

Per picar i compartir

🌿 * Picoteig per compartir: crema d'anacards, torradetes, crudités, olives, fruita seca, fruita fresca i kimchi - 12,00 €

🌿 Nuggets amb salsa teriyaki - 9,50 €

🌿 Barqueta de carbassó farcida d'Heura amb salsa fumada - 3,70 €/u.

Cruixent de brie amb mermelada de tomàquet - 8,50 €/2u.

Patates - 8,50 €
🌿 Salsa verda i romesco, o
🌿 Veganesa d'all negre

Croquetes casolanes - 2,40 €/u.
Gorgonzola i nous
🌿 Xampinyons i ceps
🌿 Rostit de seitán

🌿 Mutàbal amb pa de pita - 11,00 €
Paté d'albergínia amb tahin i un toc fumat.

🌿 Hummus amb pebrot escalivat - 10,00 €
Amb pa de pita, o
Cruïdítés de pastanaga

🌿 * Dips - 14,00 €
Hummus amb pebrot escalivat i crudités de pastanaga + Mutàbal amb pa de pita + Tapenade amb torradetes

🌿 Carxofes al forn amb oli de romaní i sal de Maldon (temporada) - 11,00 €

* Fondue de formatge amb raïm en pa de Montserrat - 21,00 €

Coques

Italiana - 13,50 €
Remenat d'ous amb cirerols, ceba, espinacs, parmesà i tàperes

Amélie - 13,50 €
Xampinyons, nous, gerds, nabius, formatge brie, ruca, mel i mostassa
🌿 (opcional sense formatge)

Entrants

🌿 Sopa de tomàquet amb pinyons i torradeta de crema de tofu amb alfàbrega - 12,00 €

🌿 Trinxat violeta de col i patata amb salsitxa i cruixent de shiitake - 14,00 €

🌿 Cassoleta d'azukis amb carbassa i carxofa confitada - 14,00 €

🌿 Tàrtar de lleties amb mantega d'alvocat, crema de mango i caviar de soja - 13,00 €

🌿 Ceviche d'alvocat i mango amb perles de yuzu - 14,50 €

Amanida amb formatge de cabra - 15,00 €
Brots tendres, formatge de cabra gratinat, nous, gerds, nabius i vinagreta de mel i mostassa
🌿 (opcional sense formatge)

Plats per emportar

Encarrega els teus plats per emportar (excepte arrossos i pasta)

Tots els nostres plats s'elaboren al moment i amb ingredients naturals. Deixa les presses a la porta i gaudeix del teu temps...

Menús

Menú 2 plats - 21,00€
2 plats a escollir de la carta postres del dia o cafè copa de vi, aigua o refresc pa

Menú 1 plat - 17,00€
1 plat a escollir de la carta postres del dia o cafè copa de vi, aigua o refresc pa

Demana pel suggeriment del dia.

Menús vàlids als migdies de dilluns a divendres de 13.00h a 16.00h excepte festius

Cuina oberta ininterrompudament de 12h a 24h.

Vàlid fins a 12 comensals, consulta els nostres menús per a grups.

* plat no inclòs al menú
🌿 - Vegà

Si tens alguna intolerància alimentària demana la nostra carta d'alèrgens.

Tots els ous que utilitzem per a la preparació dels nostres plats són de gallines criades a l'aire lliure i alimentades amb menjar de producció ecològica.

🌿 Pa de cristall amb tomàquet - 3,00 €

🌿 Els nostres pans - 2,00 €/u.
Pa blanc de blat i sègol
Pa negre de sègol, ordi i blat
Pa sense gluten



Plats principals

🌿 Fricandó melos de seitán amb shiitake i boniato rostit - 15,50 €

🌿 Heüra a l'allet amb salsa de cervesa, cirerols confitats amb herbes aromàtiques i mini patates rostides - 15,50 €

Complet - 16,00 €
Ou poché amb bacó vegetarià, gírgoles, alvocat, hummus, torrada de pa negre, canonges i cirerols

🌿 Musaka amb Heura - 17,00 €
Versió vegana del plat tradicional grec

Ravioli XXL al forn, farcit de verdures i bolets amb salsa de ceps - 15,00 €

🌿 Curri de verdures amb arròs basmati, cuinades amb llet de coco, curri de Madràs i aroma de llima - 15,00 €

Albergínia amb formatge de cabra gratinada amb beixamel de prunes i porros - 16,00 €

Patates fregides amb aroma de romaní i ous ferrats ecològics al punt per sucar - 12,50 €

