

# PALTA

GREEN ESSENCE RESTAURANT

## MENU

**COMPARTE  
TU EXPERIENCIA**

**@paltarestaurant  
#paltarestaurant  
#paltapeople**



### ALÉRGENOS



Por las características de instalación, manipulación y elaboración de este establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener, de manera directa o a través de la contaminación cruzada, algún tipo de alérgeno.

BEBIDAS

|                          |        |                                                                                           |        |
|--------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| AGUA ÓSMOSIS 50 CL       | 1,50 € | CERVEZA  |        |
| AGUA VICKY CATALÀ        | 3,00 € | CAÑA DORADA                                                                               | 3,50 € |
| KOMBUCHA                 | 4,00 € | DORADA PILSEN 33CL                                                                        | 3,00 € |
| COCA COLA                | 3,00 € | DORADA TOSTADA 33CL                                                                       | 3,00 € |
|                          |        | DORADA SIN C/LIMÓN                                                                        | 3,00 € |
| TÓNICA                   | 3,00 € | DORADA SIN GLUTEN 33CL                                                                    | 3,00 € |
| ACUARIUS LIMON O NARANJA | 3,00 € | DORADA 0'0° TOSTADA                                                                       | 3,00 € |
| SEVEN UP                 | 3,00 € | CORONITA 33CL                                                                             | 3,00 € |
| FUZE MANGO PIÑA          | 3,00 € |                                                                                           |        |

|                                                                                         |         |                                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| VINOS  |         |                                                                                             |         |
| TINTOS                                                                                  | BOTELLA | BLANCOS                                                                                     | BOTELLA |
| GUAYONGE TINTO BARRICA D.O. TACORONTE AGENTEJO                                          | 24,00 € | FLOR INNATA VERDEJO ECO D.O. RUEDA                                                          | 24,00 € |
| BOZETO DE EXOPTO D.O. RIOJA                                                             | 24,00 € | ENRALADO BLANCO SECO D.O. VALLE DE LA OROTAVA                                               | 24,00 € |
| BREZO MENCIA D.O. BIERZO                                                                | 24,00 € | PIEDRA JURADA ALBILLO AFRUTADO D.O. LA PALMA                                                | 24,00 € |
| HACIENDA SOLANO SELECCIÓN ECO D.O RIBERA DEL DUERO                                      | 26,00 € | BREZO GODELLO D.O. BIERZO                                                                   | 26,00 € |
| POR COPAS                                                                               |         | ESPUMOSOS  |         |
| BLANCO SECO                                                                             | 4,00 €  | MONT FERRANT                                                                                |         |
| BLANCO AFRUTADO                                                                         | 4,00 €  | L'AMERICANO BRUT                                                                            |         |
| TINTO                                                                                   | 4,00 €  | RESERVA ECO                                                                                 | 26,00 € |
| ESPUMOSOS                                                                               | 4,00 €  | CHAMPAGNE PASCAL DOQUET HORIZON BLANC DE BLANCS ECO A.O.C                                   | 72,00 € |

MATCHAS

Descubre el poder ancestral del matcha con un giro moderno.  
**Antioxidante, energético y reconfortante.**

HOT MATCHA

MATCHA LATTE   

Elige tu bebida vegetal favorita:  
Leche de coco | Almendras | Avena | Soja  
Añade: Vainilla, canela o cacao.

COCONUT MATCHA   

Matcha, leche de coco y vainilla.  
Una opción suave y sedosa, cargada de antioxidantes y energía limpia.

ALMOND MATCHA  

Matcha, leche de almendras, sirope de ágave y canela.Una opción ideal para un boost natural sin cafeína.

ICED SMOOTHIE MATCHA

GREEN MATCHA PROTEIN 

Matcha, aguacate, espinacas baby, plátano frozen, yogur de coco, leche de almendras, jengibre y proteína de vainilla.

MANGO MATCHA  

Matcha y mango.  
Perfecto para empezar  
Rico en vitamina C, antioxidantes y fibra.

CAFÉ

**Todos nuestros cafés pueden servirse con leches vegetales:**  
Leche de coco  | Almendras  | Avena  | Soja  | Barista  
Y potencia tu experiencia con: Vainilla, canela o cacao.

EXPRESSO

Intenso, directo al alma. Un sorbo de carácter.

CORTADO

Preciso y armonioso. Café con un toque de leche.

AMERICANO

Ligero y equilibrado. Perfecto para quienes saborean a fuego lento.

CAPUCCINO   

Suave espuma de leche y espresso robusto, Equilibrio en su máxima expresión.

CAFÉ LATTE   

Cremoso y envolvente, para momentos de calma.

GOLDEN MILK   

Leche vegetal caliente con cúrcuma, jengibre y canela.  
Reconfortante y antiinflamatorio, con un sabor especiado que eleva el momento.  
La maravillosa leche dorada con propiedades antiinflamatorias y antioxidantes.

INFUSIONES   

JUGOS

MISS SUNSHINE

Mango, maracuyá, piña, cúrcuma y jengibre. Energía tropical en cada trago.

TROPICAL KISS

Mango, frambuesas, piña y ralladura de limón. Frescura y dulzura natural.

MINT

Piña, melón, uvas negras, manzana, limón y menta. Un oasis vibrante con el frescor justo de la menta.

BERRY CHILL

Arándanos, sandía, melón y limón. Un chute antioxidante con notas suaves y relajantes.

