

Català

Benvinguts al nostre racó vegetarià!

Els agraïm sincerament la seva visita i l'interès per una cuina basada en ingredients vegetals i frescos. Cada un dels nostres plats ha estat elaborat amb dedicació i estima.

Els informam que tots els nostres plats i entrants tenen una disponibilitat limitada diària. Per aquest motiu, els recomanem consultar amb el nostre equip la disponibilitat dels mateixos en el moment de fer la comanda.

Si vostè pateix alguna al·lèrgia o intolerància alimentaria, no dubti a comunicar-nos-ho. Estarem encantats d'adaptar les nostres preparacions, sempre que sigui possible, per garantir el seu benestar i seguretat.

També els convidam a seguir-nos a les nostres xarxes socials, on podran estar al día dels nostres horaris, novetats de la carta i altra informació d'interès. Si desitgen compartir la seva experiència, poden pujar fotografies i etiquetar-nos: el seu suport ens ajuda a continuar creixent i millorant.

Instagram: www.instagram.com/fangiaram/

Gràcies per triar-nos. Els desitgem un molt bon àpat.

Entrants i plats

- Patates al forn amb allioli, mostassa i sriracha — 9,75 € (vegà i sense gluten)
- Hummus de cigrons amb crackers — 10,75 € (vegà)
- Burrata amb alvocat, tomàquet i pesto d'alfàbrega — 13,75 € (sense gluten)
- Nachos amb alvocat, frijoles negres, pico de gallo, kéfir, piparres, jalapeños picants, coriandre fresc i tabasco chipotle — 14,50 € (opció vegana sense kéfir)
- Xampinyons farcits al forn — 8,75 € (vegà i sense gluten)
- Rotllet de col farcit d'arròs, verdures i formatge de Menorca amb salsa de soja — 8,75 €
- Pebrots del piquillo farcits de verdures amb salsa de pastanaga — 8,75 € (vegà i sense gluten)
- Canelons de carbassó farcits de verdures amb beixamel de verdures — 8,75 € (vegà i sense gluten)
- Pizzeta amb base de bròcoli, coliflor, pastanaga i formatge parmesà amb salsa de tomàtiga, formatge de cabra, ceba caramel·litzada, anous i rúcula — 10,75 € (sense gluten)
- Lasaña de verdures amb salsa de tomàquet i formatge de Menorca — 13,75 €
- Moussaka de verdures amb formatge de Menorca — 13,75 €
- Wok d'espaguetis amb verdures, xampinyons i salsa de soja — 10,75 € (vegà)
- Arròs negre amb verdures, xampinyons i allioli — 12,75 € (vegà i sense gluten)
- Albergínia al forn farcida amb bolonyesa de soja texturitzada, xampinyons i verdures amb formatge de Menorca, acompanyada d'amanida, hummus i arròs basmati — 13,75 €
- Moniato al forn farcit de verdures amb gratinat d'allioli i fruits secs acompanyat d'amanida — 15,75 € (vegà i sense gluten)
- Hamburguesa de proteïna de pèsol amb pa brioche, formatge de Menorca, xampinyons, ou i tomàquet amb moniato al forn — 15,75 €

Postres

- Torrijas amb pa brioche i gelat de vainilla — 9,50 €
- Pastís de formatge — 7 € (opció sense gluten)
- Pastís de pastanaga amb gelat de llet merengada — 6,75 € (opció vegana sense gelat)
- Pastís de garrova amb gelat de vainilla — 6,75 € (opció vegana sense gelat)

Español

¡Bienvenidos a nuestro rincón vegetariano!

Les agradecemos sinceramente su visita y el interés por una cocina basada en ingredientes vegetales y frescos. Cada uno de nuestros platos ha sido elaborado des de la dedicación y el cariño.

Deseamos informarles que todos nuestros platos y entrantes cuentan con una disponibilidad limitada diaria. Por ello, les sugerimos consultar con nuestro equipo la disponibilidad de los mismos en el momento de su pedido.

