IV Ruta de la Tapa Vegana UVE 1-9 NOV

Gringo Tex-Mex / El Libanés / El Jardín / Los manjares del Tío Simón / Pizzería Vianco / Pistaxo Vegetariano / Mulligan's C&B / Black Cat / Gud Climbing / Los Pájaros A.H. / Mostacho

COLABORA:







ORGANIZA:





MOSTACHO Taco Pasca



VEGUMA

Taco relleno de carne de heura con pimientos, cebolla y tomate frito con un toque de cilantro.

Bebidas: Refresco, caña, quinto sin alcohol, copa de vino blanco o tinto.
Alérgenos: Gluten y soja



Lunes-Martes/Jueves-Domingo 12:45-16:00h/20:00-00:00h







Arepa de harina de maíz con pimientos rojo y verde, cebolla, champiñón, chorizo y queso vegano.

Bebidas: cerveza, refresco y agua

Alérgenos: Soja.

Apto para celiacos.

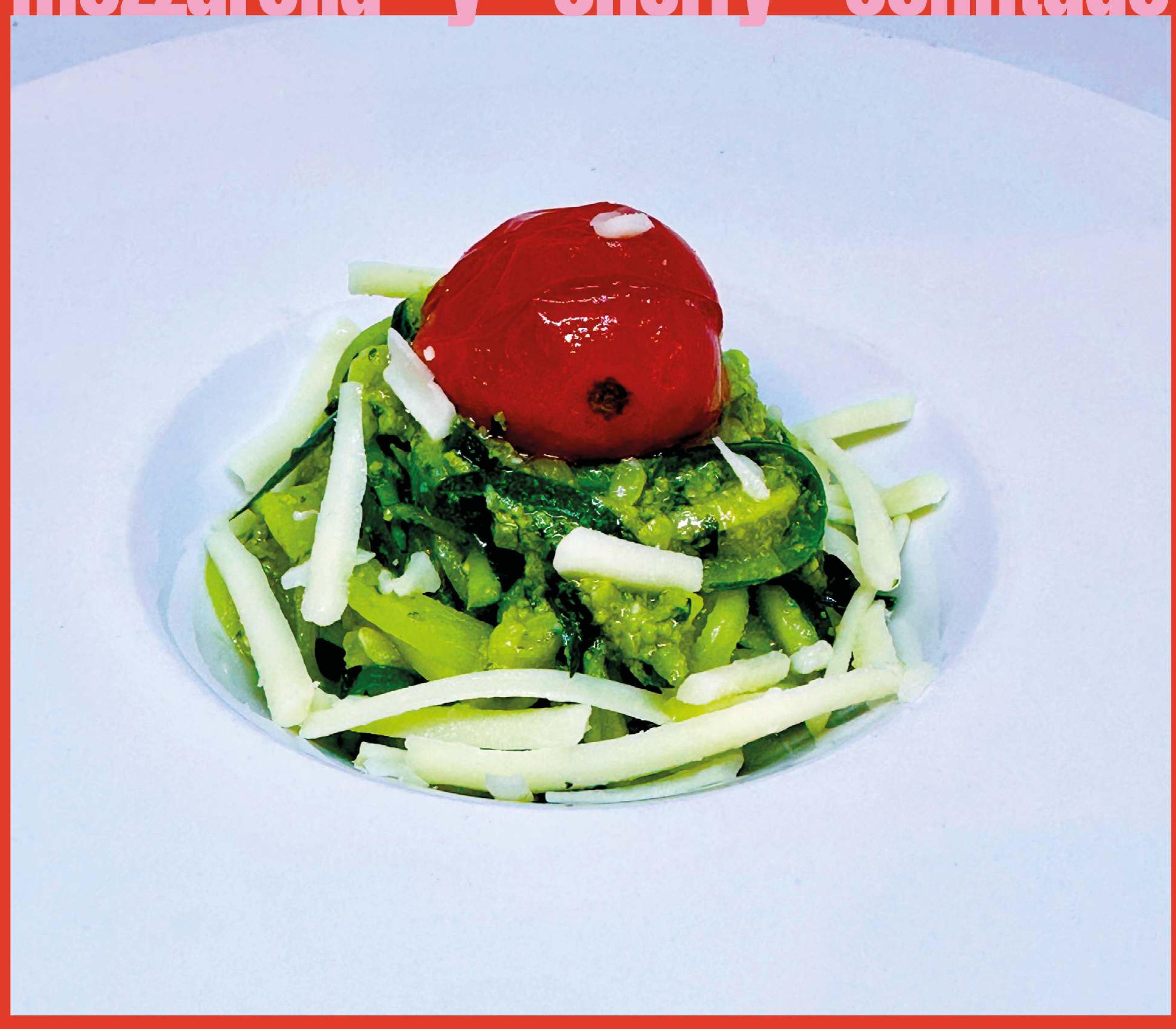


