

# AL NATURAL

## [storepage field="store"]

[storepage field="address"], [storepage field="city"]

[Webreserva](#)



jueves, 22 de junio

## Primeros

- Ensalada de aguacate
- Crema de calabacín
- Salmorejo
- Sopa fría de melón

## Segundos

### PLATO AL NATURAL:

- Pastel de puerros y zanahoria
- Pizza vegetal
- Champiñones al ajillo
- Tofu con setas
- Arroz integral con setas
- **PLATO NO VEGETARIANO:** Pimientos rellenos de bacalao

*Incluye Pan, bebida y postre*

12,90€

- [Descripción](#)
- [Carta](#)
- [Promociones](#)

Ven a disfrutar de la mejor comida vegetariana en pleno centro de Madrid, ambiente agradable y comida vegetariana o vegana de gran calidad, está situado junto al Paseo del Prado, en plena milla del arte de Madrid.

<b>ENSALADAS</b>		
Tabule de Quinoa y Arándanos (Opción Vegana)	Ensalada de quinoa multicolor con arándanos silvestres	9,80€
Ensalada de Hierbabuena (Opción Vegana)	Corazones de escarola, queso feta, nueces, pipas de girasol y pasas con aliño de aceite de oliva, lima y hierbabuena	10,95€
Ensalada templada con queso de cabra	Lechugas variadas y queso de cabra al grill con aliño de aceite de oliva, miel y mostaza	11,20€
Ensalada Iraní (Opción Vegana)	Tomate, lechuga, pasas y piñones con salsa de yogurt	10,75€
Ensalada Al Natural (Opción Vegana)	Aguacate, piña, kiwi, manzana y mango	10,80€
Ensalada Capresse	Tomate y queso fresco de Bufala en salsa de albahaca, orégano y olivas	11,20€
Ensalada Vitamínica (Opción Vegana)	Lechuga, manzana, lombarda, algas y frutos secos	10,80€
Ensalada de Aguacate	Aguacate, tomate, maíz con aliñado con fina salsa blanca	10,95€
Ensalada de hojas frescas de espinaca (Opción Vegana)	Manzana, frutos secos en salsa de naranja con lascas de queso parmesano	10,95€
<b>SOPAS Y CREMAS</b>		
Sopa Mar y Tierra (Opción Vegana)	Alas Hiziki, tomate natural y espinacas	7,95€
Crema de puerros (Opción Vegana)		7,95€

Crema de zanahorias (Opción Vegana)		8,00€
Gazpacho (Opción Vegana)	En Temporada	6,00€
<b>PRIMEROS</b>		
Croquetas Al Natural	Rellenas de espinacas y pera	9,00€
Pita napolitana	Tortita de maíz rellena de pisto de verduras y seitán, con salsa de albahaca y gratinada	10,15€
Provolone a la parrilla	Fino queso fundido sobre tomates biológicos con pisto de verduras y salsa a las finas hierbas a la parrilla	10,15€
Puerros al brío	Puerros y queso brío gratinado	9,85€
Parrillada de verduras (Opción Vegana)	Berenjena, calabacín, pimientos, cebolla y setas a la parrilla	9,75€
Falafel de habas y garbanzo (Opción Vegana)	Albóndigas de habas y garbanzos en salsa de yogurt y hierbabuena	9,75€
Salteado de tofu (Opción Vegana)	Setas y brotes de soja	9,75€
Milhoja de berenjena (Opción Vegana)	Berenjena, tofu y tomate	10,10€
<b>SEGUNDOS</b>		
Filete de seitán al grill (Opción Vegana)	Filetes de seitán al grill con champiñones al estragón y verduras al vapor	11,50€
Pastel Al Natural	Berenjena y calabacín con ques manchego y pate vegetal en salsa de pistacho al horno	11,80€

