



# Menú

## Entrantes

**PAN CON TOMATE** 3.00  

Pan de cristal, tomate, sal en escamas, pimienta y aceite de oliva.




**OLIVAS** 2.50 

**MIX DE ENCURTIDOS** 2.50 

**HUMMUS** 6.40     

Crema de garbanzos, acompañado de pan pita y bastones de zanahoria.



Sabores a elección: curry, albahaca, remolacha o tzatziki (queso crema, cilantro y aguacate).

**PROVOLETA** 8.50   

Queso fundido con tomate seco, aceite de albahaca y orégano, acompañado de pan de cristal.

**BONIATATA** 7.90   

Patatas y boniatos grillados con huevo, cilantro, frijoles y queso grana padano, bañados en salsa agridulce.

**GYOZAS DE VERDURAS (6 unidades)** 8.00  

Empanadillas orientales con salsa teriyaki y sésamo.

## Ensaladas

**BURRATA** 10.50    

Queso burrata, rúcula, tomates, aceite de de albahaca y sal de pistachos, acompañado de pan de cristal.

**OLIVIA** 9.90    

Mix de lechugas, cebolla, tomate, zanahoria, queso feta en cubos, aguacate, olivas negras y verdes, y semillas de girasol con una vinagreta de mostaza antigua.

**EMPEDRADO** 9.90   

Ensalada fresca de lentejas con zanahoria, calabacín, cebolla, cilantro, rúcula, queso feta, zumo de lima, almendras, bayas de goyi, aliñada con vinagreta de frutos rojos.

## Platos calientes

**ESTOFADO DE LENTEJAS CAVIAR** 8.90 

Cocido lentamente con zanahoria, tomate, pimientos, puerro y calabacín.

**ESTOFADO DE GARBANZOS** 8.90 

Cocido lentamente con leche de coco y curry.

**ESTOFADO DE TERNERA** 12.40  

Con guisantes, patatas y arroz integral.


**POLLO AL CURRY** 12.50 

Pechuga marinada 24 horas, acompañado con arroz, cilantro y chile.

**PARMESANA DE BERENJENAS** 12.90    

Lasagna de berenjenas, salsa de tomate, queso mozzarella y albahaca.

## Desmechados

**SANDWICH "EL VACÍO"** 13.90    

Ternera desmenuzando, tomate asados, cebolla caramelizada y rúcula con salsa All you.

**SANDWICH PULLED PORC** 12,90     

Cerdo desmenuzando con col lombarda, cilantro, queso padano en salsa de tamarindo y chipotle.

**SANDWICH POLLO** 12.90    

Pechuga de pollo desmenuzando, cebolla frita, aguacate, pepinillo y salsa barbacoa

**SANDWICH "EL HUERTO"** 12.90    

Vegetales salteados, mozzarella, huevo, chips, pepinillo,lechuga y mermelada de berenjenas.

## Burgers

**HAMBURGUESA DE GARBANZOS** 11.50    

Mermelada de berenjenas, queso emmental, tomate secos, pepinillos encurtidos, aguacate y rúcula.

**HAMBURGUESA ALL YOU EAT** 12.50    

Barbacoa, queso emmental, pepinillo encurtidos, tomate y lechuga.

**HAMBURGUESA ANGUS** 12.50    

Mayonesa de chipotle, queso emmental, huevo, cebolla roja encurtida y rúcula.

## Tacos

**TACO VEGANO** 8.90 

Hummus de remolacha, vegetales salteados, frijoles, chips y cilantro en tortilla de maíz.

**TACO DE POLLO** 9,90 

Salsa barbacoa, pollo desmechado, cilantro, frijoles, cebolla roja, cebolla frita en tortilla de maíz.

**TACO DE CARNITA** 9.90 

Mayonesa chipotle, cerdo desmenuzando, maíz, aguacate, cebolla roja, cilantro en tortilla de maíz.

## Pokes

**JAPANESE** 11.95     

Arroz integral, mix de lechugas, aguacate, mango, tomates, cacahuetes, bayas de goyi, aceite de albahaca, brotes y salsa de soja dulce.