Martes-Domingo 16:00 - 23:00h Viernes-Sábados 16:00-00:00h



PIZZERÍA VIANCO

Linguinis de calabacín con pesto, mozzarella v cherry confitado



Tiras finas de calabacín salteado con salsa pesto, mozzarella y coronado con un tomatito cherry confitado
Bebidas: cerveza, cerveza sin alcohol, refresco, vino y agua
Alérgenos: Frutos secos.
Apto para celiacos.



Martes-Domingo 13:00-15:30h / 20:00-22:30h



GUD CLIMBING Mini fajita verde de temporada



Fajita de maíz, alcachofa agridulce con pico de gallo, emulsión de mahonesa de albahaca y cebolla crujiente

Bebidas: Cerveza con alcohol, cerveza sin alcohol y agua

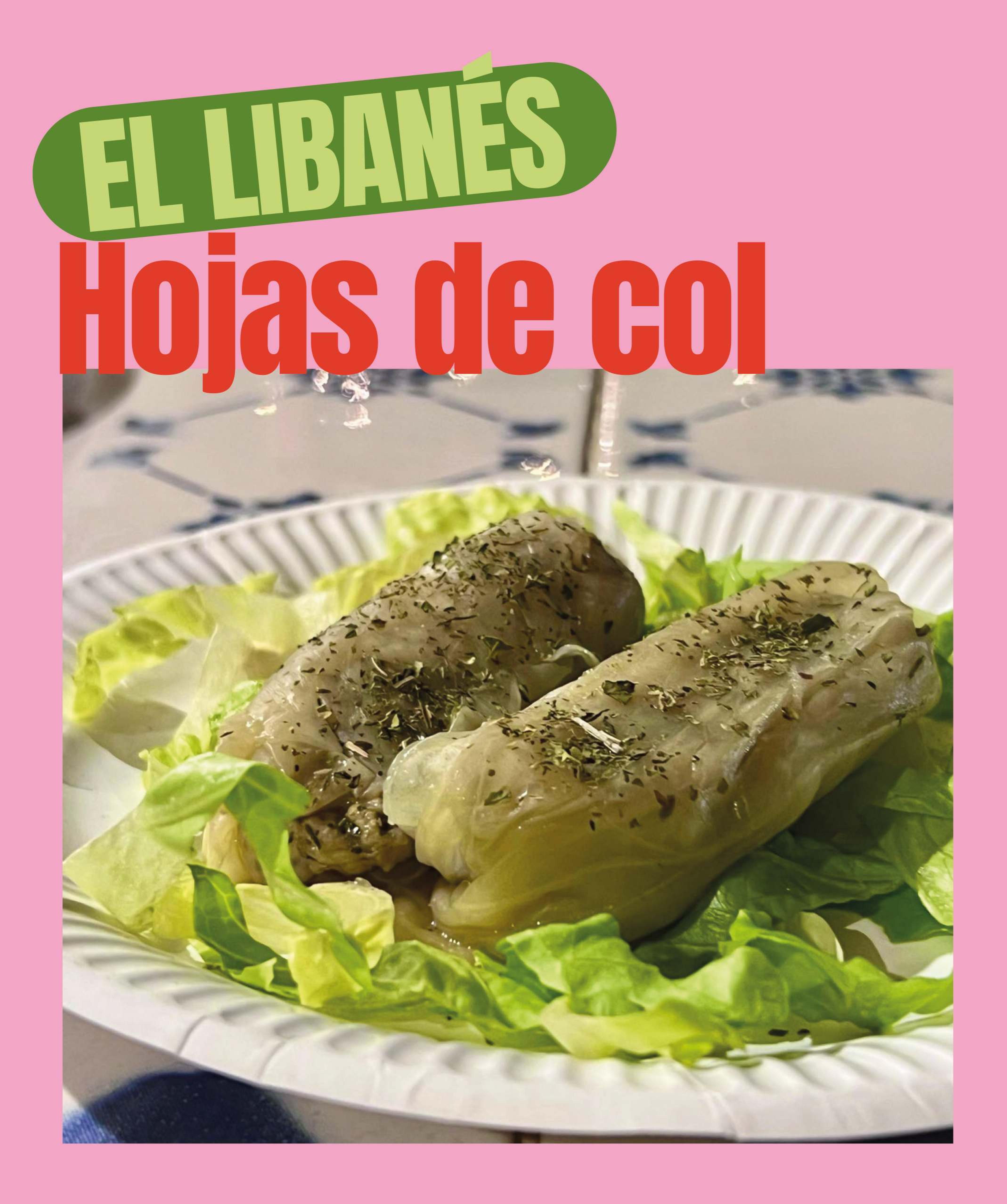
Alérgenos: Gluten, frutos de cáscara, sésamo, sulfitos.

