



**Carta  
vegetariana  
y vegana**

**eh voilà!**

CRÉPSTAURANTE 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.

• 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.

• 12,95  • 6,95 

### Ensalada César de champiñones y Heura®

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

• 13,95 

### Ensalada Tropical vegetariana



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

• 13,95

### Ensalada Rose Vegetariana



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

• 13,95  • 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

• 12,95 

### 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.

• 13,95

### Quiche Campesina



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

• 11,95

### Quiche Griega



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

• 11,95

### Quiche de la Huerta



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

• 11,95

## Pastas y crêpes

### Cavatappi con salsa de boletus



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

• 12,95

### Crêpe Montañesa



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

• 12,95

### Crêpe Fondue vegetariana



Salsa Roquefort y una mezcla de quesos cremosos.

• 11,95

### Crêpe Genovesa



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

• 12,95

### Crêpe Bretona vegetariana



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

• 12,95

### 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).

• 13,25

### Crêpe al gusto

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

• 1,50

## Especialidades veganas

### Ensalada de La Abadía Vegana



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

• 13,95

### Poke vegano



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

• 13,95

### 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.

• 13,95

### Noodles Teriyaky



Fideos de trigo con verduras salteadas (pimiento rojo y verde, cebolla morada y repollo), salsa teriyaky y Heura®

• 13,95

### Crêpe Teriyaky vegana



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

• 13,95

### Crêpe Varese



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

• 13,95

### Crêpe Himalaya



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

• 13,95

# 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](http://www.foodsfortomorrow.com)

### Pan

• 1,10

### Pan de ajo vegano

• 1,50

### Pan de ajo con queso vegano

• 2,60



Hemos marcado así los platos sin gluten.



Hemos marcado así los platos con opción sin lactosa.



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](http://www.ehvoila.es)**