Si usted presenta alguna alergia o intolerancia alimentaria, no dude en comunicárnoslo. Estaremos encantados de adaptar nuestras preparaciones, según lo posible, para garantizar su bienestar y seguridad.

Asimismo, les invitamos a seguirnos en nuestras redes sociales, donde podrán mantenerse al tanto de nuestros horarios, novedades en la carta y cualquier otra información de interés. Si desean compartir su experiencia, pueden subir fotografías y etiquetarnos: su apoyo nos ayuda a seguir creciendo y mejorando.

Instagram: www.instagram.com/fangjaram/

Gracias por elegirnos. Les deseamos una excelente comida.

Entrantes y platos

- Patatas al horno con alioli, mostaza y sriracha — 9,75 € (vegano y sin gluten)
- Hummus de garbanzos con crackers — 10,75 € (vegano)
- Burrata con aguacate, tomate y pesto de albahaca — 13,75 € (sin gluten)
- Nachos con aguacate, frijoles negros, pico de gallo, kéfir, piparras, jalapeños picantes, cilantro fresco y tabasco chipotle — 14,50 € (opción vegana sin kéfir)
- Champiñones rellenos al horno — 8,75 € (vegano y sin gluten)
- Rollito de col relleno de arroz, verduras y queso de Menorca con salsa de soja — 8,75 €
- Pimientos del piquillo rellenos de verduras con salsa de zanahoria — 8,75 € (vegano y sin gluten)
- Canelones de calabacín rellenos de verduras con bechamel de verduras — 8,75 € (vegano y sin gluten)
- Pizzeta con base de brócoli, coliflor, zanahoria y queso parmesano con salsa de tomate, queso de cabra, cebolla caramelizada, nueces y rúcula — 10,75 € (sin gluten)
- Lasaña de verduras con salsa de tomate y queso de Menorca — 13,75 €
- Moussaka de verduras con queso de Menorca — 13,75 €
- Wok de espaguetis con verduras, champiñones y salsa de soja — 10,75 € (vegano)
- Arroz negro con verduras, champiñones y alioli — 12,75 € (vegano y sin gluten)
- Berenjena al horno rellena con boloñesa de soja texturizada, champiñones y verduras con queso de Menorca, acompañada de ensalada, hummus y arroz basmati — 13,75 €
- Boniato al horno relleno de verduras con gratinado de alioli y frutos secos acompañado de ensalada — 15,75 € (vegano y sin gluten)
- Hamburguesa de proteína de guisante con pan brioche, queso de Menorca, champiñones, huevo y tomate con boniato al horno — 15,75 €

Postres

- Torrijas con pan brioche y helado de vainilla — 9,50 €
- Tarta de queso — 7 € (opción sin gluten)
- Tarta de zanahoria con helado de leche merengada — 6,75 € (opción vegana sin helado)
- Tarta de algarroba con helado de vainilla — 6,75 € (opción vegana sin helado)

English

Welcome to our vegetarian corner!

We sincerely thank you for your visit and for your interest in a cuisine based on fresh, plant-based ingredients. Each of our dishes has been prepared with dedication and care.

Please note that all our main courses and starters are available in limited quantities each day. We kindly suggest checking with our team for availability at the time of your order.

If you have any food allergies or intolerances, please do not hesitate to inform us. We Will be happy to adapt our preparations, as far as possible, to ensure your well-being and safety.

We also invite you to follow us on our social media channels, where you can stay updated on our opening hours, new dishes, and other useful information. If you wish to share your experience, feel free to post photos and tag us – your support helps us continue to grow and improve.

Instagram: www.instagram.com/fangiaram/

Thank you for choosing us. We wish you a wonderful meal.

