


## CERVEZAS · CERVESES · BEERS

<b>Barril · Draft Beer</b>	
<b>Brutus</b>	5,0% Lager ligera <b>3,25€</b>
<b>Brutus-Shandy</b>	<b>3,25€</b>

## Botella · Ampolla · Bottle

<b>Alhambra Verde 1925</b>	6,4% Amber Lager <b>3,25€</b>
<b>Alhambra Roja</b>	7,2% Bock <b>3,35€</b>
<b>Alhambra IPA</b>	6,5% Citra IPA <b>3,75€</b>
<b>Mahou tostada Sin Alcohol</b>	0,0% Lager <b>3,25€</b>
<b>Nomada NaturePils</b>	4,6% Lager/Gluten Free <b>3,65€</b>

## VINO ECOLÓGICO · VI ECOLÒGIC · ORGANIC WINE

### BLANCO · BLANC · WHITE (Catalunya)

<b>Cercles</b> · Muscat de frontignan · D.O. Penedès	<b>3,25€</b>	<b>14,45€</b>
<b>Can Casals</b> · Sauvignon blanc · D.O. Penedès	<b>3,50€</b>	<b>15,45€</b>

### TINTO · NEGRE · RED (Catalunya)

<b>Can Casals</b> · Cabernet Sauvignon · D.O. Penedès	<b>3,25€</b>	<b>14,45€</b>
<b>Clot de les vinyes</b> · Tempranillo · D.O. Penedès	<b>3,50€</b>	<b>15,45€</b>

### VERMUT

**3,95€**

### TINTO DE VERANO

**Vino tinto con refresco de limón** · Vi negre amb refrec de llimona · *Red wine with lemon soda*

**3,95€**

### SANGRÍA - Jarra · Gerra · Jug

**16,45€**

## AGUA · AIGUA · WATER 500ml

<b>Mineral</b> · Still	<b>2,00€</b>
<b>Con gas</b> · Amb gas · Sparkling	<b>2,75€</b>

## REFRESCOS · REFRESCS · SOFT DRINKS 330ml

<b>Fritz-Kola</b>	<b>3,50€</b>
<b>Fritz-Kola Zero</b>	<b>3,50€</b>
<b>Fritz-Limón</b>	<b>3,50€</b>
<b>Fritz-Naranja</b>	<b>3,50€</b>
<b>Iced-Tea</b>	<b>3,50€</b>

## ORGANIC VITAE KOMBUCHA - 250ml 3,75€

**Mango y fresa** · Mango i maduixa · *Mango Strawberry*

**Jengibre** · Gíngebre · *Ginger*

**Mandarina y frutade la pasión** · Mandarina i fruita de la passió · *Mandarin and passion fruit*

**Açaí y frutos del bosque** · Açai i fruits del bosc · *Açaí and forest fruits*

## BATIDOS · BATUTS · SMOOTHIE 4,50€

**BIO COLD PRESS - Botella · Ampolla · Bottle 330ml**

### TROPICAL DREAM

**Piña, coco, plátano y manzana**

Pinya, coco, plàtan i poma

*Pineapple, coconut, banana and apple*

### MANGO PASSION

**Mango, fruta de la passion, plátano y manzana**

Mango, fruita de la passió, plàtan i poma

*Mango, passion fruit, banana and apple*

## ZUMOS · SUCS · JUICES (sugar free)

**Naranja** · Taronjada · *Orange* **3,95€**

**Limonada Natural (limón, menta y agua)** **3,50€**

Llimonada Natural (llimona, menta i aigua)

*Fresh lemonade (lemon, mint and water)*

# TAPAS

## BRAVISSIMO - 6,25€

**Patatas artesanas con mayonesa vegana y salsa brava.**

Patates artesanes amb maionesa vegana i salsa brava.

*Homemade potatoes with vegan mayonnaise and "brava" sauce.*

## BONITOS - 7,95€

**Tiras caseras de boniato crujiente con salsa de albahaca.**

Tires casolanes de moniato cruixent amb salsa d'alfàbrega.