**MARINA** 13.95    

Quinoa, salmon, tomates, col lombarda, aguacates, zanahoria, guisante, rabanitos, sesamo y salsa de soja dulce

**HAWAII TUNA** 12.95    

Arroz integral, atún marinado en tres cítricos, sal de pistacho, aguacate, rábano, cebollino, sésamo, brotes y aliño de soja dulce.

# Postres

**TARRINA DE AGUACATE(VEGANA)** 5.90  

Base de dátíl y anacardos. Con lima, aceite de coco, agave y pistachos (Sin gluten).

**TARRINA DE CHOCOLATE BLANCO** 5.90   

Base de crumble. Con queso crema, chocolate y nibs de cacao con rayadura de piel de naranja.

**TARRINA DE DE MANGO Y COCO (VEGANA)** 5.90  

Base de crumble. Mango, esencia de vainilla y coco rayado.

**BROWNIE (VEGANO).** 5.45  

Pastel de chocolate con frutos secos. Sin gluten.

**COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA /** 2.50

**NESTEA** 2.50

**AQUARIUS** 2.50

**TÓNICA** 2.50

**SODA ORGÁNICA (GENGIBRE /COLA/LIMÓN)** 3.70

**AGUA** 2.20

**AGUA CON GAS** 2.50

**LIMONADA** 3.20

**KOMBUCHAS** 4.20

**ZUMOS NATURALES** 4.00

Remolacha ,manzana, zanahoria y jengibre

Espinaca,manzana, pepino y jengibre

Naranja

**CAÑA Estrella Galicia** 2.60

**CAÑA 1906** 2,90

**CLARA** 2.60

**CAÑITA Estrella Galicia** 2.00

**CAÑITA 1906** 2.20

**JARRA DE CERVEZA Estrella Galicia** 4.00

**JARRA DE CERVEZA 1906** 4,50

**ESTRELLA GALICIA botella** 3.00

**ESTRELLA GALICIA 00 botella** 3.00

**ESTRELLA GALICIA 1906 botella** 3.00

**SIDRA** 3.50

**ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN** 3.50

**CERVEZA ARTESANAL IPA** 5.00

**CERVEZA RED PALE ALE** 3.00

## Café

**AMERICANO** 1.60

**CAFÉ EXPRESSO** 1.50

**CORTADO** 1,60

**CAFÉ CON LECHE** 1.90

**CAPUCCINO** 2.20

**INFUSIÓN** 2.10

# Vinos y Cavas

all you eat is love

## TINTOS

COPA / BOTELLA

**PARTICULAR (De la casa)** 3 / 14  
Montsant. Garnacha negra y Cariñena.

**RECIENTE** 3.30 / 15  
D.O. RIOJA. Vino joven. Tempranillo

**CARRAMIMBRE** 3.60 / 17  
D.O. RIBERA DUERO. Roble. Tinta fina

**RAMON BILBAO** 17  
D.O. RIOJA. Crianza. Tempranillo. Roble

## ROSADOS

**PARTICULAR** 3 / 14  
D.O. CARIÑERA. Garnacha.

## BLANCOS

**PARTICULAR (De la casa)** 3 / 14  
Chardonnay.

**AFORTUNADO** 4 / 17  
D.O. RUEDA. Verdejo. ECO

**CASA MARIOL** 3.50 / 16  
D.O. TERRA ALTA. Garnacha blanca. ECO. VEGANO

**CARRAMIMBRE** 3.50 / 16  
D.O. RUEDA. Verdejo

## CAVAS

**GRAPUS BRUT NATURE (Método tradicional)** 3 / 15  
D.O. Cava. ECO. Xarel·lo, Macabeu y Parellada.

# Combinados



<b>COPA BAILEYS</b> 5.00	<b>VERMUT</b> 3.00
<b>COPA BALLANTINES</b> 5.00	<b>TINTO DE VERANO</b> 5.00
<b>HENDRIX TÓNICA</b> 11.00	<b>SANGRÍA</b> 5.00
<b>SEAGRAMS TÓNICA</b> 8.00	<b>JARRA DE SANGRÍA</b> 12.00
<b>BOMBAY TÓNICA</b> 8.00	<b>MIMOSA</b> 4.00
<b>TANQUERAY TÓNICA</b> 8.00	<b>MOJITO</b> 6.00
<b>BRUGAL COLA</b> 8.00	<b>CAIPIRINHA</b> 6.00
