, limón, aceite de oliva

ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y GERMINADOS DE LENTEJAS \$20

tomate, pepinos, germinados de lentejas, limón y vinagre de manzana

ENSALADA VEGETAL CON FRUTAS \$15

lechuga, mandarinas, frambuesas, arándanos, aguacates

ENSALADA DE NARANJA CON GARBANZOS \$10

garbanzos, ajo, naranjas, vinagre, aceite y perejil

ENSALADA DE TOFU Y NUECES \$12

tofu, nueces, pepino, lechuga, vinagre, aceite de oliva

ENSALADA GRIEGA \$15

sandía, aguacate, cebolla, tofu, edamame



Le Cabin



Postres

TARTA DE BROWNIE CON LECHE CONDENSADA \$8

harina de trigo, cacao en polvo, leche de soja, leche condensada vegana, sirope de ágave

CREPES DE VAINILLA \$8

harina de trigo, leche de avena, frutos secos, vainilla, y canela

BIZCOCHO DE FRESAS CON LECHE DE COCO \$8

harina, leche de soja, vainilla, fresas, canela, leche de coco y sirope de ágave

GALLETAS DE AVENA Y CHOCOLATE

avena en copos, bananas, harina de trigo, chocolate negro

HELADO DE FRUTOS ROJOS Y MENTA \$5

frutos rojos, bananas, y hojas de menta

TARTA DE CEREZAS \$6

harina de trigo, cerezas, leche vegetal, canela, limón



Le Cabin

Bebidas

COCKTAIL DE KOMBUCHA Y FRUTA \$10

comida, kombucha, arándanos, trozos de mango, coco rallado

GREEN SMOOTHIE JAR \$5

yogurt de coco, espinacas, leche de coco, trozos de manzana, bananas y polvo de matcha.

COCKTAIL DE SANGRÍA \$10

whisky, azúcar, vino blanco, limón, melocotón y fresas

SMOOTHIE DE CHOCOLATE Y CEREZAS \$5

bananas, cacao, cerezas, chocolate, leche vegetal, canela y almendras

COCKTAIL BELLINI \$10

prosecco, melocotón, hielo y limón

SMOOTHIE DE FRESA, SANDÍA Y PITAHAYA \$5

sandía, pitahaya, fresa, agua de coco

SMOOTHIE DE PIÑA, MANGO Y COCO \$5

piña, mango, leche de almendras, agua de coco, limón y cúrcuma

SMOOTHIE DE MANZANA CON PEREJIL Y MENTA \$5

manzana, pepino, banana, perejil y menta