Apto para celiacos.



Lunes-Domingo 12:30-15:45 / 19:30-22:30







Hojas de col rellenas de arroz, menta y cebolla, aderezado con un aceite de oliva virgen extra, limón, hierbabuena y ajo picado. Bebidas: agua, cerveza o refresco. Apto para celiacos



Lunes-Martes 20:00-23:15 Miércoles y Domingo 13:00-16:00 / 20:00-23:30 Jueves-Sábado 13:00-16:00 / 20:00-00:00



LOS PÁJAROS A.H. Mido Vegan



regana

Tapa ecológica a base de teja de harina integral de trigo sarraceno sobre la que se posa el nido de crema de boniato y un revoltillo de setas con reducción de granada, aire de romero y coronado con crujiente de zanahoria.

Bebidas: Agua, refrescos Frixen, refresco natural de hibiscos, kombucha, caña Yakka o vino de la casa. Apto para celiacos



Miércoles - Domingo 12:00-16:00 Jueves-Sábado Noches



PISTATKO
Bomba de patata con
pulled de setas y salsa brava



Bola de patatas y setas, con harina de garbanzo y con salsa brava, cebollino y salsa teriyaki

Bebidas: Cerveza, refresco, vino, agua.

Alérgenos: Soja, gluten, trigo



Martes-Sábado 13:30-16:00h Viernes y Sábado 20:30-23:00h



LOS MANJARES DEL TIO SIMÓN Croqueta de puerro con leche de coco





Croqueta crujiente y cremosa elaborada con una suave base de puerro pochado y leche de coco, aportando textura ligera y un toque exótico. Rebozada con panko y coronada con finas virutas de coco.

Bebidas: Agua, vinos de la casa y cerveza

Alérgenos: Gluten, Soja y coco



Martes-Sábado 13:00-16:00h / 20:00-23:30h Domingos 13:00-16:00h







Hojaldre fermentado 12h, relleno de crema de calabaza con especias acompañado de su sirope casero.

Bebidas: Café solo, café con leche vegetal, manchado con sirope de calabaza y agua.

Alérgenos: Gluten

Opción sin gluten.



Lunes-Sábado 16:00-20:00h







Galleta rellena de pasta de dátiles. Bebidas: agua o Té con hierbabuena. Alérgenos: Gluten



Lunes-Martes 20:00-23:15 Miércoles y Domingo 13:00-16:00 / 20:00-23:30 Jueves-Sábado 13:00-16:00 / 20:00-00:00



GRINGO TEX-INEX Berenjenas relienas de arroz





Berenjenas Rellenas de arroz y tomate, aderezadas con salsa de tomate y tomillo. Bebidas: agua, cerveza o refrescos. Apto para celiacos.



Lunes-Martes 20:00-23:15 Miércoles y Domingo 13:00-16:00 / 20:00-23:30 Jueves-Sábado 13:00-16:00 / 20:00-00:00

