

-ENTRANTES-



-Rollitos Mejicanos rellenos de hortalizas. Servido con guacamole, crema de queso y pico de gallo. (2 piezas). Apto vegano. Opción sin gluten.....	10€
-Nachos fritos de maíz con gratinado de quesos variados. Opción vegano. Sin gluten	14.50€
-Huevos rotos de corral Yerbabuena. Con patatas, pisto manchego y embutido vegetal.....	13€
-Brocheta Yerbabuena "fusión" de "gambas" vegetales, carnita vegetal, tofu y tomates. Apto vegano.....	12€
-Quesadilla de tortilla de trigo y queso fundido con vegetales. Con frijoles, tomate natural al cilantro y salsa mejicana. Opción vegano. Opción sin gluten.....	13€
-Berenjenas en tempura a la miel de caña. Apto vegano. Sin gluten.	10€
-Setas de cardo empanadas con pimientos de padrón. Apto vegano. Sin gluten.....	12.50€



-ENSALADAS, CREMAS, SOPAS Y ARROCES-

-Ensalada de endivias con aguacate y hojas de cogollo. Con tomate, algas, brotes y espinacas naturales, con salsa de queso, y vinagreta de cebollino, manzana y apio. Apto vegano. Sin gluten.....	10€
-Ensalada Yerbabuena. De hojas, hortalizas, frutos secos, brotes, tofu, fruta y más. Apto vegano. Opción sin gluten.....	10€
-Pipirrana jaenera con picadillo de verduras y aguacate al cilantro. Con salmorejo fresco, arroz negro bio, lámina de tofu, col aliñada, brotes de alfalfa y tortita de trigo. Apto vegano. Opción sin gluten.....	10€
-Ensalada César de espinacas naturales y hojas variadas. Con cebolla, pasta, queso parmesano, picatostes al pesto, vinagreta de balsámico y miel de caña y salsa de yogurt a la Yerbabuena. Opción vegano. Opción sin gluten.....	10€
-Salmorejo fresco de hortalizas naturales con guarnición de huevo y embutido vegetariano. Con tortita, semilla de amapola y aceite de oliva virgen extra. Opción vegano. Opción sin gluten.....	7€



-ENSALADAS, CREMAS, SOPAS Y ARROCES-

-Gazpacho andaluz suave de hortalizas frescas. Servido con su guarnición, tortita y aceite de oliva virgen. Apto vegano. Opción sin gluten.....	7€
-Crema o sopa Yerbabuena del día fría o caliente. Apto vegano. Opción sin gluten.....	8€
-Espinacas salteadas a la catalana. Con manzana, uvas pasas, almendras, espelta bio y jengibre. Apto vegano. Opción sin gluten.....	9.50€
-Risotto verde de arroz bio. Con espinacas, boletus, espárragos, albahaca y crema de queso. Apto vegano. Opción sin gluten.....	10€
-Paella vegetariana. De hortalizas, mix de setas y soja texturizada con arroz integral biológico, acompañada de un bouquet de hojas del campo. Apto vegano. Sin gluten.	11€



-PLATOS PRINCIPALES-

-Crêpes galette. Rellenos de revuelto de calabacín, puerro, patata y espinacas a la Yerbabuena. Opción vegano. Sin gluten.....	10€
-Montadito de seitán o de soja casero al ajillo. En capas de pimienta, patata, tomate natural y berenjena. Apto vegano.....	13€
-Bistec de seitán o de soja casero con salsa de tomate encebollado. Servido con la guarnición. Apto vegano	11,50€
-Salteado oriental de seitán y tofu con hortalizas, champiñón y pasta. Apto vegano.....	11.50€

-PLATOS PRINCIPALES-



-Canelón de tortita de trigo relleno de boletus edulis. Con calabacín, espárragos trigueros, espinacas y brócoli a la albahaca, con toque de curry suave y coco, envuelto en tempura, sobre col macerada, servido de picadillo de hortalizas y crema de queso vegetal y bouquet de hojas. Apto vegano.....	13.50€
-Musaka de berenjenas. Con boloñesa de soja, legumbres y tomate natural, gratinada. Opción vegano. Sin gluten.....	11,50€
-Pizzeta de tortita fina con espinacas, huevo, tomate natural y alcaparras, con tres quesos y rúcula. Opción vegano. Opción sin gluten.	10€
Ración de pan.....	0,90



-MENÚ INFANTIL-

-Rollitos Mejicanos rellenos de hortalizas.

Servido con guacamole, crema de queso y pico de gallo suave. (2 piezas ración).
Apto vegano. Opción sin gluten.

-Huevos rotos de corral Yerbabuena.

Con patatas, pisto manchego y embutido vegetal.

-Pizzeta de tortita fina con espinacas, huevo, tomate natural y alcaparras, con tres quesos y rúcula sivestre. Opción vegano. Opción sin gluten.

10€

(Hasta 12 años de edad. Un plato a elegir)

Postre a elegir

Para beber elegir: Zumo, refresco o agua.



-POSTRES Y ZUMOS-

Postre del día

(Elaborados diariamente, preguntar al camarero)

5€

Zumo del día

(Elaborados diariamente, preguntar al camarero)

4€



ALTA COCINA VEGETARIANA

-NUEVA CARTA-



*** AVISO:**

EN YERBABUENA NO DISPONEMOS DE UNA COCINA ESPECÍFICA PARA AQUELLOS QUE TIENEN INTOLE-RANCIA A ALGUNOS ALIMENTOS COMO GLUTEN, HUEVO, FRUTOS SECOS, LACTOSA. ETC.