Carta vegetariana y vegana

eh voilà!

CRÊPSTAURANTE CASUAL

Entrantes y quiches vegetarianas

Sopa/Crema del día

Pregunta cuál ha preparado nuestro equipo de cocina. Naturales, sanas, sin conservantes ni colorantes. Como tiene que ser.

• 7,95

Ensalada Eh Voilà!

Mezclum de lechugas, pasas, queso de cabra, tomates cherry, nueces y aliño de vinagreta de miel y sirope de Módena.

• 14,95 • 7,95

Ensalada César de champiñones y Heura•

Mezclum de lechugas, croutons, tomate cherry, queso parmesano, champiñones crudos, Heura© y aliño de salsa César.

• 16,95

Ensalada Tropical vegetariana

Mezclum de lechugas, piña, manzana, tomate cherry, aguacate, Heura©, aceitunas negras y aliño de salsa rosa.

• 16,95

Ensalada Rose Vegetariana

Mezclum de lechugas, croutons, queso de cabra, nueces, sirope de Módena y aliño de vinagreta de frambuesa.

• 14,95 • 8,95

Tomates del Chef

Tomates rellenos de queso crema y pesto rojo de avellanas, sobre una cama de mezclum de lechugas, bañado con aceite de albahaca.

• 13,95 • 8,00

Burrata con 3 texturas de tomate

Burrata (variedad de queso fresco italiano) sobre una cama de mezclum de lechugas y canónigos, pesto rojo, tomates cherry, mermelada de tomate, pasas, nueces y pipas de girasol. Aliñado con aceite de oliva.

• 16,95

Quiche Campesina

Con queso roquefort, champiñones, manzanas caramelizadas, nata, leche y huevo.

• 14,50

Quiche Griega

Queso feta, calabacín, tomates cherry, hierbas provenzales, miel, nata, leche y huevo

• 14,50

Quiche de la Huerta

Salteado de calabacín, berenjena y champiñones, salsa pesto de nueces, mezcla de quesos cremosos, nata, leche y huevo.

• 14,50

Pastas y crêpes

Pasta con salsa de boletus

Spaguetti o cavattappi con boletus, setas variadas, nata y queso emmental.

• 13,95

Crêpe Montañesa

Verduras salteadas (calabacín, berenjena y champiñones), salsa de boletus y setas y mezcla de quesos cremosos.

• 13,95

Crêpe Fondue vegetariana

Salsa Roquefort y una mezcla de quesos cremosos. (Pruébala con Heura©)

• 12,95

Crêpe Genovesa

Verduras salteadas (calabacín, berenjena y champiñones), pesto de nueces y queso de cabra.

• 13,95

Crêpe Bretona vegetariana

Salsa roquefort, nueces, champiñones y manzanas caramelizadas con azúcar de caña y canela.

• 13,95

Crêpe Hindú vegetariana

Salteado de verduras (pimientos rojo y verde, calabacín y cebolla) con salsa tikka masala (curry suave poco picante), leche de coco, nata y arroz basmati (sugerencia: añade frutos secos).

• 14,50

Crêpe al gusto

Quita o añade algún ingrediente a los crêpes anteriores o hazlo a tu gusto. Ingrediente adicional:

Especialidades veganas

Ensalada de La Abadía Vegana

Mezclum de lechugas, canónigos, Heura©, pimientos asados, aceitunas negras, aliñada con vinagreta y sirope de Módena.

• 16,95

Poke vegano

Base de Arroz basmati (o quinoa integral +1,50 €), dados de aguacate, Heura, tomates cherry, cebolla morada, dados de mango, edamame y salsa casera especial de frutos rojos.

• 16,95

Lasaña de verduras vegana

Capas de pasta rellenas de verduras (champiñones, cebolla, pimientos, berenjena, calabacín, puerros, tomate, repollo), salsa de tomate, manzana y queso vegano.

• 15,50

Crêpe Teriyaky vegana

Masa de crêpe vegana, Heura© en salsa teriyaky, crujiente de cebolla y mezclum de lechugas.

• 15,95

Crêpe Varese

Masa de crêpe vegana, verduras salteadas (calabacín, berenjena y champiñones) salsa pesto de nueces y salsa de casera de tomate.

• 15,95

Crêpe Himalaya

Masa de crêpe vegana, arroz basmati, Heura©, queso vegano, pasas y salsa de tomate casera.

• 15,95

heura®
by Foods for Tomorrow

Heura®, un nuevo ingrediente basado en **proteínas vegetales** con una textura y composición única, hecho mediante un proceso similar al que se utiliza para hacer pasta o galletas. Heura® es a las legumbres lo que la pasta significó a los cereales.

El principal ingrediente es la **soja** porque, desde un punto de vista nutricional, es una legumbre casi inmejorable. Es muy rica en fibra, isoflavonas, vitaminas y minerales. Es la legumbre que más proteína y lisina contiene y además, es super saciante. Contiene 2 veces más proteína que el huevo, 4 veces más hierro que un plato de espinacas y tiene 6 veces más fibra que el tofu.

Heura® **no contiene gluten, es bajo en grasas saturadas** y, como es 100% vegetal, **no tiene colesterol**. Posee un alto contenido en proteínas de alto valor biológico, fibra, hierro y vitamina B12. Además, es una fuente de potasio, magnesio y fósforo.

Descubre más sobre este producto en www.**foodsfortomorrow**.com

Pan

• 1,50

Pan de ajo vegano

• 1,95

Pan de ajo con queso vegano

• 2,95

Hemos marcado así los platos sin gluten.

Hemos marcado a los platos con opc

Avísanos si eres celíaco o tienes alguna intolerancia alimentaria.
Disponemos de carta de alérgenos.
Precios en euros. IVA incluido.
Eh Voilà! es socio de ACECALE desde 2004.

C/ Marqués del Duero, 7. Valladolid
983 259 369
www.ehvoila.es