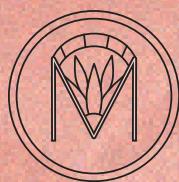


*Gracias por sumarte a nosotros y permitirnos
compartir contigo nuestra filosofía plant-based.*

*Todos los platos que encontrarás a continuación
han sido elaborados únicamente con
proteínas alternativas, combinando
gastronomía e innovación.*

*Queremos cuidar de ti y del medio ambiente.
A partir de ahora, esperamos que disfrutes.*

Bienvenido/a a Mudrá.





CARTA

ENTRANTES

TIRADITO DE ALCACHOFAS 16€

Alcachofas confitadas, emulsión de ají amarillo y almendras. Acompañado de tomates cherry, batatas, aguacate asado, ají limo y aceite de pimentón picante.

AVOCADO DUKKAH 14,9€

Aguacate cubierto con mix de especias y frutos secos sobre yogur de anacardos y coriandro. Aceite de cilantro, chutney de tomates y pan tandori.

HUMMUS CON BERENJENA ASADA 11,9€

Berenjena china asada con salsa de soja ahumada y Togarashi sobre hummus de garbanzos. Acompañado con una ensalada de brotes aliñados con aceite de pimentón picante.

CEVICHE DE SETAS 14,5€

Ceviche de setas shiitake fresco en leche de tigre de almendras. Con batata, aguacate, cebolla Figueres, maíz tostado y aceite de cilantro.

BAOS 12,5€

Pan chino al vapor relleno de zanahorias glaseadas en salsa coreana, ensalada coleslaw con emulsión de garbanzos y mostaza de zanahoria. 2 ud.

ENSALADA KALE 12€

Ensalada de kale y lentejas con calabaza asada, queso de anacardos, naranja sanguínea, almendras tostadas y salsa Harissa.

SUSHI

NIGIRIS

NIGIRI DE PERA 4,5€

Pera en almíbar de vino blanco
y furikake de frutos secos.
2ud.

NIGIRI DE SHIITAKES

Shiitakes salteados, micro
brotes y salsa Hoisin.
2ud.

MENÚ NIGIRI OMAKASE 15€

Selección de los mejores nigiris.
Variedad sujeta a sugerencias de nuestro chef.
6ud.

ROLLS

URAMAKI DE MANGO 13,6€

Remolacha glaseada, cebolleta rostizada, queso de anacardos.
Topping de mango caramelizado, salsa Sweet Chilli
y garrafiñadas de frutos secos.

URAMAKI GÍRGOLAS PANK 13,6€

Gírgolas empanadas, queso de anacardos y aguacate.
Topping de remolacha, salsa Huancaína e hilos de boniato.

URAMAKI YUCA & CHEESE 13,6€

Queso de anacardos, tomates secos, aguacate y lechuga.
Topping de "chalaquita" y chips de yuca.

URAMAKI FURAI 13,6€

Zanahoria glaseada, queso de tofu, pepino y aguacate.
Rebozado en panko y salsa sweet Chilli.

URAMAKI TERY 13,6€

Gírgolas empanadas, queso de almendras y aguacate.
Topping de zanahoria, salsa Teriyaki y lima.

SPICY TARTAR ROLL 13,6€

Cebolleta en tempura y aguacate. Topping de tartar de portobello
con emulsión de garbanzos y salsa picante Coreana.

SUPER KALE ROLL 14€

Gírgolas salteadas con chimichurri, queso trufado,
aguacate y kale crujiente.

PRINCIPALES

BURGER DOBLE PORTOBELLO 13,9€

Doble medallón de portobello y alubias blancas, con queso cheddar de zanahoria y papa, salsa MKM, lechuga, tomate y portobellos a la vinagreta. Servido en pan brioche. 2ud.

BURGER MEGA 13,9€

Medallones de lenteja y tofu con queso fundido de calabaza, lechuga, tomate, aguacate, bacon de berenjenas y salsa de tofu dulce. Servido en pan de maíz y calabaza. 2ud.

TORTELLINIS DE GUISANTES 14€

Tortellinis de masa de harina de sémola, rellenos de guisantes y miso de arroz fermentado, en crema de tomillo y tofu. Con parmesano raw y ralladura de lima.

PASTA PRIMAVERA SIN TACC 14,5€

Penne Rigatte sin TACC en crema de anacardo, con espárragos salteados, tomate y bimi, parmesano raw y aceite de oliva.