*Homemade crispy sweet potato strips with basil sauce.*

## NACHOTES - 7,95€

**Nachos con queso, guacamole casero y "pico de gallo"**

Natxos amb formatge, guacamole casolà i "pico de gallo"

*Nachos with cheese, homemade guacamole and "pico de gallo"*

# PLATILLOS

## CUATRO ELEMENTOS - 11,95€

**Hummus, guacamole, olivada y paté de tomate seco, con pan, pita y nachos.**

Hummus, guacamole, olivada i paté de tomàquet sec, amb pa, pita i natxos.

*Hummus, guacamole, olive tapenade and sun-dried tomato dip, with bread, pita and nachos.*

## WE NEED TO TACO ABOUT IT (2und) - 8,45€ NEW

**Tacos con coliflor al horno, aguacate, col lombarda, cebolla encurtida y chipotle.**

Tacos amb coliflor al forn, alvocat, col lombarda, ceba adobada i salsa chipotle.

*Tacos with baked cauliflower, avocado, red cabbage, pickled onion and chipotle.*

## CARPACCIO - 7,95€ NEW

**Carpaccio de remolacha asada, veganesa de albahaca, "keso feta", avellanas y rúcula.**

Carpaccio de remolatxa rostida, veganesa d'alfàbrega, "keso feta", avellanes i ruca.

*Roasted beet carpaccio, basil veganaise, "feta cheess", hazelnuts and arugula.*

## DE TAL PALO TAL SEITÁN - 9,95€

**Bastones de seitán casero rebozado servidos con salsa chipotle y kétchup de la casa.**

Bastons de seitan casolà arrebossat servits amb salsa chipotle i quètxup de la casa.

*Homemade breaded seitan batons served with chipotle sauce and homemade ketchup.*

## ANGRY BIRDS - 10,95€ NEW

**Huevos con patatas y salsa brava.**

Ous amb patates i salsa brava.

*Eggs with fries and brava saue.*

## AQUÍ HAY TOMATE - 9,95€

**Tartar de tomate, aguacate, tofu ahumado, alga nori, rúcula, cebolla roja y jengibre.**

Tartar de tomàquet, alvocat, tofu fumat, alga nori, ruca, ceba vermella, gíngebre.

*Tartar of tomato, avocado, smoked tofu, nori seaweed, arugula, red onion and ginger.*

## ME TIENES CALENTITO - 10,95€

**Queso provolone al horno con cebolla caramelizada, tomate confitado, olivas y servido con tostadas. (15min de espera)**

Formatge provolone al forn amb ceba caramelitzada, tomàquet confitat, olives i servit amb torrades. (15min d'espera)

*Baked provolone cheese with caramelized onion, confit tomato, olives and served with toast. (15min prepared)*

## CREMA DE VERDURAS - 6,95€

**Pregunta por nuestra crema de verduras del dia.**

Pregunta per la nostra crema del dia.

*Ask for our vegetable soup of the day.*

**Consulta todos los alérgenos**  
Consulta tots els al·lèrgens  
Check all allergens



**Si tiene alergias o intolerancia háganoslo saber** · Si té al·lèrgies o intoleràncies faci'ns-ho saber  
*If you have any allergies or intolerance let us know*

# BOWLS

## HEURA BOWL - 12,95€

**Bowl con arroz jazmín, "bocados de Heura" salteada, brócoli, boniato, champiñones y salsa de sésamo. (Caliente)**

Bowl amb arròs gessamí, "bocados d'Heura" saltejats, bròcoli, moniato, xampinyons i salsa de sèsam. (Calent)

*Bowl of jasmine rice, sautéed "Heura chunks", broccoli, sweet potato, mushrooms and sesame sauce. (Warm)*

## CURRY QUE TE PILLO - 12,95€

**Curry bowl de "bocados de Heura" con calabacín, espárragos, coliflor y zanahoria; servido con arroz jazmín. (Caliente)**