<b>FERNET COLA</b> 8.00	<b>CAIPIROSKA</b> 6.00
<b>VODKA SODA</b> 8.00	<b>EXPRESSO MARTINI</b> 8.00
<b>CAMPARI TÓNICA</b> 8.00	<b>BLOODY MARY</b> 8.00
<b>APEROL SPRITZ</b> 6.00	
<b>MICHELADA</b> 5.50	

Refrescos

Cervezas

 VEGANO  VEGETARIANO

Algunos platos pueden contener algún elemento decorativo como sésamo.

Toda la elaboración se realiza en el mismo espacio, por lo que cualquier producto puede contener trazas de gluten.

En caso de tener cualquier alergia o intolerancia comunicarlo al personal.

Muchas Gracias.


 SÉSAMO	 GLUTEN	 SULFITOS
 HUEVOS	 MOSTAZA	 MOLUSCOS
 CRUSTÁCEOS	 APIO	 SOJA
 PESCADO	 CACAHUETES	 ALTRAMUCES
 LÁCTEOS	 FRUTOS DE CÁSCARA	

ALÉRGICOS

# Menü











## Starters

**BREAD WITH TOMATO** 3.00    
Crispy glass bread, tomato, flak salt, pepper and olive oil.

**OLIVES** 2.50 

**PICKLE MIX** 2.50 

**HUMMUS** 6.40       
Chickpea cream, accompanied by pita bread and carrot sticks.  
Flavors to choose: curry, basil, beetroot or tzatziki (cream cheese, coriander and avocado),






**PROVOLETA** 8.50     
Melted cheese with dry tomatoes, basil oil and oregano, served with crystal bread.





**BONIATATA** 7.90      
Grilled potatoes and sweet potatoes with egg, coriander, beans and grana padano cheese, with sweet chili sauce.

**VEGETABLE GYOZAS (6 units)** 8.00    
Oriental dumplings with teriyaki sauce and sesame.


## Salads

**BURRATA** 10.50      
Burrata cheese, arugula, tomatoes, basil oil and pistachio salt, accompanied by crystal bread.

**OLIVIA** 9.90       
Mix of lettuce, onion, tomato, carrot, cubed feta, avocado, black and green olives, and sunflower seeds, with an old-mustard vinaigrette.


**EMPEDRADO** 9.90      
Fresh lentil salad with carrot, zucchini, red onion, coriander, arugula, feta cheese, lime juice, almonds, goji berries, dressed with red fruit vinaigrette.

## Hot specialties

**LENTIL STEW CAVIAR** 8.90   
Slowcooked with carrot, tomato, peppers, leek and zucchini.

**CHICKPEA STEW** 8.90   
Slow cooked with coconut milk and curry.

**BEEF STEW** 12.40    
With peas, potatoes and brown rice






**CHICKEN CURRY** 12.50   
Marinated brisket 24 hours a day, served with rice, coriander and chili.

**EGGPLANT PARMESANA** 12.90      
Eggplant lasagna, tomato sauce, mozzarella cheese and basil.

## Hot Sandwiches






**BEEF VACUUM SANDWICH** 13.90       
Shredded beef, roasted tomato, caramelized onion and arugula with All you sauce.





**PULLED PORC SANDWICH** 12.90       
With red cabbage, coriander, padano cheese in tamarind sauce and chipotle.

**CHICKEN SANDWICH** 12.90       
Shredded Chicken Breast, Fried Onion, Avocado, Pickle and BBQ Sauce.

**THE ORCHARD SANDWICH** 12.90       
Sautéed vegetable, mozzarella, egg, pickles, lettuce, crispy chips and eggplant jam.


