

Menú vegetariano creativo en Superchulo

Entrante a compartir por pareja, a elegir entre:

- **Sorry Not Sorry Nachos:** nachos de mezcla de maíz morado, salsa de queso cheddar y jalapeño, aguacate en guacamole, cebolla roja, crema agria y pico de gallo.
- **Hummus a la brasa Pink Rabbit:** cama de hummus de remolacha con zanahorias asadas, toque de perejil y aceite de hierbas.
- **Patatas chulapas:** patatas asadas al horno con finas hierbas, acompañadas de nuestro alioli casero vegano y mayo spicy.
- **Verduras asadas con huevo poché:** plato de verduras glaseadas acompañado de huevo poché y caviar de aceitunas negras.

Principal por persona, a elegir entre:

- **Pizza coreana BBQ:** explosión de sabores. Masa madre con base de barbacoa casera, kimchi de zanahoria y col, guiso de no pollo, edamames, tomate cherry y toque picante. **¡Opción vegana!**
- **Pizza trufada:** el 2.0 de nuestra best seller de masa madre con base blanca y trufa, cebolla caramelizada, mix de setas salteadas, huevo poché y romero. **¡Opción vegana!**
- **Chulísima burger:** larga vida a nuestra Chulísima Burger. Con queso halloumi, cebolla caramelizada, tomate, pickles de pepino caseros y alioli de Superchulo. Ahora con pan de carbón activo. **¡Opción vegana y sin gluten!** Acompañada de patatas asadas.
- **Rebel burger:** con toque picante de nuestra pink spicy mayo. Filete rebozado de no pollo de Heura, guisito especial de tomates asados, rúcula, queso fundido y corona de patatas. **¡Opción pan sin gluten!**
- **Pesto con fuego:** linguini fresco al huevo con pesto casero, variedad de setas, burratina, albahaca fresca y toque crujiente de almendras caramelizadas.
- **Blue Lemon pasta:** los espaguetis más divertidos. Con crema de grana padano y limón, crema de espirulina azul, tomates cherry y caviar de aceitunas negras.
- **Rosita's pasta:** la opción vegana y sin gluten de nuestras pastas. Con tallarines de arroz, aceite de ajo y albahaca, remolacha, queso vegano con frambuesa y granada.
- **Berenjena campera:** berenjena rostizada rellena de tomates cherry confitados, queso feta y vinagreta de tomate.
- **Pepito Hipster 2.0:** el clásico pepito madrileño pero con filete vegano, acompañado de pimienta verde asado al horno de carbón y nuestro alioli vegano.

Postre a compartir por pareja o **café** por persona, a elegir entre:

- **Brownie:** nuestro famoso brownie vegano y sin gluten con nueces, ganache de chocolate y frutas del bosque. Acompañado de helado de chocolate, con nata casera de coco sin azúcar.
- **Limone e cocco:** fresquita y ligera pannacota de limón y coco casera con palomitas. Acompañada de nata de coco sin azúcar.
- **Helado vegano:** pregunta por nuestro helado vegano artesano de Ávila.
- **Café/infusión**

Bebida por persona, a elegir entre:

- **Cerveza**
- **Vino**
- **Limonada**
- **Refresco**

Se prohíbe el consumo de bebidas alcohólicas a los menores de 18 años.

El menú está sujeto a variaciones en función de la temporada o de la inspiración del chef. Si se diese el caso, los platos se sustituyen por productos de gama y calidad equivalente.

