

PICOTEO

GYOZAS 8ud 12€

Gyozas de verduras y Tofu con salsa del "VIVA"

HUMMUS 10€

con pan de Pita

CROQUETAS DEL VIVA 6ud 12€

con Boletus Edulis.

PATATAS BRAVAS 8€

NACHOS con Chili ~ 13€

Chili, "Queso", Veganesa, Salsa del Viva, Jalapeños

NO CALAMARES 13,50€

No creerás que son Veganos

PINCHO DE TORTILLA 5€

con Salsa de Tomate de La Abuela

NUGGETS DE "NoPOLLO" (8Und) 8€

TACOS de Chili Eco (3 Und) 10€

LOS MAS LIGEROS

ENSALADA MEDITERRANEA 13€

Lechuga, Cherrys, Aguacate, Cebolla, "Queso", Manzana, Nueces, Vinagreta de Naranja

ENSALADA CAPRESE 12€

Mozarella Casera, Tomate, Aceite de Albahaca

BOWL TEMPLADO 14€

Arroz Jazmín, Calabacín, Zanahoria, Cherrys, Espinacas, Champiñón, Tofu, y Salsa Asiática.

ESTRELLAS INVITADAS

MILANESA 17€

Milanesa de proteína de alubias con, Queso Rallado, Salsa de Tomate, Champiñón, con Patatas Fritas y Ensalada.

ALBONDIGAS en SALSA de TOMATE 13€

con Patatas Fritas

CURRY THAI 14€

Curry Ecológico de Sojalitas con Arroz Jazmín

CALZONE de Setas y "Vacon" 16€

Champiñón, Cebolla, Tomate, Vacon, Salsa de la Abuela, Mozarella

PIZZA de Rúcula 14€

"Mozarella Vegana, Salsa Tomate, Rúcula, Aceituna negra, Heura, Champiñones, Cherrys. Orégano

TODOS LOS PLATOS PUEDEN TENER TRAZAS DE ESTOS INGREDIENTES



MOSTAZA



NUECES



GLUTEN



SESAMO



SOJA



APIO



SULFITOS

ALÉRGENO QUE SE PUEDE SUPRIMIR PREGUNTANOS

VIVA CHAPATA

TODOS NUESTROS PLATOS SON 100 X 100 VEGETALES

CHAPATAS

NUEVA NATACHA 11,50€

No Carne, Salsa de la Abuela, Veganesa, Tomate, Cebolla, Lechuga

AVENA ECO 11,50€

Steak de Avena Eco y vegetales con lechuga, Tomate, Veganesa y salsa Abuela

NO POLLO 12€

Heura, Lechuga, Tomate, Calabacín, Zanahoria, Veganesa.

TORTILLA del VIVA 8€

Tortilla de Patatas con Salsa de la Abuela

NO CALAMARES 12,50€

El Típico Bocadillo de Calamares, pero Vegano. Con Mayonesa Vegetal

PARTISANA 11€

"Vacon", Rúcula, Tomate, Aceite de Oliva Virgen Extra con un toque PICANTE

KEBAB 10,50€ CON PATATAS FRITAS

No creerás que es Vegetal. Elaboración Casera

AREPAS CON ENSALADA

BEYOND 17€

Beyond Meat, Queso rallado, Tomate Natural, Vacon, Cebolla, Champiñom Veganesa y Salsa de la Abuela

No POLLO 17€

Heura, Tomate, Calabacín, Zanahoria, "Queso" Rallao, Veganesa Casera, Salsa de la Abuela

HAMBURGUESAS CON PATATAS FRITAS

LA NUESTRA 13€

(Avena Eco, Pimiento, Calabacin, Zanahoria)

Con Lechuga, Cebolla, Tomate, Pepinillo y Veganesa Casera

POLLO CONTENTO 14€

Burguer estilo Pollo Empanado, Tomate, Lechuga, Cebolla, y Veganesa,

BEYOND MEET 14€

La Famosa Burguer que imita a la carne, A base de Guisante y Remolcha Con Pepinillo, Cebolla, Lechuga, Tomate, salsa de la Abuela y Veganesa

POSTRES

TARTAS CASERAS 5,50€

BOWL DE YOGUR 5€

Yogur de Soja, Nueces, Fruta y Sirope de Agave

CON ALCOHOL

CERVEZAS

- COPA 330 ml 3,20€
- JARRA 500 ml 4,50€
- ALHAMBRA Tercio ESPECIAL 3,50€
- SIN GLUTEN Tercio MAHOU 3,50€
- ALHAMBRA Tercio 1925 4€
- ALHAMBRA Tercio ROJA 4,50€
- MICHELADA 5,50€

CERVEZA ARTESANA

- COPA CERVEZA NÓMADA ECO 330 ml 4,50€
- JARRA CERVEZA NÓMADA ECO 500ml 6€
- CERVEZA NEGRA ESCARABAJO PELOTERO, ECO 330ml 5€
- TOSTADA SACCO VANCETTI ECO 330 ml 5€
- SIN GLUTEN "INCIVICA" ECO 330 ml 5€
- IPA MALDITA IPA ECO 330 ml 5€
- IPA GARAGE 330 ml 5€

