

ECOENCUENTRO



RESTAURANTE

Restaurante ecológico, bio y saludable.

Todos nuestros productos están elaborados aquí mismo y nuestra materia prima es la de nuestra tienda. Todo es ecológico y libre de toxinas para que te sientas bien y saludable.

Cocina tradicional con toques mediterráneos y asiáticos. Para todos los gustos.

Todo lo que ofrecemos lo elaboramos con agua Kangen (filtrada y con el Ph óptimo)

ECOENCUENTRO

Calle Norias, 80

28221 Majadahonda

www.ecoencuentro.es

teléfono:

91.636.20.65


ECOENCUENTRO
Think healthy

Carta

Para picar:

Empanadillas estilo Tibetano (5 uds)/ 7,90€

Preguntanos de qué están rellenas hoy.

Porción de Pizza al corte Ecoencuentro/ 4,50€

Vegetariana y sin queso.

Hummus de Garbanzo / 5,20€

Crema de garbanzo, ajo, comino, tahini, aove, limón y pimentón dulce.

Baba ganoush / 5,50€

Crema de berenjenas, ajo, comino, thaini, aove, limón y pimentón dulce.

Muhammara / 5,75€

Crema de pimiento rojo, anacardo, ajo, comino, sirope de granada, aove, y una pizca de pimentón picante.

Ración de queso vegano / 13,20€

Queso elaborado con anacardo. Buenísimo. Acompañado con tostas de castaña.

Frío/Ensaladas:

Salmorejo tradicional / 7,20€

Aderezado en su punto con toque oriental.

Tartar de tomates, aguacates y algas / 8,50€

Aderezado en su punto con toque oriental.

Taboulé de quinoa / 7,50€

Base de quinoa, cebolla morada, zanahoria, almendra, pasas y una vinagreta suave y menta, irresistible!

Principales:

Verduras al Curry / 8,20€

Variedad de verduras de temporada con especias (cardamomo, comino, mostaza, cúrcuma, cilantro, jengibre). El curry es una mezcla de diferentes especias utilizada en la India para preparar guisos, tiene un gran poder saludable. Cada cocina combina su propio curry. ¡Esperamos que te guste!

Salmón Salvaje acompañado de falsos espaguetis de calabacín / 18,50€

El Salmón salvaje poco tiene que ver con el corriente, es un manjar de color más intenso y carne más tersa, Pruébalo. Elije siempre pescados salvajes, evita los alimentados con piensos.

Alitas de Pollo (8 uds) / 10,50€

Aderezadas con nuestro mejor toque. Cocinadas a baja temperatura y doradas en el horno.

Pasta al Pesto / 8,50€

Espirales de trigo y espirulina con nuestro Pesto elaborado sin lácteos.

Lasaña de verduras / 10,50€

Elaborada con láminas de espelta y rellena de nuestras mejores verduras de temporada. Especiada y con bechamel vegetal. ¡Un clásico a degustar en Ecoencuentro!

Acompañamientos:

Consulta lo acompañamientos de hoy:

- Arroz al vapor / 4,50€
- Patatas al horno / 4,50€
- Pasta corta/ 4,50€

Bebidas

Zumos Super naturales:

Zumo de Naranja Natural 200 ml/4,00€

Zumo Licuado Natural 200 ml/ 4,50€

Zumo Licuado Natural 400 ml/5,50€

Hechos con las frutas y verduras de temporada, con un toque de Jengibre fresco

Refrescos “Cortese”

Autentica alternativa Bio a los amantes de las bebidas con burbujas

Melagrana / 2.90€

Chinoto / 2.90€

Aranciata bionda / 2.90€

Aranciata rossa / 2.90€

Cola / 2.90€

Kombuchas “Kom Vida”

Té verde / 1€

Zanahoria y cúrcuma / 1€

Frutos rojos / 1€

Jengibre y limón / 1€

Tés fríos “Yogi Tea”

Hibisco y menta / 2.90€

Naranja y Jengibre / 2.90€

Mate y Limón / 2.90€

Menta y limón / 3,70€

Cervezas artesanas

Bailandera:

Fabricadas en Bustarviejo (Comunidad de Madrid)

Bailandera Trigo / 3,70€

Maltas de cebada y trigo (Pilsen, Trigo, Munich) y lúpulo (Nugget y Cascade). (5%)

Bailandera Fruit Pale Ale/ 3,70€

Maltas de cebada (Pale, Munich y Cargold), lúpulo (Nugget, Mosaic y Citra) copos de avena, levadura, cáscara de Pomelo, Mango y Fruta de la Pasión. (5%)

Bailandera Lupulove-IPA/ 3,70€

Malta de cebada (Pale Ale, Caragold), Avena, lúpulo (Chonook, Mosaic, Equinox) levadura. (6.5%)

Bailandera Bustar Pale Ale/ 3,70€

Maltas de cebada y trigo (Pale Ale, Trigo, Munich), lúpulo (Citra, Amarillo, Chinook, Nugget), levadura. (5%)

Bailandera Casi-Sin/ 3,70€

Maltas de cebada (Pale Ale, Cararoma, Munich Chocolate), avena, lúpulo (Centenial, Nugget), levadura. (2%)

Bailandera Negra/ 3,70€

Maltas de cebada (Pale Ale, Cararoma, Black, Munich y Chocolate), trigo y cebada cruda, copos de avena, lúpulo (Chinook, Nugget), levadura. (4.5%)

Bailandera Bustarviejo Sin Gluten/ 3,70€

Maltas de cebada (Pale Ale, Cararoma), avena, lúpulo (Nugget), levadura. (4.5%)

Gabarrera:

Fabricadas en Cercedilla (Comunidad de Madrid) elaboradas con métodos tradicionales, con fuego y agua de la Sierra, sin filtrar ni pasteurizar.

Siete Picos/ 3,20€

Maltas de cebada, lúpulos, azúcar integral de caña, levaduras y agua. (5%)

Vinos orgánicos-ecológicos-biodinámicos:

Copa de vino tinto o blanco/ 3,10€

“Alceño” Tinto D.O.Jumilla 2018 /19,50€

85% monastrell 10% syrah 5% garnacha tintorera

“Platero” Tinto Demeter 2019/21,00€

Tempranillo-syrah. Cuenca

Cava Brut Nature “Molina Cánovas” /18,50€

Chadonnay y macabeo. Método tradicional. Zona de Requena.

“Platero” Blanco Demeter 2019/21,00€

Zona de Cuenca.

“Parra Jimenez” Blanco Demeter 2020/21,00€

Verdejo.

Agua:

Agua Kangen 7.0 pH 500 ml/ 0,90€

Si quieres te ofrecemos también la posibilidad de que nos pidas agua alcalina (8,8.5 o 9 pH) pero te recomendamos que mientras comes bebas Kangen 7.0pH.