Arròs i pasta

🌿 *Arròs mar i muntanya d'espàrrecs i verdures de mar amb veganesa
18,00 € per persona (mínim 2 persones)

* Risotto de xampinyons i porros amb parmesà
16,50 € per persona (mínim 2 persones)

🌿 Tallarines d'arròs amb verdures al wok, llet de coco i ametlles - 16,50 €

Fetuccini a la puttanesca - 15,00 €
Pasta fresca amb salsa de tomàquet, olives de Kalamata, tàperes i alfàbrega fresca



Sangria

Vi blanc amb aroma de pera - 20,00 €
Vi blanc ecològic, licors de flor de saüc i de pera, triple sec, soda, gerds i pera naturals.

Vi negre amb espècies - 20,00 €
Vi negre ecològic, xarop de vainilla, triple sec, taronja, llimona i maduixa naturals, menta fresca, canyella i romaní.

Cava amb toc de sake i maduixes - 20,00 €
Cava, sake, xarop de maduixa, menta fresca i maduixes naturals.

Vi negre

Blau Marí - D.O. Tarragona - 17,00 €
Garnatxa i cavernet sauvignon. *Vi ecològic.*

Inconscient - D.O. Priorat - 21,50 €
Carinyena, garnatxa, cavernet sauvignon, merlot i syrah. Criança 12 mesos.

Blau - D.O. Montsant - 18,50 €
Carinyena, garnatxa i syrah. Criança 4 mesos.

Cueva de lobos - D.O. Rioja - 17,50 €
Tempranillo. Criança 12 mesos.

Bru de Verdú - D.O. Costers de Segre - 19,50 €
Syrah, ull de llebre i merlot. Criança 6 mesos.

Emilio Moro Resalso - D.O. Ribera de Duero - 19,50 €
Tinto fino. Criança 4 mesos.

Vi rosat

Nicte Rosa Pàlid - V.T. Castella i Lleó - 20,50 €
Prieto picudo.

Cava

Santa Mònica Brut Nature Reserva - 17,00 €
Xarel·lo, macabeu i parellada.

Tots els vins de la nostra carta són vegans: Es tracta de vins als que no es fan servir matèries d'origen animal durant la clarificació (procès previ al embotellat per eliminar impureses)

Vi blanc

Blau Cel - D.O. Tarragona - 17,00 €
Xarel·lo i macabeu. *Vi ecològic.*

Afortunado - D.O. Rueda - 17,50 €
Verdejo.

Guillamina - D.O. Costers del Segre - 17,50 €
Sauvignon, macabeu i gewürtztraminer.

Luna creciente - D.O. Rías Baixas - 21,50 €
Albariño.

Acústic - D.O. Montsant - 23,50 €
Garnatxa blanca, macabeu i pansal. Criança 3 mesos.

Vins a copes

Copa de vi blanc Blau Cel, vi negre Blau Marí o vi rosat Nicte - 5,00 €
Copa de cava Santa Mònica - 5,00 €

Consulta a la barra els nostres vins a copes de la setmana...

Les cerwezes de sempre

Estrella 33cl - 3,80 €
Damm Lemon 33cl - 3,80 €
Voll Damm 33cl - 3,80 €
Daura (sense gluten) 33cl - 3,80 €
Copa cervesa - 3,50 €
Copa cervesa amb llimona - 3,50 €
Gerra cervesa - 5,00 €
Gerra cervesa amb llimona - 5,00 €
Free Damm 33cl - 3,80 €
Free Damm Lemmon 33cl - 3,80 €
Free Damm Torrada 33cl - 3,80 €
Desperados 33cl - 4,00 €
Corona 33cl - 4,00 €
Turia 33cl - 3,80 €

Cerwezes

IBUS - Indicador d'amargor

BdeGust - 6,00 €
Lager eco i de proximitat. 4,5° - 33cl. - 25 IBUS

L'AtreBida - 6,00 €
Eco IPA artesanal. 6,0° - 33cl. - 20 IBUS

Cerdos Voladores - 5,50 €
IPA artesanal. 6,0° - 33cl. - 65 IBUS

AK Damm - 5,00 €
Cervesa alsaciana. 4,8° - 33cl. - 13 IBUS

La Bella Lola - 5,50 €
Mediterranean blonde ale. 4,0° - 33cl. - 15 IBUS

Sidra Ladrón de manzanas - 3,80 €

Còctels sense alcohol

Mojito - 9,50€
Llima, sucre, menta i soda

Mojito maduixa, mango o coco - 9,50€
Llima, xarop de fruita, menta i soda

San Francisco - 10,00€
Sucs de pinya, taronja, préssec i granadina
Amb Cointreau o Eristoff +1,00 €

Pinya Colada - 10,50 €
Suc de pinya, coco i pinya natural.

