



**Carta
vegetariana
y vegana**

eh voilà!

CRÊPSTAURANTE CASUAL

Entrantes y quiches

Sopa/Crema del día



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

• 6,95

Ensalada Eh Voilà!



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

• 11,95  • 6,95 

Ensalada César de champiñones y Heura®

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

• 12,95 

Ensalada Tropical vegetariana



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

• 12,95

Ensalada Rose Vegetariana

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

• 10,95  • 6,95 

Tomates del Chef



Tomates rellenos de queso crema y salsa pesto de piñones, sobre una cama de mezclum de lechugas, bañado con aceite de albahaca

• 10,95 

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.

• 12,95

Quiche Campesina



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

• 10,95

Quiche Griega



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

• 10,95

Quiche de la Huerta



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

• 10,95

Pastas y crêpes

Spaghetti con salsa de boletus



Spaghetti con boletus, setas variadas, nata y queso emmental.

• 11,95

Crêpe Montañesa



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

• 11,50

Crêpe Fondue vegetariana



Salsa Roquefort y una mezcla de quesos cremosos.

• 9,95

Crêpe Genovesa



Verduras salteadas (calabacín, berenjena y champiñones), salsa casera de pesto de piñones y queso de cabra.

• 11,95

Crêpe Bretona vegetariana



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

• 11,50

Crêpe Hindú vegetariana



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

• 11,50

Crêpe al gusto

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

• 1,00

Especialidades veganas

Ensalada de La Abadía Vegana



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

• 12,95

Poke vegano

Quinoa, aguacate, salsa de soja, tomates cherry, champiñones crudos, aceitunas, cebolletas agrídulces, pepinillos agrídulces y cebolla morada.

• 12,45

Lasaña de verduras vegana



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

• 12,95

Tallarines con bolognesa vegana



Con salsa casera de bolognesa de verduras y alubias rojas.

• 11,95

Noodles Teriyaky

Fideos de trigo con verduras salteadas (pimientos rojo y verde, cebolla morada y kale), salsa teriyaky y Heura®.

• 11,95

Crêpe Teriyaky

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

• 12,50

Crêpe Varese



Masa de crêpe vegana, verduras salteadas (pimientos rojo y verde, cebolla morada y kale), salsa pesto de piñones, champiñones y salsa de tomate casera.

• 11,95

Crêpe Himalaya



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

• 11,95

Arroz del vergel



Verduras salteadas (pimientos rojo y verde, cebolla morada y kale) con salsa bolognesa vegana casera sobre una cama de arroz basmati.

• 12,95

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

• 1,00

Pan de ajo vegano

• 1,35

Pan de ajo con queso vegano

• 2,50



Hemos marcado así los platos sin gluten.



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

