



Guide allergene de nos plats

Conformément à la loi en vigueur sur l'Information Alimentaire et pour que vous puissiez profiter de nos délicieux petits plats, nous vous informons de tous les ingrédients que contiennent nos préparations ainsi que les allergènes pouvant supposer un risque pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires.



CEREALES CONTENANT DU GLUTEN



OEUF ET PRODUITS A BASE D'OEUF



FRUITS A COQUES



SOJA Y PRODUIT A BASE DE SOJA



LAIT ET PRODUITS DERIVES



CELERI ET PRODUITS DERIVES



MOUTARDE ET PRODUITS DERIVES



GRAINES DE SESAME



DIOXIDE DE SOUFRE ET SULFITE



CACAHUETES

Nos options



OPTION VEGAN (CHANGEMENT DE LA SAUCE OU D'INGREDIENT POSSIBLE, DEMANDEZ AU SERVEUR/ A LA SERVEUSE)



VEGAN (NE CONTIENT DE PRODUIT OU SOUS-PRODUITS ANIMAL)

salades

[12€ grande (à partager) | 8€ individuel]

CARPACCIO DE CALABACÍN

Feuilles de courgettes et éclats de parmesan accompagné d'un assaisonnement à l'olive et au citron.

VALENTINA

Salade mexicaine de maïs, tomate, coriandre, oignon et haricots accompagné de pain pita grillé et d'un assaisonnement valentine légèrement épicé.

FATTOUSH

Laitue, concombre, tomate, poivron vert, oignon, menthe, olives noires, pain pita accompagné d'un assaisonnement sumac.

CAPRESE

Tomate, mozzarella et basilic.

PANZANELLA

Poivron rouge grillé, tomate, oignon, basilic, câpres, olives noires et pain grillé.

a cucharadas

[Soupe et velouté de saison]   

VERRE DE GAZPACHO 3€

GAZPACHO AMÉLIORÉ 4,50€

frites

[3,50€ petite | 5€ grande]

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE:

VEGANAISE

(mayonnaise sans oeuf ni lait de vache)  

AÏOLI  

MOJO ROUGE  

MADRILENE   

BARBACUE   

PIMENT   

dips

[Sauces à partager accompagnées de lamelles de pain grillé]

NOIX DE CAJOUX ET OLIVES   6€

MUTABELL   6€

Sauce à l'aubergine et tahini

HOUMOUS   5€

Pois chiche et tahini

COMBINAISON 3 DIPS 14€



tapas

[Pour la mise en bouche, accompagné d'une garniture et d'une sauce] [7€]

DOLMADES

Feuilles de vigne fourrées au riz.

QUESADILLAS

Tortillas de blé fourrées au fromage, oignon et coriandre.

CAZUELITA DE CHORIZO

Chorizo vegan maison accompagné de poivron vert grillé.

SAMOSAS

Empanadillas hindous de legumes au curry.

birostas

[Pain grillé complet bio fait avec de la farine provenant d'Aragon] [5€]

QUESOS

Mozzarella, chèvre, bleu, parmesan et origan.

ESCALIBADA

Oignon, poivron, aubergine grillée, purée d'olive avec tomate .

ANA Y CARLOS

Pâté de noix de cajoux, tomates fraîches et roquette.

ZA'ATAR

Aubergine sautée accompagné d'une touche de za'atar, tahini et parmesan.

GRIEGA


Pâté d'olive noires, feta, tomate y concombre frais.



sandwiches

HAMBURGUESA (NOTRE ULTIME SUPER RECETTE)     5,50€

Steack vegan, tomate, poivron vert grillé, roquette et sauce jalapeña.

[Supplément fromage cheddar]  0,50€

FALAFEL    5,50€

Steak haché de pois chiche oriental dans un pain libanais, laitue, oignon, tomate fraîche et cornichon accompagné d'une sauce raïta de yaourt et menthe ou d'une sauce tahini au choix.

KEBAB    5,50€

Seitan poêlé aux épices, laitue, oignon, cornichon et tomate fraîche accompagné d'une sauce raïta de yaourt et menthe.

MAKINAVAJA    6,50€

Notre chorizo vegan maison accompagné de poivron vert grillé.

BLT    6,50€

Bacon vegan, laitue et tomate.

[Les steaks, falafels, chorizos et seitans sont fait maison avec des ingrédients biologiques]

menu enfant

PÂTES AVEC SAUCE TOMATE    5€

SAUCISSE VEGAN ET FRITES    5€



plats principaux

[11,70€]

MUSAKKA

Couches d'aubergine gratinées avec «bolognaise» et bechamel vegan.

ARROZ MARINO

Doux voyage marin avec ce riz poêlé aux légumes et spaghetti de mer.

BROCHETAS

Taboulé de boulgour accompagné de brochettes de seitan marinés et légumes.

PASTA MEDITERRANEAN

Pâte de blé complet bio, câpres, tomates cerises, une touche de piment, féta (ou noix pour l'option vegan).

pizzas

[9,50€]

ZA'ATAR

Mozzarella, parmesan, aubergine grillée, oignons caramélisés, za'atar et féta.

QUESOS

Base tomate, mozzarella, chèvre, bleu, parmesan et origan.

PESTO

Mozzarella, parmesan, tomates fraîches, poivron rouge grillé, fromage de chèvre et pesto maison.

BARBACOA

Base tomate, bolognaise vegan et sauce barbecue.



dessert

BANAFEE   **5€**

Un classic de La Birosta.
Tarte gelée à la banane et dulce de leche.

TARTA DE QUESO    **5€**

Notre cheesecake et son coulis de fruits rouges est le meilleur,
et ce n'est pas nous qui le disons!

CHOCO VEGAN    **5€**

Tarte crémeuse au chocolat vegan dont la pâte a été réalisée avec des fruits à coques.

ZITRÓN    **5€**

Tarte au citron rafraichissante dont la pâte a été réalisée avec des fruits à coques.

YAOURT NATUREL  **3€**

GLACES   **5€**

Demandez les parfums.