Còctels

Tropical - 11,00 €
Rom amb pinya, mango i maduixes

Mojito - 11,00 €
Rom Bacardí, llima, sucre, menta i soda

Mojito de maduixa, mango o coco - 11,00 €
Rom Bacardí, llima, menta, -maduixa, mango o coco- i soda

Pinya Colada - 12,00 €
Rom Bacardí, suc de pinya, coco i pinya natural.

Caipirinha - 11,00 €
Cachaça, llima, sucre i soda.

Caipiroska - 11,00 €
Vodka Eristoff, llima, sucre i soda. Amb maduixa, mango o coco +1,00 €

Moscow Mule - 11,00 €
Vodka, llima i ginger beer

Gintònics

Bombay Sapphire - 11,50 €
Anglesa, cítrica.

Bombay Dry - 10,50 €
Anglesa, seca.

Tanqueray - 10,50 €
Anglesa, seca.

Tanqueray 0.0 - 10,50 €
Opció sense alcohol.

Nordés - 14,00 €
Gallega, aromàtica.

Puerto de Indias Strawberry - 11,50 €
Sevillana, afruitada.

Seagram's - 11,50 €
Nord-americana, herbàcia.

Hendrick's - 15,00 €
Escocesa, herbàcia.

Brockmans - 15,50 €
Anglesa, afruitada.

Infusions

SC - Sense Cafeïna

Rooibos (SC) - 3,00 €

Camamilla (SC) - 3,00 €

Green - Te verd - 3,00 €

Menta (SC) - 3,00 €

Chai - Te negre, gingebre, cardamom, clau i canyella - 3,00 €

Fruit (SC) - Fruits vermells i taronja - 3,00 €

Te negre Ceylan - 3,00 €

Infusions especials

Menta i regalèssia - 3,50 €

Ajurveda - 3,50 €
Cardamom, gingebre, canyella, fonoll, coriandre, pètals de roses i regalèssia.

Herbes de la Mola - 3,50 €
Farigola, anís, fonoll, cardamom, menta, aloe vera, cua de cavall, flors, regalèssia, salze blanc i pell de taronja.

Memòries d'Àfrica - 3,50 €
Rooibos, taronja sanguina, flor de calèndula, mango, pinya, gavrera i mandarina.

Te vermell orgànic i canyella - 3,50 €

Te Matcha amb suc de taronja natural - 6,50 €
Te verd japonès en forma de pols amb suc de taronja natural i gel.

Te Matcha - 3,50 €

Curcuma latte - 3,50 €
amb llet de civada.



Vermuts

Martini sense alcohol - 6,50 €
Vibrante o Floreale

Martini - 6,50 €
Rosso o bianco

Vermut Mussons - 6,50 €

Vermut Egarenca - 6,50 €
Negre

Aperol spritz - 7,50 €
Aperol, cava i soda

Fiero spritz - 7,50 €
Fiero, cava i soda

Martini Fiero - 7,00 €
Barreja de delicats vins blancs amb notes cítriques de mandarina i taronja.

Aperitiu

Olives cocktail - 3,00 €
Patates xips - 2,50 €
Xips de verdures - 3,00 €
Ametlles fregides - 3,50 €
Formatge en oli aromàtic - 4,50 €

Refrescos

Kombucha Spring Origins [eco] - 3,80 €
Aigua 50cl - 2,50 €
Refresc - 3,80 €
Red Bull - 4,50 €
Sucs - 3,80 €
Granissat - 4,50 €
Orxata - 4,50 €
Palmera - 4,50 €
Refresc Lemonaid [eco] - 3,80 €
Llima
Fruita de la passió

Per picar i compartir

∩ - Vegà

Fondue de formatge amb raïm en pa de Montserrat - 21,00 €

∩ Picoteig per compartir: crema d'anacards, torradetes, crudités, olives, fruita seca, fruita fresca i kimchi - 12,00 €

Mini-croquetes de bolets - 8,00 €/6u.

∩ Nuggets amb salsa teriyaki - 9,50 €

∩ Barqueta de carbassó farcida de carn vegetal amb salsa fumada - 3,70 €/u.

