

# 1. Menú Degustación

Precio por persona, mínimo 2 personas.

Preu per persona, mínim 2 persones.

Price per person, minimum 2 persons.

## Entrante/Starters

- Papadam
- Mix Appetizers  
(momo, samosa, pakora variedades)

## Plato Principales/Main Plates

- No Chicken Tikka Masala o Tofu Korma
- Dal Makhani
- Mix Veg Curry

## Postre/Dessert

- Carrot Cake
- Mango Lassi

**Precio: 19,00€ p/p**



(Acompañado de Arroz Basmati y Tortilla)

(Accompanied by Basmati Rice and Tortilla)

# 2. Luxury Thali

Un delicioso plato combinado con variedad de sabores de India y Nepal.

Un deliciós plat combinat amb varietat de sabors de l'Índia i el Nepal.

A Delicious combined plate with varieties of taste of India and Nepal.

Arroz Basmati, Dal(lentejas), Heura Tikka Masala, Mix Veg, pakora, papadam y una tapa del chef.

Arròs Basmati, Dal(llenties), Heura Tikka Masala, Mix Veg, pakora, papadam i una tapa del xef.

Basmati Rice, Dal(lentils), No Chicken Tikka Masala, Mix Veg, Pakora, Papadam And one chef's tapa.



**16,50€**

# Auténtica Curys Indio/ Authentic Indian Curry's

Vegetales cocidos en distintas salsas / Vegetals cuits en diferents salses

Vegetables cooked in different sauces.

## 3.No Chicken Tikka Masala

11,95€

Ppllo vegano salteada en una salsa especial de tomate y cebolla.

Pollastre vegà saltejada en una salsa especial de tomàquet i ceba.

Vegan Chicken tikka in a special and famous sauce of tomato, and onion.

## 4.No Chicken Vindaloo



12,95€

Pollo vegano en una salsa muy famoso y picante con varias especias.

Pollastre vegà en una salsa molt famós i picant amb diverses espècies.

Vegan Chicken in a famous vindaloo spicy hot sauce with variety of spices.

## 5.Tofu Korma



11,95€

Tofu ahumado en nuestra salsa de cebolla, leche de coco y frutos secos.

Tofu fumat a la nostra salsa de ceba, llet de coco i fruits secs.

Smoked tofu in a special onion, coconut milk and Nuts sauce.

## 6.Veg Korma



11,95€

Verduras variedades en nuestra salsa de cebolla, leche de coco y frutos secos.

Verdures varietats a la nostra salsa de ceba, llet de coco i fruits secs.

Mix vegetables in our special onion, coconut milk and Nuts sauce.

## 7.Mushroom Masala

10,95€

Champiñones Salteada en una salsa de tomate especiada.

Xampinyons Saltejada en una salsa de tomàquet especiada.

Sautéed Mushroom in an onion tomato gravy.

## 8.Chana Masala

10,95€

Garbanzos especiados en nuestra salsa de tomate y cebolla.

Cigrons especiats a la nostra salsa de tomàquet i ceba.

Chickpeas in a special onion tomato gravy.

## 9.Aaloo Gobi

10,95€

Patata y Coliflor marinada con cebolla y tomate ligeramente especiada.

Patata i Coliflor marinada amb ceba i tomàquet lleugerament especiada.

Marinated cauliflower and potato with onions and tomato light sauce.

## 10.Dal Tadka

9,95€

Lentejas aromatizadas con cebolla, tomate, ajo, hoja de cilandro y especias.

Llenties aromatitzades amb ceba, tomàquet, all, fulla de coriandre i espècies.

Lentils fried with onion, tomato, garlic, spices, and Coriander leaves.

## Plato's Especiales / Special Dishes

### 11. Maxi wrap con guacamole y queso vegano 13,95€

Wraps de seitán, tofu y vegetales con queso vegano y guacamole con salsa del chef.

Wraps de seitan, tofu i vegetals amb formatge vegà i guacamole amb salsa del xef.

Wraps with seitan, tofu and vegetables with vegan cheese and guacamole with special chef's sauce.

### 12. Wok de trigo sarraceno con vegetales y tofu 11,95€

Wok de fideos trigo sarraceno. vegetales, tofu y salsa casera especial.

Wok de fideus blat sarraí. vegetals, tofu i salsa casolana especial.

Wok with buckwheat noodles, vegetables, tofu, and homemade sauce.