SMOOTHIES

PALTA PROTEINS  

Aguacate, plátano, espinacas, dátiles, proteína vegana sabor vainilla (25 g), leche de almendras y topping con granola casera.

BLUE MAGIC  

Spirulina, yogurt de coco, dátiles, plátanos, proteína vegana sabor vainilla (25 g), maca en polvo, leche de almendras, topping de arándanos y goji berries.

CACAO PROTEIN BOOST 

Proteína de cacao (25 g), leche de almendras, plátano, dátiles, cacao puro, crema de almendras y topping de cacao troceado.

ANTIAGING 

Acaí, agua de coco y plátano.

COLD-PRESSED JUICES

MEJOR QUE EL BOTOX

Zanahoria, remolacha, naranja, cúrcuma y jengibre, para rejuvenecer y refrescar.

GREEN DETOX

Apio, pepino, espinaca, manzana verde, piña, limón y jengibre para un detox total.

SHOTS

**Pequeños pero poderosos.** Nuestros shots son concentrados funcionales de superalimentos que estimulan el sistema inmune, combaten el cansancio y despiertan tu organismo en segundos.

BAM

Jengibre, spirulina, manzana, limón y hierbabuena.

DETOX

Remolacha, zanahoria, jengibre y limón.

# AÇAÍ BOWL

## PALTA POWER PROTEIN BOWL



Base de Açaí con arándanos, plátano, fresas y crema de cacahuete. Toppings de proteína vegetal de vainilla, cacao chips 85%, semillas de calabaza y granola proteica.

## TROPICAL SOUL



Base de açaí con mango, piña, fresas, plátano, kiwi y yogur griego de maracuyá hecho en Palta. Toppings de coco laminado y trocitos de chocolate. Refrescante, jugoso y alegre.

## NUTTY JUNGLE



Base de Açaí con topping de plátano, fresas, manzana y crema de cacahuete. Topping de granola, cacao troceado y bañado de extra peanut butter.

## CHOCO DREAM BOWL



Base de açaí, crema de nutella casera, plátano, fresas, arándanos, coco tostado, nueces pecanas y chips de chocolate negro.

# TOSTAS

Elige el pan para tu tostada entre: Pan de Masa Madre, Centeno, 4 Cereales Integrales y Trigo Sarraceno

## TOSTA SALMÓN Y AGUACATE



Salmón, aguacate y huevos revueltos acompañado de una tostada.

## TOSTA IBÉRICA VERDE



Tosta con jamón ibérico en finas lonchas, puré de guisantes con menta, huevo de codorniz pochado y unas gotas de aceite de trufa.

## TOSTA CHICKEN SUNLIGHT



Tosta con pollo marinado con cúrcuma y limón, crema de anacardos casera, espinacas baby frescas, un toque de pimienta negra y semillas de chía.

## BERENJENA DREAM



Tosta con tahini cremoso, berenjena asada con un toque de ajo, un hilo de miel, hojas de menta fresca y pistachos.

# PLATOS PRINCIPALES

## CREMA DE FRÍA DE AGUACATE



Aguacates, curry, limón, leche evaporada y caldo de verduras

## GAZPACHO DE MANGO



Mango, pepino, vinagre de manzana, pimiento amarillo, sal himalaya, aceite de oliva, pan centeno dados, agua filtrada y cebollino fresco.

## BOWL DE TOFU, AGUACATE Y HUMMUS DE REMOLACHA



Tofu, aguacate, hummus de remolacha, mango encurtido, salsa de ajo negro fermentado, tahini, jengibre, chips de remolacha y germinados. Salsa: Ajo negro fermentado y tahini.

## SPECIAL PALTA BURGER



Sustituimos el pan por aguacate y lo rellenamos con ternera o veggie de lentejas, cebolla caramelizada, miel de aguacate, queso de anacardos, tomate seco, hummus de remolacha y canónigos. Acompañado con bastones de batata.

## SOLOMILLO DE VACA MADURADA

## CON AGUACATE AL GRILL



Solomillo de vaca madurada, aguacate al grill, chimichurri, papitas panaderas al horno, tahini, tomillo y ajo asado.

## PULPO AL GRILL CON MUHAMMARA

## Y DHAL DE LENTEJAS



Pulpo adobado al grill, muhammara de pimiento verde, dhal de lentejas rojas, frutos secos, cilantro germinados.

# ENSALADAS

## ENSALADA POMELO THAI



Langostino, pomelo, aguacate, mango, zanahoria, edamame, leche de coco, anacardos, salsa picante.

**Aliño THAI Spicy-Coconut:** Salsa de lima y coco con notas picantes suaves, aceite vegetal y jengibre fresco.

## ENSALADA POMELO THAI



Salmon cocinado a baja temperatura, mango, aguacate, lenteja roja, rábanos laminados, pepino encurtido, col lombarda marinada, cebollino o cebolla china, chips de alga nori o alga wakame.

**Aliño "Nikkei-style Ponzu":** Jugo de lima y naranja, salsa tamari, aceite de sésamo tostado, jengibre fresco rallado, unas gotas de vinagre de arroz, un toque de miel o ágave y chile rojo en rodajas finas

# POSTRES

## DELICIAS DE CHOCOLATE



Degustación de diferentes texturas de chocolate

## TOFFEE DE AVELLANAS CON YOGUR,

## MANGO, FRUTOS ROJOS, CARDAMOMO Y

## CHIA



## TARTA DE BATATA Y ALGARROBA

## CON NARANJA Y COCO



## TARTA DE MATCHA CON HELADO DE

## FRAMBUESAS