Cruixent de brie amb melmelada de tomàquet - 8,50 €/2u.

Patates - 8,50 €
∩ Salsa verda i romesco, o
∩ Veganesa d'all negre

Croquetes casolanes - 2,40 €/u.
Gorgonzola i nous
∩ Xampinyons i ceps
∩ Rostit de seitán

∩ Mutàbal amb pa de pita - 11,00 €
Paté d'albergínia amb tahin i un toc fumat.

∩ Hummus amb pebrot escalivat - 10,00 €
Amb pa de pita, o
Cruïdits de pastanaga

∩ Carxofes al forn amb oli de romaní i sal de Maldon (temporada) - 11,00 €

∩ Pa de cristall amb tomàquet - 3,00 €

∩ Pa sense gluten - 2,00 €

Tots els ous que utilitzem per a la preparació dels nostres plats són de gallines criades a l'aire lliure i alimentades amb menjar de producció ecològica.

Sembla plàstic però no ho és!!
El menjar a la zona exterior de gandules es serveix en vaixel·la d'un sol ús. Aquesta vaixel·la, gots i coberts són 100% biodegradables i fabricats amb materials 100% vegetals.



www.cangambus.cat

Coques

∩ Hamburguesa - 9,00 €
Ceba confitada, tomàquet, ruca i escalopí amb un toc d'allioli

Mediterrània - 9,00 €
Pa de coca amb mantega de farigola, carbassó, xampinyons, formatge i ruca fresca

∩ Fresca - 8,50 €
Pa de coca d'oli amb alvocat, crema de formatge vegà, tomàquet i brots

Albergínia i gorgonzola - 8,50 €
Pa de coca d'oli amb tomàquet, albergínia al forn i gorgonzola

Truita - 7,50 €
Pa de coca d'oli amb tomàquet, truita francesa o amb formatge

Les pastries

∩ Coulant amb gelat d'avellanes - 7,50 €
Opció coulant sense gluten (no és vegà)

Gelats i sorbets naturals a escollir - 6,50 €
Gelat de crema catalana, canyella, xocolata-trufa o vainilla
∩ Gelat de praliné d'avellana o coco
∩ Sorbet de gerds, mango o mojito

Pastís de formatge amb coulis de fruites del bosc - 7,50 €

Sucs naturals i smoothies

Smoothie Tropical - 6,50 €
Pinya, mango i maduixes (opcional amb sirope de maduixa)

Suc Vitamínic - 5,50 €
Suc taronja natural

Cafès i xocolata

Tots els nostres cafès es serveixen amb sucre integral ecològic.

Cafè sol - 2,50 €
Tallat - 2,60 €
Cafè amb llet - 2,70 €
Cafè amb gel - 2,60 €
Cafè bombó - 3,10 €
Cafè doble - 3,50 €
Cigaló Baileys - 3,60 €
Cigaló Conyac - 3,10 €
Cafè amb llet i Baileys - 3,70 €
Capuccino - 3,60 €
Cafè americana - 2,60 €
Llet - 2,40 €
Cacaolat - 3,80 €
Xocolata a la tassa - 2,70 €

∩ Disposem d'opció de llet de civada

Magdalena d'espelta [eco] - 1,50 €
Torrades amb mantega-melmelada - 3,50 €

Licors

Preus només copa, per combinats s'ha d'afegir el preu del refresc:

Combinats amb refresc +3,80 €
Combinats amb Red Bull +4,50 €

Bacardí - 6,70 €
Santa Teresa Gran Reserva - 6,70 €
Havana Club 7 - 9,70 €
Brugal Añejo - 6,70 €
Barceló - 6,70 €

Silver Patron - 11,70 €
Cazadores reposado - 9,20 €

Eristoff - 6,70 €
Absolut - 6,70 €
Grey Goose - 11,70 €

Dewars Japanese Smooth - 7,70 €
J&B - 6,70 €
Ballantine's - 6,70 €
Jack Daniel's - 9,20 €
Four Roses - 7,70 €

Jagermeister - 6,70 €
Baileys - 6,70 €
Licor 43 - 6,70 €
Torres 5 - 6,70 €
Cointreau - 7,70 €
Marie Brizard - 6,70 €
Orujo blanc o d'herbes - 6,70 €
Crema d'orujo - 6,70 €
Pacharán zoco - 6,70 €
Malibú - 6,70 €
Ratafia Russet - 6,70 €
Limoncello - 6,70 €