### 13. Berenjena, shitake y tofu salteado 13,95€

Berenjena, shiitake y tofu salteado a la plancha con arroz basmati o patata bravas servido con una salsa y ensalada de la huerta con pesto.

Albergínia, xiitake i tofu saltat a la planxa amb arròs basmati o patata braves servit amb una salsa i amanida de l'horta amb pesto.

Sautés aubergine, shiitake and tofu served with basmati rice or bravas, served with a sauce and salad with pesto.

### 14. Soup Mo:Mo 10,95€

Empanadillas rellenas de verduras y especias con sopa típico de Himalaya.

Crestes farcides de verdures i espècies amb sopa típic d'Himàlaia.

Steamed Vegetable dumplings with spices in a typical Himalaya soup.

### 15. Nepalese Chili Momo 13,95€

Plato muy típico de Nepal preparado con salsa de tomate, ajo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, cebolleta, cilantro y picante.

Plat molt típic del Nepal preparat amb salsa de tomàquet, all, pebrot vermell, pebrot verd, ceba, ceba tendra, coriandre i picant.

A typical dish from Nepal prepared with tomato sauce, garlic, red pepper, green pepper, onion, spring onion, and chili.

### 16. No Chicken Chili 13,95€

Pollo con cebolla, tomate, pimientos y chili cocinados en estilo indochina.

Pollastre amb ceba, tomàquet, pebrots i xili cuinats en estil indoxina.

Chicken with Onion, Tomato, peppers and chilli prepared in Indochinese style.

---

## Biryani

---

Plato típico de la India con arroz basmati y verduras variadas con hierbas especiales y frutos secos.

Plat típic de l'Índia amb arròs basmati i verdures variades amb herbes especials i fruita seca.

A typical Indian dish with basmati rice, mixed vegetables, special herbs, and dry fruits.

17. Biryani Vegetal / **Vegetable Biryani**  11,95€

18. No chicken Biryani / **Vegan Chicken Biryani**  13,95€

---

## Poke Bowls

---

19. Açai Bowl 12,95€

Organic Açai, Banana, Fresa, Frutos rojo, Granola, Semillas de Chía y sirope de agave.

Organic Açai, Banana, Maduixa, Fruits vermell, Granola, Llavors de Chía i xarop d'atzavara.

Organic Açai, Banana, Strawberry, Berries, Granola, Chia seeds y agave syrup.

20. Mix Fruta Bowl 12,95€

Fruta de temporada, Fruta exóticas y sirope de fruta.

Fruta de temporada, Fruta exóticas y sirope de fruta.

Seasonal fruits, exotics fruit and fruit syrup.

21. Bowl Proteína    14,95€

Quinoa, Aguacate, hummus, edamame, tofu, hojas verdes, cebolla, brotes de alfalfa y salsa de pesto.

Quinoa, Alvocat, hummus, edamame, tofu, fulles verdes, ceba, brots d'alfals i salsa de pesto.

Quinoa, avocado, hummus, edamame, tofu, green salad, onion, alfalfa sprouts and pesto sauce.


---

## Ensaladas Grandes/Healthy salads

---

Ensaladas saludables, cómo un único plato. **Amanides saludables, com un únic plat.**


Healthy salads, as a main dish.

22. Veggie Garden  10,95€

Lechuga, tomate, aguacate, cebolleta, pimiento rojo, pepino, zanahoria, germinados, olivas, espinacas con salsa de pesto y vinagre balsámico.

Enciam, tomàquet, alvocat, ceba tendra, pebrot vermell, cogombre, pastanaga, germinats, olives, espinacs amb salsa de pesto i vinagre balsàmic.

Lettuce, tomato, avocado, spring onions, red peppers, cucumber, carrot, sprouts, olive, spinach with pesto dressing and balsamic vinegar.



23.Espinacas y Guacamole / Spinach and Guacamole  12,95€  
Espinacas, guacamole. lechuga, cebolleta, anacardos, rúcula, pimienta, paté de olivas y pesto.  
Espinacs, guacamole. enciam, ceba tendra, anacards, ruca, pebrot, paté d'olives i pesto.  
Spinach, guacamole, lettuce, rocket leaves, spring onion, cashew nuts, pepper, tapenade, and pesto.

