

PARA COMPARTIR



Entrante especial. 13,90€



- Ensalada de patatas asadas, aguacate, tomate seco, pipas de girasol, limón y cebollino.

- Coliflor frita con salsa de tahina y pico de gallo.

- Berenjena asada con salsa de tahina.

Acompañado de dos focaccias de pan recién hecho (opción sin gluten).

Croquetas. 9,50€

Croquetas de setas acompañadas de veganesa.



Nachos. 9,00 (sin gluten)



Crujientes de maíz, frijoles, jalapeños, chili y guacamole casero.

Tortilla de patatas. 3,80 (pincho)

Tabla castiza. 13,95€



Chorizo, morcilla, queso Camembert, queso al pimentón de la Vera y queso ahumado.

Lágrimas de Heura. 7,95€



Heura empanada con salsa de ágave-mostaza.

ENSALADAS

Ensalada verde. 8,50€



Hojas verdes, pepino, aguacate, semillas de chía, edamame y wakame, con vinagreta de módena.

Ensalada César. 10,50€



Mezcla de brotes, Heura, bacon, queso parmesano, tomates cherry y picatostes.

PIZZAS



Margarita. 12,95€

Base de tomate, queso y albahaca.

Alemana. 13,95€

Base de tomate, queso, salchicha, tomate seco y rúcula.

Vegetal. 13,95€

Base de tomate, queso, calabacín, cebolla, pimientos y champiñones.

Cuatro Quesos. 14,95€

Base de tomate, queso de anacardos, parmesano, queso de tapioca y queso azul.

Carbonara. 14,95€

Base de queso, bacon, champiñones, cebolla y nata.

Picantina. 14,95€

Base de tomate, queso, bacon, chorizo, soja texturizada y salsa de chipotle.

Barbacoa. 14,95€

Base de tomate, queso, soja texturizada, bacon, maíz y salsa BBQ.

Beata. 15,95€

Base de tomate, queso, champiñones, cebolla morada, salchicha, chorizo y tomate seco.



Todos nuestros quesos contienen frutos secos.



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



GLUTEN



ENTRE PAN

Serranito. 11,50€



Filete de seitán a las finas hierbas, tomate natural, pimiento verde frito y veganesa.

Acompañado de patatas asadas.

Chapata Pura Vida. 11,00€



Pesto de albahaca, tomate seco, berenjena asada, pimiento asado y lechuga.

Acompañado con ensalada verde.

Burrito. 11,50€



Tortilla de trigo rellena de arroz, soja texturizada, maíz y lechuga. Acompañado de chipotle y guacamole.

Bocata de Calamares. 8,95€



Clásico de calamares acompañado de salsa alioli y ensalada.

Bocata Vegasun. 9,95€



Vegalomo a la plancha con pimiento verde, queso y veganesa, acompañado de patatas asadas.

TOSTAS

(opción sin gluten)



Mestiza. 7,95€

Tahina, aguacate, tomate seco y nueces.

Mallorquina. 7,95€

Sobrasada, queso y pesto.

Chauen. 7,95€

Hummus, verdura asada (berenjena y pimiento), rúcula y tomate seco.

Burgalesa 7,95€

Queso de anacardos, morcilla y cebolla caramelizada.

HAMBURGUESAS

AnimaNaturalis. 11,95€ (opción sin gluten)



Hamburguesa de setas, guisantes, pimiento verde arroz y salsa veganesa.

Santuario Las Almas de Cocoa. 11,95€ (opción sin gluten)



Hamburguesa de garbanzos y setas con empanado crujiente y salsa agave-mostaza.

Santuario Gaia. 11,95€



Hamburguesa de soja texturizada, pimiento rojo, pimiento verde, tomate y salsa veganesa.

Burguer Santa y Pura. 13,95€



Hamburguesa Beyond, queso, bacon, cebolla caramelizada y salsa veganesa.

* Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de patatas asadas, lechuga, tomate y cebolla.

EXTRA GUACAMOLE 1,00€

Hamburguesas solidarias de elaboración propia, 100% artesanales. 1€ de cada una de ellas es donado al santuario que lleva su nombre.

POSTRES 4,50€



Variedad de tartas y bizcochos.