Starters & dishes

- Oven potatoes with aioli, mustard and sriracha — €9.75 (vegan & gluten-free)
- Chickpea hummus with crackers — €10.75 (vegan)
- Burrata with avocado, tomato and basil pesto — €13.75 (gluten-free)
- Nachos with avocado, black beans, pico de gallo, kefir, piparras, spicy jalapeños, fresh coriander and chipotle tabasco — €14.50 (vegan option without kefir)
- Baked stuffed mushrooms — €8.75 (vegan & gluten-free)
- Cabbage roll stuffed with rice, vegetables and Menorca cheese with soy sauce — €8.75
- Piquillo peppers stuffed with vegetables with carrot sauce — €8.75 (vegan & gluten-free)
- Zucchini cannelloni stuffed with vegetables and vegetable béchamel — €8.75 (vegan & gluten-free)
- Mini pizza with broccoli, cauliflower, carrot and parmesan base with tomato sauce, goat cheese, caramelized onion, walnuts and arugula — €10.75 (gluten-free)
- Vegetable lasagna with tomato sauce and Menorca cheese — €13.75
- Vegetable moussaka with Menorca cheese — €13.75
- Vegetable and mushroom wok noodles with soy sauce — €10.75 (vegan)
- Black rice with vegetables, mushrooms and aioli — €12.75 (vegan & gluten-free)
- Roasted eggplant stuffed with textured soy bolognese, mushrooms and vegetables with Menorca cheese, served with salad, hummus and basmati rice — €13.75
- Roasted sweet potato stuffed with vegetables with aioli and nut gratin served with salad — €15.75 (vegan & gluten-free)
- Pea protein burger with brioche bun, Menorca cheese, mushrooms, egg and tomato with roasted sweet potato — €15.75

Desserts

- Torrijas with brioche bread and vanilla ice cream — €9.50
- Cheesecake — €7 (gluten-free option)
- Carrot cake with milk-meringue ice cream — €6.75 (vegan option without ice cream)
- Carob cake with vanilla ice cream — €6.75 (vegan option without ice cream)

Français

Bienvenue dans notre coin végétarien !

Nous vous remercions sincèrement de votre visite et de l'intérêt que vous portez à une cuisine basée sur des ingrédients frais et d'origine végétale. Chacun de nos plats est préparé avec soin et dévouement.

Veillez noter que toutes nos entrées et nos plats principaux sont disponibles en quantités limitées chaque jour. Nous vous conseillons de vérifier leur disponibilité auprès de notre équipe au moment de votre commande.

Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, n'hésitez pas à nous en informer. Nous ferons de notre mieux pour adapter nos préparations afin de garantir votre bien-être et votre sécurité.

Nous vous invitons également à nous suivre sur nos réseaux sociaux, où vous pourrez rester informés de nos horaires, nouveautés et autres informations utiles. Si vous souhaitez partager votre expérience, n'hésitez pas à publier des photos et à nous identifier – votre soutien nous aide à continuer de progresser.

Instagram: www.instagram.com/fangjaram/

Merci de nous avoir choisis. Nous vous souhaitons un excellent repas.

Entrées et plats

- Pommes de terre au four avec aïoli, moutarde et sriracha — 9,75 € (vegan et sans gluten)
- Houmous de pois chiches avec crackers — 10,75 € (vegan)
- Burrata avec avocat, tomate et pesto de basilic — 13,75 € (sans gluten)
- Nachos avec avocat, haricots noirs, pico de gallo, kéfir, piparras, jalapeños épicés, coriandre fraîche et tabasco chipotle — 14,50 € (option vegan sans kéfir)
- Champignons farcis au four — 8,75 € (vegan et sans gluten)
- Rouleau de chou farci de riz, légumes et fromage de Minorque avec sauce soja — 8,75 €
- Poivrons del piquillo farcis de légumes avec sauce à la carotte — 8,75 € (vegan et sans gluten)
- Cannellonis de courgette farcis de légumes avec béchamel de légumes — 8,75 € (vegan et sans gluten)
- Mini pizza avec base de brocoli, chou-fleur, carotte et parmesan avec sauce tomate, fromage de chèvre, oignon caramélisé, noix et roquette — 10,75 € (sans gluten)
- Lasagnes de légumes avec sauce tomate et fromage de Minorque — 13,75 €
- Moussaka de légumes avec fromage de Minorque — 13,75 €
- Wok de nouilles avec légumes, champignons et sauce soja — 10,75 € (vegan)
- Riz noir avec légumes, champignons et aïoli — 12,75 € (vegan et sans gluten)
- Aubergine rôtie farcie avec bolognaise de soja texturée, champignons et légumes avec fromage de Minorque, accompagnée de salade, houmous et riz basmati — 13,75 €
- Patate douce rôtie farcie de légumes avec gratin d'aïoli et fruits secs accompagnée de salade — 15,75 € (vegan et sans gluten)
- Burger de protéine de pois avec pain brioche, fromage de Minorque, champignons, œuf et tomate avec patate douce rôtie — 15,75 €