24.Ensalada César / Cesar Salad   14,95€  
Pollo vegano, Lechuga, pan frito, oliva, vinagre, queso vegano y salsa de cesar casera.  
Pollo vegano, Lechuga, pan frito, oliva, vinagre, queso vegano y salsa de cesar casera.  
Vegan chicken, lettuce, fried bread, olives, vinegar, vegan cheese and cesar sauce dressing.



---

## Tapas / Tapas

---

25.Samosa   6,75€  
Empanada típica de la India frita, rellena de patatas, guisantes y curry, servidas con salsa dulce indio.  
Empanada típica de l'Índia fregida, farcida de patates, pèsols i curri, servides amb salsa dolça indi.  
Indian fried pastry filled with potato, green peas and spices served with sweet Indian chutney.

26.Onion Bhaji 6,95€  
Cebolla y verduras rebozada con harina de garbanzos y especias indio.  
Ceba i verdures arrebossada amb farina de cigrons i espècies indi.  
Onions and vegetables fried in a batter of chickpeas and Indian spices.

27.Crujiente Tofu   6,75€  
Tiras de tofu rebosado, con salsa de satay.  
Tires de tofu arrebossat, amb salsa de satay.  
Breaded Tofu strips served with Satay sauce.

28.Edamame  6,00€  
Soja verde salteada / Soja verda saltejada.  
Stir-fried Green Soybeans.

29.Wakame salad  7,95€  
Algas, sésamo y aceite de sésamo.  
Algues, sèsam i oli de sèsam.  
Seaweed, sesame, and sesame oil.

30. Tapas Multisabor  18,50€  
 Un entrante surtido para compartir, de varias tapas especialmente preparado por nuestro chef.  
 Un entrant assortit per compartir, de diverses tapes especialment preparat pel nostre xef.  
 An assorted starter to share, of various tapas specially prepared by our chef.
31. Patata fritas 4,95€  
 Con tomate ketchup / Amb tomàquet quetxup.  
 French Fries with Tomato ketchup.
32. Patatas Bravas 6,50€  
 Con salsa casera de tomate / Amb salsa casolana de tomàquet.  
 Spanish potato fries with homemade tomato sauce.
33. Salchichas de heura  8,95€  
 Salchichas de heura a la plancha granizado con hojas verdes.  
 Salsitxes de fera a la planxa granissat amb fulles verdes.  
 Grilled Heura sausages garnished with green leaves.
34. Parrillada de Champiñones  7,95€  
 Champiñones a la parrilla con salsa especial de soja.  
 Xampinyons a la graella amb salsa especial de soja.  
 Grilled mushroom with special soya sauce.
35. Papadam 3,95€  
 Pan fino de harina de garbanzos y lentejas frito al estilo indio.  
 Pa fi de farina de cigrons i llenties fregit a l'estil indi./Indian fried Papadums.
36. Guacamole con Nachos 9,95€  
 Aguacate marinado con tomate, pepino, cebolla, pimienta, cilantro, limón, sal y aceite de oliva. Servidos con nachos.  
 Alvocat marinat amb tomàquet, cogombre, ceba, pebrot, coriandre, llimona, sal i oli d'oliva. Servits amb nachos.  
 Marinated avocado with tomato, cucumber, onion, pepper, coriander, lemon, salt, and olive oil. Served with nachos.
37. Hummus  6,95€  
 Paté de garbanzos y tahine al estilo de nuestro chef servido con pan casero.  
 Paté de cigrons i tahine a l'estil del nostre xef servit amb pa casolà.  
 Chickpeas and tahini paste in the special style of our chef served with homemade bread.
38. Gazpacho 6,50€  
 Sopa fría de tomate típico de España.  
 Sopa freda de tomàquet típica d'Espanya.  
 Spanish cold soup of tomato.



## Hamburguesas / Burgers

Con Nuestro pan casero / Amb el nostre pa casolà / with our homemade bread.

39.Veggie Classic    7,95€

lechuga, tomate, cebolla, rúcula y salsa especial de kathmandu.

Enciam, tomàquet, ceba, ruca i salsa especial de kathmandu.

lettuce, rocket leaves, onion, tomato, and special kathmandu.

❖ Con/Amb patata fritas / with French fries. 9,25€

❖ Con/Amb patatas bravas / with potato bravas. 10,25€

40.Heura Meat Burger    12,95€

lechuga, tomate, Cebolla con salsa teriyaki casera servido con patatas fritas.

Enciam, tomàquet, Ceba amb salsa teriyaki casolana servit amb patates fregides.

lettuce, tomato, onion, and homemade teriyaki sauce served with French fries.