San Jacobo	Relleno de setas y queso manchego con guarnición de ensalada de espinacas frescas con manzana, frutos secos y arroz integral	12,50€
Paella vegetal (Opción Vegana)	Paella ineegral con verduras y algas iziki	9,50€
Tarta de setas y espinacas	Con guarnición de ensalada de brotes y quinoa integral	11,80€
Tarta de calabacín	Gratinada con queso y ensalada con salsa de yogurt	11,80€
Escalope de seitán a la pimienta verde o al roquefort (Opción Vegana)	Escalopines de seitán, zanahorias glaseadas, brócoli al vapor y arroz integral con verduras	11,80€
Tofu a la pimienta verde o al roquefort (Opción Vegana)	Filetes de tofu con zanahorias glaseadas, brócoli al vapor y arroz integral con verduras	11,80€
Seitán y níscalos silvestres (Opción Vegana)	Ragout de seitán con níscalos silvestres y quinoa integral	11,90€
Pastel de puerros y zanahorias	Con guarnición de cous-cous con verduras	11,80€
Hamburguesas vegetales	Hamburguesas de soja y verduras acompañadas de quinoa	11,80€
<b>PASTAS Y PIZZAS</b>		
Lasaña vegetal Al Natural	Pasta verde rellena de soja, salchichas vegetales y verduras gratinadas al horno	11,80€
Raviolis Al Natural	Rellenos de boletus en salsa de trufas	11,80€

Espaghetis a la Huerta (Opción Vegana)	Espaghetis integrales biológicos con tomate y setas	9,40€
Pizza tres quesos	Pizza de harina integral con tres quesos, maíz y champiñones	11,00€
Pizza vegetal	Pizza de harina integral con tomate natural, cebolla, champiñón, aceitunas, pimientos, mozzarella y orégano	10,50€
Canelones vegetales	Rellenos de queso fresco, frutos secos y espinacas	10,90€
<b>POSTRES</b>		
Tarta de queso con frambuesa		4,85€
Tarta de requesón con chocolate		4,85€
Tarta de manzana con nueces (Opción Vegana)		4,85€
Tiramisú		5,50€
Yogurt biológico con frutas de temporada y miel		4,80€
FHelados	Mango, limón, vainilla, fresa y chocolate	4,60€
<b>TÉS, INFUSIONES Y CAFÉS</b>		
Yogite classic	Jengibre, cardamomo, canela	1,80€
Yogite choco	Chocolate	1,80€
Yogite energía	Guarana y té verde	1,80€
Yogite didestión	Cardamomo, hinojo, cilantro y anís	1,80€
Yogite para dormir	Hinojo, manzanilla y menta	1,80€
Regamint	Regaliz, menta y anís	1,80€
Manzanilla y anís		1,80€

Menta poleo		1,80€
Té verde		1,80€
Té de ginko		1,80€
Té blanco		1,80€
Té rojo		1,80€
Té negro		1,80€
Tila		1,80€
De frutas silvestres		1,80€
Café solo o con leche		1,60€
Pan (Cubierto)		0,70€

# MENÚ DEGUSTACIÓN DE INVIERNO

*Incluye primero, segundo, pan de ceteno, bebia y postre*

Válido comidas y cenas de lunes a viernes

**24,00€**

## **Primeros:**

Croquetas rellenas de maíz y setas sitaki

Sopa de berros y algas ijiki (Opción vegana)

Crema de remolacha bio

Ensalada de achicoria, papaya, queso de búfala y semillas de chía en salsa de lima  
(Opción vegana con queso vegetal de arroz)

## Segundos:

**Plato Al Natural:** Albóndigas de avena y queso ricotta, tofu caramelizado con sésamo y jengibre, calabacines macerados, espinacas con piñones a la crema  
(Opción vegana)

Berenjena rellena de bulgur y verduritas gratinadas con vegychesse de almendras  
(Opción vegana)

Pastel de puerros y zanahorias con quinoa

Raviolis rellenos de boletus en salsa de nueces

## Postres:

Tiramisú

Tarta de algarrobas con crema de limón (Opción vegana)

Dulce de piña a la canela (Opción vegana)

## Bebidas:

Copa de vino tinto ecológico de la Ribera del Duero Eremus

Cerveza Mahou

Agua Solan de Cabras

Coca cola, Nestea, Aquarius

¿Dónde encontrarnos?

Encuentra lo que buscas  
[storepage field="tags"]