Desserts

- Torrijas avec pain brioche et glace vanille — 9,50 €
- Cheesecake — 7 € (option sans gluten)
- Gâteau à la carotte avec glace au lait meringué — 6,75 € (option vegan sans glace)
- Gâteau de caroube avec glace vanille — 6,75 € (option vegan sans glace)

Deutsch

Willkommen in unserer vegetarischen Ecke!

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch und Ihr Interesse an einer Küche, die auf frischen, pflanzlichen Zutaten basiert. Jedes unserer Gerichte wird mit Sorgfalt und Hingabe zubereitet.

Bitte beachten Sie, dass alle unsere Vorspeisen und Hauptgerichte täglich nur in begrenzter Menge verfügbar sind. Wir empfehlen Ihnen, die Verfügbarkeit bei unserem Team zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung zu erfragen.

Wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, zögern Sie bitte nicht, uns zu informieren. Wir passen unsere Zubereitungen nach Möglichkeit gerne an, um Ihr Wohlbefinden und Ihre Sicherheit zu gewährleisten.

Wir laden Sie außerdem ein, uns auf unseren sozialen Netzwerken zu folgen, um über unsere Öffnungszeiten, neue Gerichte und weitere Informationen auf dem Laufenden zu bleiben. Wenn Sie Ihre Erfahrung teilen möchten, können Sie gerne Fotos posten und uns markieren – Ihre Unterstützung hilft uns, weiter zu wachsen und uns zu verbessern.

Instagram: www.instagram.com/fangjaram/

Vielen Dank, dass Sie sich für uns entschieden haben. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Gerichte

- Ofenkartoffeln mit Aioli, Senf und Sriracha — 9,75 € (vegan und glutenfrei)
- Kichererbsen-Hummus mit Crackern — 10,75 € (vegan)
- Burrata mit Avocado, Tomate und Basilikum-Pesto — 13,75 € (glutenfrei)
- Nachos mit Avocado, schwarzen Bohnen, Pico de Gallo, Kefir, Piparras, scharfen Jalapeños, frischem Koriander und Chipotle-Tabasco — 14,50 € (vegane Option ohne Kefir)
- Gefüllte Ofenchampignons — 8,75 € (vegan und glutenfrei)
- Kohlroulade gefüllt mit Reis, Gemüse und Menorca-Käse mit Sojasauce — 8,75 €
- Piquillo-Paprika gefüllt mit Gemüse mit Karottensauce — 8,75 € (vegan und glutenfrei)
- Zucchini-Cannelloni gefüllt mit Gemüse und Gemüse-Béchamel — 8,75 € (vegan und glutenfrei)
- Mini-Pizza mit Brokkoli-, Blumenkohl-, Karotten- und Parmesanboden mit Tomatensauce, Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln, Walnüssen und Rucola — 10,75 € (glutenfrei)
- Gemüselasagne mit Tomatensauce und Menorca-Käse — 13,75 €
- Gemüse-Moussaka mit Menorca-Käse — 13,75 €
- Wok-Nudeln mit Gemüse, Champignons und Sojasauce — 10,75 € (vegan)
- Schwarzer Reis mit Gemüse, Champignons und Aioli — 12,75 € (vegan und glutenfrei)
- Ofenaubergine gefüllt mit Soja-Bolognese, Champignons und Gemüse mit Menorca-Käse, serviert mit Salat, Hummus und Basmatireis — 13,75 €
- Ofensüßkartoffel gefüllt mit Gemüse mit Aioli-Nuss-Gratin und Salat — 15,75 € (vegan und glutenfrei)
- Erbsenprotein-Burger mit Brioche-Brötchen, Menorca-Käse, Champignons, Ei und Tomate mit Ofensüßkartoffel — 15,75 €