40.The Beyond Meat Burger   12,95€

lechuga, tomate, Cebolla con salsa de tomate casera servido con patata fritas.

Enciam, tomàquet, Ceba amb salsa de tomàquet casolana servit amb patata fregides.

lettuce, tomato, onion, and homemade tomato sauce served with French fries.

41.Chicken Breast Burger    13,95€

Pechuga de pollo vegano, cebolla, tomate con salsa de veganesa servido con patata fritas.

Pit de pollastre vegà, ceba, tomàquet amb salsa de veganesa servit amb patata fregides.

Vegan chicken breast, onion, tomato, and vegan mayonnaise sauce served with French fries.

## Bocadillos / Sandwiches

Con nuestro pan integral casero / Amb el nostre pa integral casolà / with our homemade brown bread.

42.Tofu    8,95€

Aguacate, tofu, tomate, lechuga, zanahoria, Cebolla y germinados, con salsa satay.

Alvocat, tofu, tomàquet, enciam, pastanaga, Ceba i germinats, amb salsa satay.




Avocado, tofu, tomato, lettuce, carrots, spring onion and sprouts, with satay sauce.




43.Catalán    8,95€

Salchichas veganas, tomate, rúcula, cebolleta y salsa de kathmandu.

Salsitxes veganes, tomàquet, ruca, ceba tendra i salsa de kathmandu.

Vegan sausages, tomato, rocket leaves, spring onions and homemade sauce.

44. Pechuga de Pollo    11.95€  
 Pechuga de pollo vegana, lechuga, tomate, cebolla y salsa de teriyaki.  
 Pit de pollastre vegà, enciam, tomàquet, ceba i salsa de teriyaki.  
 Vegan chicken breast, lettuce, tomato, onion, and teriyaki sauce.

45. Bocado Heura    9.95€  
 Trozos de pollo vegano, lechuga, tomate, cebolla y salsa de veganesa.  
 Trossos de pollastre vegà, enciam, tomàquet, ceba i salsa de veganesa.  
 Vegan chicken, lettuce, tomato, onion, and Vegan Mayonnaise sauce.

**\*En Bocadillos puede añadir patatas fritas con suplemento de 2,50 euros\***

**\*A Entrepans pot afegir patates fregides amb suplement de 2,50 euros\***

**\*In sandwiches you can add French fries with a supplement of 2.50 euros\***

## Extras

46. Arroz Basmati / Basmati Rice 3.95€

47. Queso Vegano en Lonchas / Vegan Cheese  1.75€

48. Extra de Salsa / Extra-Sauce 1.00€

49. Tortilla  2.00€

50. Indian Salad 5.50€

## Postres / Desserts

51. Carrot cake   4.50€

52. Cheesecake   5.95€

53. Brownie   5.95€


54. Crumble de Manzana / Apple Crumble   4.75€

55. Mango Lassi   4.95€

Leche vegetal, mango, pistacho, azúcar y especias.

Llet vegetal, mango, pistatxo, sucre i espècies

Vegan milk, mango, pistachio, sugar, and spices.

56. Banana Lassi   4.75€

Leche vegetal, banana, azúcar y especias.

Llet vegetal, banana, sucre i espècies.

Vegan milk, banana, sugar, and spices.



## Bebidas calientes / Hot drinks

### 57.Café / Coffee

- ❖ Café solo / **Espresso** 1,60€
- ❖ Café cortado con leche vegetal/**Espresso with vegan milk** 1,80€
- ❖ Café con leche vegetal/**Coffee with vegan milk** 2,00€

### 58.Matcha Latte

4,25€

Matcha con leche vegetal/ **Matcha amb lleit vegetal** / **Matcha with vegan milk**

### 59.Yogi Yogi

2,75€

Espicias del India con leche vegetal y jengibre.

**Espècies del Índia amb llet vegetal i gíngebre.**

**Species from India with vegan milk and ginger.**

### 60.Te Nepali

2,75€

Te negro, leche vegetal, especias nepalesa y jengibre.

**Te negre, llet vegetal, espècies nepalesa i gíngebre.**

**Black tea, vegan milk, Nepali spices, and ginger.**

### 61.Te marroquí

2,50€

Té verde con menta /**Te verd amb menta** / **Green tea with mint leaves.**

### 62.Infusion

2,50€

Manzanilla, Poleo menta, frutosrojos, ginger tea con limon.