NOODLES ASIÁTICOS 16,3€

Fideos de arroz salteados en salsa picante de anacardos, vegetales, tempeh a la plancha, frutos secos y pak choi asados.

MOUSSAKA DE BERENJENAS 16,9€

Láminas de berenjena asada en salsa bolonesa de portobellos, nueces y arándanos deshidratados, con salsa bechamel de patata. Acompañada con ensalada de berros y tomates cherry con vinagreta de tamarindo.

PIZZAS*

PIZZA DIVINA MARGHARITA 11€

Pizza con pomodoro San Marzano, mozzarella de anacardos, tomates cherrys confitados, pesto de albahaca y aceite de oliva virgen extra. (opcional sin tacc)

PIZZA BIANCA 12€

Pizza con patata laminada, crema de ajo y anacardo, aceite de oliva virgen extra, romero y sal maldon. (opcional sin tacc).

PIZZA TRUFADA 14€

Pizza de crema de anacardos y trufa, kale, gírgolas asadas, vinagreta de limón, aceite de trufa blanca y sal maldon. (opcional sin tacc)

*Todas nuestras pizzas se elaboran con una masa de fermentación natural reposada durante 48h.

POSTRES

CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE DE COCO 7,5€
Base de galleta de almendras y dátils con queso de anacardo y dulce de leche de coco, con tulipa de almendras.

NATILLA PINK CHAI LATTE 7,5€
Natilla de té chai rosa y almendras acompañada de pistachos garapiñados.

TARTA DE CHOCOLATE 7,5€
Base húmeda de brownie con mousse de chocolate aireado con aquafaba, salsa de chocolate y frutos rojos.

KEY DE LIMA 7,5€

Mousse de lima y aguacate, tierra de anacardos y cacao, salsa de maracuyá y esferificación de mango y frutos rojos.

BEBIDAS

REFRESCOS

AGUA CON/SIN GAS 2,5€

FRITZ-KOLA 3€

Kola / Sugar Free / Zitrone / Orange

KOMBUCHA 4€

Frutos Rojos / Zanahoria & Círcuma / Manzana & Canela / Limón & Jengibre

CERVEZAS

1/3 EL ÁGUILA 1900 2,9€

1/3 AMSTEL 0.0 4€

1/3 CRUZCAMPO ESPECIAL

SIN GLUTEN 4,2€

CAÑA HEINEKEN 3€

DOBLE HEINEKEN 4€

DOBLE ÁGUILA SIN FILTRAR 4,8€

VINOS (por copa*)

BARCO DEL CORNETA CUCÚ (Blanco. Verdejo. Castilla y León) 4,5€

EL QUIEBRO 2019 (Blanco. Albariño Real. Madrid) 5,5€

CORUÑA DE CONDE (Tinto. Tempranillo de viñas centenarias. Ribera del Duero) 4,5€

DOMINIO DEL BENDITO PERLARENA (Rosado. Tinta de toro y syrah. Zamora) 4,5€

CUEVA ORANGE (Naranjo. Tardana, Macabeu, Xarel-lo Moscatel y Chardonnay. Valencia) 4,5€

ESENCIA RURAL ANCESTRAL PAMPANEO (Espumante. Airén. Castilla-La Mancha) 4,5€

*Para vinos por botella consulte nuestra carta de vinos.

CAFETERÍA

EXPRESSO 1,8€

EXPRESSO DOBLE 2€

AMERICANO 2€

CORTADO 2,2€

CAFÉ CON LECHE 2,5€

FLAT WHITE 2,9€

TÉ 2,2€

Limón Griego / Flores y Frutas / Oolong Gingseng / Sencha China (té verde)

MATCHA LATTE 3,5€

PINK CHAI LATTE 3,5€

CHOCOLATE CON LAVANDA 3,5€

(frío/caliente)





CARTA DE VINOS

— VINOS BLANCOS —

BARCO DEL CORNETA CUCÚ 2021 19,35€

(Verdejo, Castilla y León)

*Fruta blanca, cítricos y fruta de hueso. Redondo y con volumen en boca.
Agradable acidez.*

EL QUIEBRO 2019 23,9€

(Albillo Real, Madrid)

Fruta de hueso, flores blancas, un final salino y amargo.

O MORTO VÍA REVOLUCIONARIA 2018 28,35€

(Treixadura, Ribadavia)

*Aromas florales y notas minerales. Fresco, ligero y crujiente.
De tensión marcada. Acidez alta y expresión de granito.*

CELLER CREDO ALOERS 2019 29,1€

(Xarel-lo, Sant Sadurní)

Blanco vibrante. Complejo. Aromas florales y vegetales. Cremoso y elegante.