VERMUTS, SIDRAS Y OTROS

- VERMUT DE GRIFO 3,40€
- VERMUT ZECHINNI Blanco y Rojo (MDRID) 3,50€
- VERMUT DOS DÍOS Rojo y Blanco (Cataluña) 3,80€
- VERMUT IZAGUIRRE RESERVA Rojo (TARRAGONA) 3,80€
- LAVAPIÉS 1998 (Coctel de Vermut, Naranja y Cointreau) 7€
- SIDRA 330 ml 3,80€
- TINTO DE VERANO 330 ml 3,50€

VINOS TINTOS

- RIOJA JOVEN 3€ copa / 17 € bot
- RIOJA Crianza 3,80€ copa / 21€ bot
- RIBERA DEL DUERO Roble 3,80€ copa / 21€ bot
- SYRAH DESTIEMPO Roble 3,40€ copa / 19€ bot

VINOS BLANCOS

- SAUVIGNON BANC 3,20€ copa / 19€ bot
- RUEDA 3€ copa / 17€ bot
- ALBARIÑO 3,80€ / 21€ bot

COMBINADOS

- NATIONAL 8€
- IMPORTACIÓN: 8,50€
- GIN PREMIUM: MOON, LONDON 9€

SIN ALCOHOL

CERVEZAS

- ALHAMBRA SIN (1 grado) 200ml 2,20€
- MAHOU TOSTADA 00 3,50€
- IPA SIN ALCOHOL VEER ECO 5€

REFRESCOS

- COCA COLA / AQUARIUS / NESTEA/SCHWEPPES 3€
- AGUA Solán de Cabra 2,20€
- AGUA Con Gas Solán 300 ml 2,80€

LOS MAS NATURALES

LIMONADA CASERA 3,50€

con hierba buena

FRIZT (Con gas) 3,80€

de Naranja, Cola o Limón

KOMBUCHA ECO 4€

Limón y Genjibre, Frutos Rojos, Zanahoria, Manzana

ZUMOS NATURALES 4,5€

Naranja, Plátano y Naranja, Piña, Sandía

BATIDOS 5€

BATI DETOX ESPINACAS, MANZANA, NARANJA, JENGIBRE

LINDA (Embotellados Ecológicos) 3,80€

PERA CON PIMIENTA DE SICHUAN, MANDARINA, TOMATE CON WASABI

CAFÉS E INFUSIONES

CAFÉS ESPRESO 1,70€

CORTADO 1,80€

CAFÉ CON LECHE de SOJA o AVENA 2,00€

CAPUCHINO CON LECHE DE SOJA o AVENA 2,50€

CACAO ECOLÓGICO CON LECHE VEGETAL 3,20€

CON LICOR + 2€

ENGLISH BREAKFAST - TE VERDE 2,50€

ROIBOS - FRES-MINT, MANZANILLA - F

REGALIZ Y RUTOS ROJOS - Z EN 2,50€

CHAI LATE 3,20€ CÚRCUMA LATE 3,20€

COCTELES

MOJITO 8,50€

MICHELADA 5,50€

MARGARITA 8€





BRUNCH

DE 10:00 a 13:00 HS

CAFÉ o INFUSIÓN

COFFEE or TE

ZUMO NATURAL 200ml

NATURAL JUICE 200ml

15,90€

BOWL DE YOGUR CON FRUTAS, CEREALES Y NUECES

YOGURT BOWL WITH FRUITS, CEREALS AND WALNUTS

TOSTADA CON AGUACATE o TOSTADA CON HUMMUS o
o TOSTADA DE "VACON" Y QUESO o PINCHO DE TORTILLA

TOAST WITH AVOCADO or TOAST WITH HUMMUS or
TOAST WITH "VEGAN VACON" AND CHEESE or SPANISH TORTILLA

TARTA CASERA o CRUASÁN

HOMEMADE CAKE or CROISSANT



POR SEPARADO / SEPARATE

TOSTADA: TOMATE o CRUASÁN / TOAST WITH TOMATO or CROISSANT: 2,30€

TOSTADA: AGUACATE, TOMATE, SÉSAMO NEGRO / AVOCADO TOMATO, BLACK SESAME 4,80€

TOSTADA CON HUMMUS o PATÉ VEGANO / TOAST WITH HUMMUS: 4€

BOWL DE YOGUR / YOGURT BOWL: 4,80€

PINCHO DE TORTILLA / SPANISH TORTILLA: 4€

TARTA CASERA / HOMEMADE CAKE: 4,50€

Todos los platos pueden tener trazas de estos ALÉRGENOS aunque no lo tengan como ingrediente
All dishes may have traces of these ALLERGENS even if they do not have it as an ingredient



Sulfitos



Frutos Secos



Soja



Gluten



Sésamo