## Super Shots (Chupitos)

### ❖ Turbo Natural

4,00€

Limón, cúrcuma, pimienta negro y aceite de oliva.

Un poderoso coctel antioxidante.

**Llimona, cúrcuma, pebrot negre i oli d'oliva.**

**Un poderós còctel antioxidant.**

**Lemon, turmeric, black pepper, and olive oil.**

**A powerful antioxidant cocktail.**

### ❖ King Ginger

4,00€

Limón y Jengibre. Contra infecciones y dolor muscular.

Ayuda a una mejor absorción de hierro y reduce el colesterol.

**Llimona i Gíngebre. Contra infeccions i dolor muscular.**

**Ajuda a una millor absorció de ferro i redueix el colesterol.**

**Lemon and Ginger. For infections and muscle pain.**

**Helps improve iron absorption and lower cholesterol.**

## Zumos puro / Fresh Juices

63. Manzana Poma / Apple	5,95€
64. Naranja Taronja / Orange	5,95€
65. Naranja + Manzana Taronja + Poma / Orange + Apple	5,95€
66. Naranja + Zanahoria Taronja + Pastanaga / Orange + Carrot	5,95€
67. Naranja + Limón Taronja + llimona / Orange + Lemon	5,95€
68. Naranja + Kiwi Taronja + Kiwi / Orange + Kiwi	5,95€

## Mezclas exóticas / Exotic mixtures

69. Blended Banana Plátano + Manzana + Mango / Plàtan + Poma + Mango Banana + Apple + mango	6,25€
70. Vitamic Mango Kiwi + Naranja + Mango / Kiwi + Taronja + Mango Kiwi + Orange + mango	6,25€
71. Mango Frooti Papaya + Naranja + Mango / Papaia + Taronja + Mango Papaya + Orange + Mango	6,25€
72. Spicy Pineapple Piña + Jengibre + Manzana / Pinya + Gíngebre + Poma Pineapple + Ginger + Apple	6,50€
73. Tropical Garden Piña + Mango + Papaya + Manzana / Pinya + Mango + Papaia + Poma Pineapple + Mango + Papaya + Apple	6,50€
74. Haz tu propia mezcla (max 4 frutas) Fes la teva pròpia barreja (max 4 fruites) / Make your Own juice (max 4 fruits)	6,75€

## ..... **Limonadas / Lemonades** .....

Limón, Azúcar, hielo y fruta a escoger. / Llimona, sucre, gel i fruita a escollir.

Lemon, sugar, ice, and your fruits

75. Mynty Jones

5,95€

Limón + Menta / Llimona + Menta / Lemon + Mint

76. Strawberry Sun

5,95€

Limón + Fresa / Llimona + Maduixa / Lemon + Straw Berry

77. Ginger Chill

5,95€

Limon + Jengibre / Llimona + Gíngebre / Lemon + Ginger

78. Citric Mango

5,95€

Limon + Mango / llimona + Mango / Lemon + Mango

## ..... **Zumos Végétales / Green Veggie Juices** .....

79. Healthy Detox



6,50€

Manzana, pepino, perejil, limón, apio y espinacas.

Poma, cogombre, julivert, llimona, api i espinacs.

Apple, cucumber, parsley, celery, and spinach.

80. Avo-Green



6,50€

Aguacate, manzana, limón, apio y espinacas.

Alvocat, poma, llimona, api i espinacs.

Avocado, apple, lemon, celery, and spinach

81. Immune Booster

6,50€

Remolacha, zanahoria, naranja, limón y jengibre.

Remolatxa, pastanaga, taronja, llimona i gíngebre.

Beet, carrot, Orange, lemon, and ginger.

82. Multi Vitamina

6,50€

Kiwi, fresa, limón, zanahoria y jengibre.

Kiwi, maduixa, llimona, pastanaga i gíngebre.

Kiwi, strawberry, lemon, carrot, and ginger.

83. Super Green



7,50€

Aguacate, germinado, manzana, limón, espinacas, apio, menta y espirulina.

Alvocat, germinat, poma, llimona, espinacs, api, menta i espirulina.

Avocado, sprout, apple, lemon, spinach, celery, mint, and spirulina powder.

## Batidos / Shakes

Con leche de almendra, azúcar y hielo.

Amb llet d'ametlla, sucre i gel. / With almond milk, sugar and ice.

84. Protien Shake  7,50€

Polvo de proteína, plátano, cacao y nueces.