Curry bowl de "bocados d'Heura" amb carbassó, espàrrecs, coliflor i pastanaga, servit amb arròs gessamí. (Calent)

*Curry bowl with "Heura chunks", zucchini, asparagus, cauliflower and carrot, served with jasmine rice. (Warm)*

## RAINBOW QUINOA - 12,45€

**Quinoa con remolacha, calabaza al horno con tomillo, espinaca fresca, pipas de calabaza, manzana, tomate y aguacate. (Frío)**

Quinoa amb remolatxa, carbassa al forn amb farigola, espinacs frescs, pipes de carbassa, poma, tomàquet cherry i alvocat. (Fred)

*Quinoa with beetroot, baked pumpkin with thyme, fresh spinach, pumpkin seeds, apple, tomato and avocado. (Cold)*

# ENSALADAS

## LA ROJA Y VERDE - 11,95€

**Lechuga, tomate, zanahoria, aguacate, olivas, maíz, avellanas tostadas y aliño de mostaza.**

Enciam, tomàquet, pastanaga, alvocat, olives, blat de moro, avellanes torrades i amaniment de mostassa.

*Lettuce, tomato, carrot, avocado, olives, sweet corn, toasted hazelnuts and mustard dressing.*

## LA CÉSAR - 12,45€

**Lechuga romana, parmesano, picatostes, tomate cherry, "bocados de Heura" y salsa César casera.**

Enciam romana, parmesà, crostons, tomàquet cherry, "bocados d'Heura" i salsa Cèsar casolana.

*Romaine lettuce, parmesan, croutons, cherry tomatoes, "Heura chunks" and homemade Caesar dressing.*

## LA CABRA - 11,95€

**Hojas tiernas, queso de cabra, tomate cherry, manzana, nueces y vinagreta balsámica.**

Fulles tendres, formatge de cabra, tomàquet cherry, poma, nous i vinagreta balsàmica.

*Lettuce, goat cheese, cherry tomato, apple, walnut and balsamic vinaigrette.*

# BURGERS

## MAGIC - 13,95€

**Burger de seitán y champiñones, lechuga, olivada, cebolla caramelizada y queso Brie.**

Burger de seitan i xampinyons, enciam, olivada, veganesa de mostassa, ceba caramel·litzada i Brie.

*Seitan and mushrooms burger, lettuce, olive tapenade, caramelized onion and Brie cheese.*

## BRAVE - 14,95€

**Burger original de Heura, lechuga, bacon vegano, queso Cheddar, cebolla caramelizada y salsa de frutos rojos (un poco picante).**

Burger original d'Heura, enciam, bacon vegà, formatge Cheddar, ceba caramel·litzada i salsa de fruits vermells (un pèl picant).

*Original Heura burger, lettuce, vegan bacon, Cheddar cheese, caramelized onion and red fruit sauce (little spicy).*

## HAPPY - 13,95€

**Burger de calabaza y tofu con chía, lechuga, cebolla caramelizada, queso Edam y kétchup casero.**

Burger de carbassa i tofu amb xia cruixent, enciam, Edam ceba caramel·litzada i quètxup casolà.

*Pumpkin and tofu burger with crunchy chia, lettuce, caramelized onion, Edam and homemade ketchup.*

## PASSION - 13,95€

**Burger de lentejas y boniato, espinacas, tomate confitado, salsade albahaca y kétchup casero.**

Burger de llenties i moniato, espinacs, tomàquet confitat, salsa d'alfàbrega i quètxup casolà.

*Lentil and sweet potato burger, spinach, tomato confit, basil sauce and homemade ketchup.*

## VITAL - 13,95€

**Bocados de Heura", espinacas, guacamole, Cheddar y salsa de mostaza.**

"Bocados d'Heura", espinacs, guacamole, Cheddar i salsa de mostassa.

*"Heura chunks", spinach, guacamole, Cheddar and mustard sauce.*

## ENERGY - 13,95€

**Burger de quinoa y remolacha, hummus, rúcula y calabacín a la plancha.**

Burger de quinoa i remolatxa, hummus, ruca i carbassó a la planxa.