BEBIDAS

CERVEZAS

- Mahou (caña/doble) 1,70/2,70 €
- Mahou (tercio) 3,00€
- Mahou 0,0 tostada (sin alcohol) 3,20€
- Estrella Galicia (tercio) 3,00 €
- Estrella Galicia 0,0 (sin alcohol) 3,00 €
- Estrella Galicia 1906 (tercio) 3,20 €
- Estrella Galicia Sin Gluten 3,20 €
- Alhambra 1925 3,20€

REFRESCOS

- Pepsi 2,20 €
- Pepsi Max 2,20 €
- Fritz-Kola 3,50 €
- Schweppes Naranja 2,20 €
- Schweppes Tónica 2,20 €
- Schweppes Limón 2,20 €
- Mosto 2,30 €
- Agua con gas Vichy (33 cl) 3,20 €
- Agua Solán de Cabras (50ml) 2,50 €
- Limonada casera con hierbabuena 3,50 €

ZUMOS Linda

- Pera y pimienta de Sichuán 3,00 €
- Mandarina y romero 3,00 €
- Limonada y jengibre 3,00 €
- Tomate y wasabi 3,00 €
- Limonada y flor de hibiscus 3,00 €

KOMBUCHA

- Diferentes sabores 3,50 €

CAFÉS Y TÉS

- Café con leche de soja/avena/almendra 2,20 €
- Café solo/cortado/americano 1,60 €
- Infusiones y Tés 2,20 €

VINOS

Vino Blanco Cuatro Rayas

Vino con denominación de origen Rueda y variedad Verdejo, elaborado y embotellado por Bodegas Cuatro Rayas en La Seca (Valladolid). Potente, con notas a frutas blancas e hinojo y un paso por boca fresco, equilibrado y goloso.

Copa 3,00 € Botella 12,00€

Vino Blanco Bicos

Vino con denominación de origen Rías Baixas y variedad Albariño, embotellado en Bodegas Martín Códax. Aromas a cítricos intensos y con toques tropicales.

Copa 3,50 € Botella 14,00€

Vino Tinto Joven Juan Gil

Vino con denominación de origen Jumilla y variedad Monastrell. Elaborado y embotellado por Bodegas Juan Gil (Jumilla). Destacan los aromas frutales con toques de madera nueva. Buena estructura, sabroso y equilibrado.

Copa 3,00 € Botella 12,00€

Vino Tinto Marqués de Cáceres

Vino tinto crianza 2016 con denominación de origen Rioja. Elaborado con uvas Tempranillo, Garnacha Tinta y Graciano, con carácter y equilibrado. Notas especiadas y balsámicas que se conjugan a la perfección con los aromas a frutos rojos y negros y los recuerdos tostados.

Copa 3,50 € Botella 14,00 €

- Vermut 2,70 €
- Tinto de verano 3,50 €
- Sangría 3,80€
- Jarra de Sangría 8,00 €
- Sidra de diferentes sabores 3,20 €
- Mojito 8,00 €

APPETIZERS



Special Starter. 13,90€



- Roasted potato salad, avocado, dried tomato, sunflower kernels, lemon juice, green onions.

- Fried cauliflower with tahini sauce and tomato.

- Roasted Eggplant with tahini sauce

Comes with wo freshly made bread focaccias (gluten-free option).

Croquets. 9,50€



-Mushroom croquets with vegan mayonnaise.

Nachos. 9,00 (sin gluten)



Corn chips, beans, jalapeños, chili and home made guacamole.

Spanish Tortilla. 3,80 (piece)



Castiza charcuterie. 13,95€

Chorizo sausage, morcilla sausage, Camembert cheese, De la Vera pepper cheese and smoked cheese.

Heura's Tears. 7,95€



Breaded no-chicken with sweet mustard sauce.

SALADS

Green salad. 8,50€



Green salad, pepper, avocado, edamame and wakame seaweed with balsamic vinegar.

Cesar salad. 10,50€



Mix of bean sprouts, heura, bacon,

Parmesan cheese, cherry tomatoes, croutons.

PIZZAS



Margarita. 12,95€

Cheese, tomato and basil.

Alemana. 13,95€

Cheese, tomato, salchicha sausage and dried tomato.

Vegetal. 13,95€

Cheese, tomato, zucchini, onion, peppers and mushrooms.

Cuatro Quesos. 14,95€

Tomato, cashew cheese, Parmesan cheese, tapioca cheese and blue cheese.

Carbonara. 14,95€

Cheese, bacon, mushrooms, onions, cream.

Picantina. 14,95€

Cheese, tomato, bacon, chorizo sausage, texturised soy and chipotle sauce.

Barbacoa. 14,95

Cheese, tomato, texturised soy, bacon, corn and bbq sauce.

Beata. 15,95€

Cheese, tomato, mushroom, red onion, salchicha sausage, chorizo and dried tomatoes.



All our cheeses contain nuts



Nuts



Soy



Sesame



Gluten



ENTRE PAN(sandwiches)

Serranito. 11,50€



Seitan filet, tomato, fried green pepper, vegan mayonnaise.