Desserts

- Torrijas mit Briochebrot und Vanilleeis — 9,50 €
- Käsekuchen — 7 € (glutenfreie Option)
- Karottenkuchen mit Milchbaiser-Eis — 6,75 € (vegane Option ohne Eis)
- Johanniskuchen mit Vanilleeis — 6,75 € (vegane Option ohne Eis)

Italiano

Benvenuti nel nostro angolo vegetariano!

Vi ringraziamo sinceramente per la vostra visita e per l'interesse verso una cucina basata su ingredienti freschi e di origine vegetale. Ogni nostro piatto è preparato con dedizione e cura.

Si prega di notare che tutti i nostri antipasti e piatti principali sono disponibili in quantità limitate ogni giorno. Vi consigliamo gentilmente di verificare la disponibilità con il nostro staff al momento dell'ordine.

Se avete allergie o intolleranze alimentari, non esitate a informarci. Saremo felici di adattare le nostre preparazioni, per quanto possibile, per garantire il vostro benessere e la vostra sicurezza. Vi invitiamo inoltre a seguirci sui nostri canali social, dove potrete rimanere aggiornati su orari, nuovi piatti e altre informazioni utili. Se desiderate condividere la vostra esperienza, sentitevi liberi di pubblicare foto e taggarci – il vostro supporto ci aiuta a crescere e migliorare.

Instagram: www.instagram.com/fangiaram/

Grazie per averci scelto. Vi auguriamo un ottimo pasto.

Piatti

- Patate al forno con aioli, senape e sriracha — 9,75 € (vegano e senza glutine)
- Hummus di ceci con crackers — 10,75 € (vegano)
- Burrata con avocado, pomodoro e pesto di basilico — 13,75 € (senza glutine)
- Nachos con avocado, fagioli neri, pico de gallo, kefir, piparras, jalapeños piccanti, coriandolo fresco e tabasco chipotle — 14,50 € (opzione vegana senza kefir)
- Funghi ripieni al forno — 8,75 € (vegano e senza glutine)
- Involtino di cavolo ripieno di riso, verdure e formaggio di Minorca con salsa di soia — 8,75 €
- Peperoni del piquillo ripieni di verdure con salsa di carota — 8,75 € (vegano e senza glutine)
- Cannelloni di zucchine ripieni di verdure con besciamella di verdure — 8,75 € (vegano e senza glutine)
- Mini pizza con base di broccoli, cavolfiore, carota e parmigiano con salsa di pomodoro, formaggio di capra, cipolla caramellata, noci e rucola — 10,75 € (senza glutine)
- Lasagna di verdure con salsa di pomodoro e formaggio di Minorca — 13,75 €
- Moussaka di verdure con formaggio di Minorca — 13,75 €
- Wok di noodles con verdure, funghi e salsa di soia — 10,75 € (vegano)
- Riso nero con verdure, funghi e aioli — 12,75 € (vegano e senza glutine)
- Melanzana al forno ripiena con ragù di soia testurizzata, funghi e verdure con formaggio di Minorca, accompagnata da insalata, hummus e riso basmati — 13,75 €
- Patata dolce al forno ripiena di verdure con gratin di aioli e frutta secca accompagnata da insalata — 15,75 € (vegano e senza glutine)
- Hamburger di proteina di pisello con pane brioche, formaggio di Minorca, funghi, uovo e pomodoro con patata dolce al forno — 15,75 €

Dessert

- Torrijas con pane brioche e gelato alla vaniglia — 9,50 €
- Cheesecake — 7 € (opzione senza glutine)
- Torta di carote con gelato al latte meringato — 6,75 € (opzione vegana senza gelato)
- Torta di carruba con gelato alla vaniglia — 6,75 € (opzione vegana senza gelato)