*Quinoa and beetroot burger, hummus, arugula and grilled zucchini.*

## EXTRAS

**Bacon vegano** · Bacon vegà · *Vegan bacon* 

**+1,35€**

**Queso de cabra** · Formatge de cabra · *Goat cheese*

**+2,00€**

**Huevo a la plancha** · Ou a la planxa · *Grilled egg*

**+1,50€**

**Bocados de Heura** · "Bocados d'Heura" · *"Heura chunks"*

**+3,95€**

**Aguacate** · Alvocat · *Avocado*

**+1,75€**

# FOR KIDS

## HEURA NUGGETS - 9,95€

**Nuggets con patatas fritas y ketchup.**

Nuggets amb patates fregides i quètxup.  
*Nuggets with french fries and ketchup.*

## OMELETTE + FRIES - 9,95€

**Tortilla francesa con patatas fritas.**

Truita francesa amb patates fregides.  
*French omelette with fries.*

## KIDS BURGER + FRIES - 12,95€

**Burger de Heura, Cheddar y ketchup.**

Burger d'Heura, Cheddar i quètxup.  
*Heura burger, Cheddar and ketchup.*



**VEGANO**  
VEGAN



**OPCIÓN VEGANA**  
VEGAN OPTION



**GLUTEN**  
GLUTEN



**OPCIÓN SIN GLUTEN**  
GLUTEN FREE OPTION

# ENTRE PANES

## CLUB HEURA - 13,45€

**"Bocados de Heura", queso Edam, tomate, lechuga, cebolla caramelizada y mayonesa vegana.**

"Bocados d'Heura", formatge Edam, tomàquet, enciam, ceba caramel·litzada i maionesa vegana.

*"Heura chunks", Edam cheese, tomato, lettuce, caramelized onion and vegan mayonnaise.*

## PEPITO GRILLO - 13,45€ **NEW**

**Pan con tomate, seitán casero marinado con chimichurri, pimiento verde y cebolla salteada.**

Pa amb tomàquet, seitan casolà marinat amb chimichurri, pebrot verd i ceba saltejada.

*Bread with tomato, homemade seitan marinated with chimichurri, green pepper and sautéed onion.*

## KATSU - 13,45€ **NEW**

**Apionabo asado en tempura japonesa, salsa tartara vegana, rúcula y cebolla roja encurtida.**

Api nap rostit en tempura japonesa, salsa tàrtara vegana, ruca i ceba vermella adobada.

*Japanese tempura roasted celeriac, vegan tartar sauce, arugula and pickled red onion.*

## ESCOGE UN ACOMPAÑAMIENTO

ESCU LL UN ACOMPANYAMENT

CHOOSE ONE SIDE ORDER 

**Patatas caseras** · Patates casolanes · *Homemade potatoes*

**Boniatos caseros** · Moniatos casolans · *Homemade sweet potatoes* **+1,00€**

**Mini ensalada** · Mini amanida · *Small salad*

**Crema de verduras** · Crema de verdures · *Soup of the day (Hivern/Invierno/Winter)*

**Gazpacho (Verano/Estiu/Summer)** 

## EXTRAS

**Bacon vegano** · Bacon Vegà · *Vegan Bacon* 

**+1,35€**

**Queso** · Formatge · *Cheese: Brie, Cheddar, Edam*

**+1,00€**

**Cebolla caramelizada** · Ceba caramel·litzada · *Caramelized onion*

**+1,00€**

**Queso Vegano** · Formatge Vegà · *Vegan cheese*

**+1,00€**

**Queso de Cabra** · Formatge de Cabra · *Goat cheese*

**+1,50€**

**Huevo a la plancha** · Ou a la planxa · *Grilled egg*

**+1,50€**

**Champiñones** · Xampinyons · *Mushrooms*

**+1,00€**

**Aguacate** · Alvocat · *Avocado*

**+1,75€**

**Salsa picante** · Salsa picant · *Spicy sauce*

**+0,50€**