Comes with roasted potatoes.

Chapata Pura Vida. 11,00€



- Basil pesto, dried tomato, roasted eggplant, roasted peppers, lettuce.

Comes with green salad.

Burrito. 11,50€



Whole wheat tortilla, rice, textured soy, corn, lettuce.

Comes with Chipotle and guacamole

Bocata de Calamares. 8,95€



Classic calamari sandwich with aioli and side salad.

Bocata Vegasun. 9,95€



Grilled Vegalomo (vegan pork loin) with green peppers and cheese. Comes with roasted potatoes

TOSTAS(Toasts)

(gluten free options available)



Mestiza. 7,95€

Tahini sauce, avocado, dried tomato and walnuts.

Mallorquina. 7,95€

Sobrasada spreadable sausage, cheese and pesto.

Chauen. 7,95€

Hummus, grilled eggplant and peppers, arugula and dried tomatoes.

Burgalesa 7,95€

Cashew cheese, vegan morcilla, caramelized onion.

HAMBURGERS

AnimaNaturalis. 11,95€ (gluten free option available)



Burger made with mushrooms, green beans, black rice and vegan mayonnaise.

Santuario Las Almas de Cocoa. 11,95€ (opción sin gluten)

Breaded burger made with chickpeas and mushrooms with sweet mustard sauce.

Santuario Gaia. 11,95€



Texturized soy, red pepper, green pepper, tomato and vegan mayonnaise.

Burguer Santa y Pura. 13,95€



Beyond Burger, cheese, bacon, caramelised onion and vegan mayonnaise.

* All our burgers are accompanied with roasted potatoes, lettuce, tomato and onion.

EXTRA GUACAMOLE 1,00€

All our burger are home made. For every burger we donate 1 euro to the sanctuary with the burger's name

DESSERT 4,50€



A variety of tarts and cakes.



DRINKS

BEER

- Mahou (small/double) 1,70/2,70 €
- Mahou (0,33cl) 3,00€
- Mahou 0,0 toast (alcohol free) 3,20€
- Estrella Galicia (0,33cl) 3,00 €
- Estrella Galicia 0,0 (alcohol free) 3,00 €
- Estrella Galicia 1906 (0,33cl) 3,20 €
- Estrella Galicia Gluten free 3,20 €
- Alhambra 1925 3,20€

SOFT DRINKS

- Pepsi 2,20 €
- Pepsi Max 2,20 €
- Fritz-Kola 3,50 €
- Schweppes Naranja 2,20 €
- Schweppes Tónica 2,20 €
- Schweppes Limón 2,20 €
- Mosto 2,30 €
- Soda water Vichy (33 cl) 3,20 €
- Natural water Solán de Cabras (50ml) 2,50 €
- Homelade with peppermint 3,50 €

FRUIT JUICE Linda

- Sichuan's Pear 3,00 €
- Tangerine and rosemary 3,00 €
- Lemonade and ginger 3,00 €
- Tomato and wasabi 3,00 €
- Lemonade and hibiscus flower 3,00 €

KOMBUCHA

- Different flavors 3,50 €

COFFE AND TE

- Coffe with soy milk /oatmeal/almont 2,20 €
- Black Coffe /just coffe/american 1,60 €
- Infusions y Te 2,20 €

VINOS

White wine Cuatro Rayas

Verdejo wine from origen of Rueda, produced and bottled by Bodegas 4 Rayas in Laseca (Valladolid).

glass of wine 3,00 € Bottle 12,00€

White wine Bicos

Albariño wine from origen of Rías Baixas, bottled by Bodegas Martin Codax. Intense citrus aromas with tropical touch.

glass of wine 3,50 € Bottle 14,00€

Young red wine Juan Gil

Monastrell wine from origen of Jumilla, produced and bottled by Bodegas Juan Gill. Fruit aromas with wooden touches stand out new. Good structure, tasty and balanced.

glass of wine 3,00 € Bottle 12,00€

Red wine Marqués de Cáceres

Red wine crianza 2016 from origen of Rioja. Produced with Tempranillo, Garnacha Tinta and Graciano grape. Spicy and balsamic notes that are combine perfectly with red berries and black berries's aromas.

glass of wine 3,50 € Bottle 14,00 €

Vermut 2,70 €

Tinto de verano 3,50 €

Sangría 3,80€

Sangría jar 8,00 €

Different flavors of sidra 3,20 €

Mojito 8,00 €

@SantayPuraVegan

info@santaypura.es

@SantayPuraVegan