Pols de proteïna, plàtan, cacau i nous.

Protien powder, banana, cacao powder, and walnuts.

85. Hurricane Power  7,50€

Aguacate, plátano, pistacho, pasas y guarana.

Alvocat, plàtan, pistatxo, panses i guarana.

Avocado, banana, pistachio, raisins y guarana.

86. Yum Yum  6,25€

Platano, coco y fresa / Platà, coco i maduixa.

Banana, coconut and Straw Berry.

87. Fruit Garden  6,25€

Mango, papaya, fresa y piña.

Mango, papaia, maduixa i pinya.

Mango, papaya, Strawberry, and pineapple.

88. Haz tu propio batido (max 4 frutas)  6,75€

Fes el teu `propi batut (max 4 fruites)

Make your own shakes (max 4 fruits)

## Bebidas / Drinks

❖ Agua (33cl) /Water 1,95€

❖ Agua con gas (33cl) /Sparkling Water 2,50€

❖ Tónica /Tonic water 2,50€

❖ Coca Cola o Coca Cola Zero Botella 3,00€

❖ Fanta Botella 3,00€

❖ Cerveza ecologico (33cl) /Organic Beer 4,50€

❖ Caña de cerveza /Glass of beer 2,50€

❖ Jarra de Cerveza /Beer jar (pint) 4,50€

❖ Cerveza mediana /Beer bottle 2,75€

❖ Cerveza sin alcohol /Alcohol-free beer 2,95€

❖ Cerveza sin gluten /Gluten free beer 2,95€

❖ Clara de cerveza /Shandy 2,75€

❖ Vermut Martini 4,95€

❖ Copa de Vino Tinto o Blanco /glass of red or white wine  3,50€

❖ Copa de Cava /Sparkling wine or Champagne  3,95€

## Cocktails

❖ Mojito / Mojito 50cl	6,95€ / 9,50€
❖ Mojito de Fresa (Straw Berry)/ 50cl	7,50€/ 9,95€
❖ Caipirinha / 50cl	7,50€/ 9,95€
❖ Sangria Copa	6,50€
❖ Sangria Jarra	15,50€
❖ Sangria de cava Copa	6,50€
❖ Sangria Jarra de cava	15,50€
❖ Tequila Sunrise / 50cl	7,50€/ 9,95€
❖ Piña Colada	9,95€
❖ Aperol Spritz	8,50€

## Gin & Tonic

❖ Beefeater	9,95€
❖ Seagram's	10,95€
❖ Bombay sapphire	10,95€
❖ Bull Dog	10,95€
❖ Hendricks	12,95€

## Beverage Alcoholic con Refresco

❖ Ballentine's	9,95€
❖ Red label	9,95€
❖ Black label	10,95€
❖ Jack Daniel's	10,95€
❖ Havana Club	10,95€
❖ Absolute Vodka	9,95€

## Niños en la Jardin / Kids in the garden

Este menú es apto para niños menores de 10 años.

Aquest menú és apte per a nens menors de 10 anys.

This menu is suitable for children under 10 years old.

### ❖ Nuggets & Chips

7,95€

Heura nuggets, patata frita y salsa de ketchup.

Heura nuggets, patata fregida i salsa de quetxup.

Plant based Nuggets, French fries, and ketchup.

### ❖ Veggie Burger Dish

7,95€

Hamburguesa vegetal sin pan, patatas fritas con salsa veganesa.

Hamburguesa vegetal sense pa, patates fregides amb salsa veganesa.

Veggie Burger without bread, French fries, and vegan mayonnaise sauce.

### ❖ Happy Bambino

9,95€

Macarrones a la Boloñesa vegana / Macarrons a la Bolonyesa vegà.

Macaroni Bolognese Vegan.

## Alergenos / Al·lèrgens / Allergens

Por favor, háganos saber si tiene alguna alergia a los alimentos o solicitudes especiales.

Si us plau, fes-nos saber si té alguna al·lèrgia als aliments o sol·licituds especials.

Please let us know if you have any food allergies or special requests.



Gluten



Soja / Soja / Soy



Cacahuets / Cacauets / Peanuts



Frutos de Cascara / Fruits de Cascara / Nuts



Sésamo / Sèsam / Sesame



Mostaza / Mostassa / Mustard



Apio / Api / Celery



Sulfitos / Sulfits / Sulfites



Altramuces / Altramuces / Lupines