TRICÓ 2017 33,6€

(Albariño, Rias Baixas)

Expresión fresca. Cremoso y untuoso. Presencia de fruta blanca con matices minerales. Bien estructurado y equilibrado. Final largo.

— VINOS ROSADOS —

DOMINIO DEL BENDITO PERLARENA 2019 23,25€

(*Tinta de toro y syrah, Zamora*)

Expresión fresca. Frambuesas, mandarina y anís con un toque floral.

Con más temperatura adquiere mucha redondez y grasa.

MICROBIO CORRECAMINOS 2021 33€

(*Tempranillo y verdejo, Segovia*)

Intensidad aromática gracias a su fruta blanca madura. Goloso en boca con un ligero toque de oxidación aportando vida y estructura.

— VINOS NARANJOS —

CUEVA 24€

(*Tardana, Macabeu, Xarel-lo, Moscatel y Chardonnay. Valencia*)

Aromático, notas cítricas bajo fondo herbáceo. Fresco, seco y con estructura.

De paso granulado y final persistente.

— VINOS TINTOS —

CUEVA MARSELAN 2019 24€

(*Bobal, La Portera*)

Profundo color rojo, potente aroma de frutos rojos, mineral, menta y eucalipto. Suave al paladar, con cuerpo intenso y prolongado.

CORUÑA DEL CONDE I'm Natural Don't Panic 2018 32,55€

(*Tempranillo de viñas centenarias, Ribera Del Duero*)

Frutos negros y cerezas rojas maduras. Con un toque especiado y balsámico.

Potente, denso y generoso. Final tánico suave pero firme.

FRONTIO BÉBEME 2020 34,8€

(*Juan Garcia, Tempranillo y bruñal. Castilla y León*)

Expresión frutal, sabroso. Con buena acidez.

FEDELLES DO COUTO LOMBA DOS ARES 2019 35,4€

(*Mencía, Mouratón, Merenzao, Garnacha tintorera y Caiño. Ribeira Sacra*)

Expresión fresca con presencia. Finos taninos, afrutados (arándanos) y un final amargo y largo.

JOAN D'ANGUERA FINCA L'AGARTA 2017 54,9€

(*Garnacha de viñedos de 30 a 50 años. Montsant Darmós*)

Fruta negra madura, especias, lácteos, frutas del bosque. De expresión fresca y paso carnoso. Notas frutales, sensaciones especiadas, lúcoroso.

— SELECCIÓN DE ESPUMANTES, CAVAS Y SIDRAS —

ESENCIA RURAL ANCESTRAL PAMPANEO AIRÉN 2020 20€

(Airén, Castilla La Mancha)

Espumoso ancestral con aromas de fruta blanca y tropical acompañado de notas minerales. Chispeante, fresco y sabroso.

Acidez crujiente y un final largo y salado.

BÓRDELES SUS DE POMME PÉTILLANT 2020 28,5€

(Francia)

Jugo espumoso de manzanas a la sidra.

CLOS LENTISCUS 2006 32,6€

(Sumoll Blanc de Noirs Limited Edition)

Rosado ancestral, aromático y fragante. Frutas rojas frescas y notas herbáceas. Ligero, suave y delicado. Con acidez brillante y final persistente.

MICROBIO NIEVA YORK PET'NAT 2021 33,2€

(Verdejo, Segovia)

Ancestral, fresco y ligero. Aromas a fruta blanca y de hueso madura, con notas florales. Burbuja fina. Ligero y refrescante.

RECAREDO ENOTECA FAMILIA 2010 35,5€

(Macabeu, xarel-lo, Parellada, Sant Sadurní D'anoia)

Blanco, biodinámica, espumoso, profundo y mineral.

MAS CANDÍ INDOMABLE BRUT NATURE 2016 41,85€

(Sumoll, xarel-lo, Avinyonet del Penedés)

Blanco, tradicional, espumoso, fresco y fresco.

MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT 95€

(Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Champagne)

Franco, de aromas limpios y notable intensidad. Fruta blanca madura, pastelería, ligeros ahumados y anisados.

VEUVE CLIQOUT BRUT 100€

(Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Champagne)

Textura poderosa. Acidez recia y soplo mineral. Melocotón blanco, anís, bizcocho y quinoto. Roto ahumado.