## Burgers


**CHICKPEA BURGER** 11.50       
Aubergine jam, Emmental cheese, dry tomatoes, pickles, avocado and arugula.



**ALL YOU EAT BURGER** 12.50       
Barbecue, Emmental cheese, pickles, tomato and lettuce.

**ANGUS BURGER** 12.50      
Chipotle mayonnaise, Emmental cheese, egg, pickled red onion and arugula.

## Tacos








**VEGAN TACO** 8.90   
Beet hummus, sautéed vegetables, beans, coriander, crispy chips, in corn tortilla.








**CHICKEN TACO** 9.90   
Barbecue sauce, shredded chicken, coriander, beans, red onion, fried onion on corn tortilla.

**TACO DE CARNITA** 9.90    
Chipotle mayonnaise, pulled pork, corn, avocado, red onion, coriander and corn tortilla.

## Pokes



**JAPANESE** 11.95         
Brown rice, mixed leaves, avocado, mango, cherry tomatoes, goji berries, peanuts, walnut pesto, sprouts and soy and sweet soy..




**MARINA** 13.95         
Quinoa, fresh salmon, tomatoes, red cabbage, avocado, carrot, peas, radishes and sesame, dressed with soy sauce.



**HAWAII TUNA** 12.95         
Brown rice, tuna marinated in three citrus fruits, pistachio salt, avocado, radish, chives, sesame, sprouts and sweet soy dressing.



all you eat is love

# Desserts

**AVOCADO TUB (VEGAN)** 5.90    
Base of dates and cashews. With lime, coconut oil, agave and pistachios (gluten free).

**TUB OF WHITE CHOCOLATE** 5.90     
Crumble base. With cream cheese, chocolate and cocoa nibs with orange peel shredding.

**MANGO AND COCONUT TUB (VEGAN)** 5.90    
Crumble base. Mango, vanilla essence and shredded coconut.

**BROWNIE (VEGAN)** 5.45    
Chocolate cake with nuts. Gluten-free.

COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / FANTA / 2.50

NESTEA 2.50

AQUARIUS 2.50

TONIC 2.50

ORGANIC SODA (GINGER/COLA/LEMON) 3.70

WATER 2.20

SPARKLING WATER 2.50

LEMONADE 3.20

KOMBUCHAS 4.20

NATURAL JUICES 4.00

Beetroot, apple, carrot and ginger.

Spinach, apple, cucumber and ginger.

Orange.

TAP BEER Estrella Galicia 2.60

TAP BEER 1906 2,90

LEMON BEER 2,60

LITTLE TAP BEER Estrella Galicia 2.00

LITTLE TAP BEER 1906 2.20

JAR OF BEER Estrella Galicia 4.00

JAR OF BEER 1906 4,50

ESTRELLA GALICIA bottle 3.00

ESTRELLA GALICIA 00 bottle 3.00

ESTRELLA GALICIA 1906 bottle 3.00

CIDER 3.50

ESTRELLA GALICIA GLUTEN FREE 3.50

CRAFT BEER IPA 5.00

RED PALE ALE BEER 3.00

# Coffee

AMERICANO 1.60

ESPRESSO 1.50

CORTADO 1,60

COFFEE WITH MILK 1.90

CAPUCCINO 2.20

TEA 2.10

# Wines & Cavas

RED GLASS / BOTTLE

**PARTICULAR** 3 / 14  
Montsant. Garnacha negra and Cariñena.

**RECIENTE** 3.30 / 15  
D.O. RIOJA. Young wine. Tempranillo

**CARRAMIMBRE** 3.60 / 17  
D.O. RIBERA DUERO. Oak. Fine Ink

**RAMON BILBAO** 17  
D.O. RIOJA. Breeding. Tempranillo. Oak

## PINK

**PARTICULAR** 3 / 14  
D.O. CARIÑERA. Garnacha.

## WHITE

**PARTICULAR** 3 / 14  
Chardonnay.

**AFORTUNADO** 4 / 17  
D.O. RUEDA. Verdejo. ECO

**CASA MARIOL** 3.50 / 16  
D.O. TERRA ALTA. White Garnacha. ECO. VEGAN


**CARRAMIMBRE** 3.50 / 16  
D.O. RUEDA. Verdejo

## CAVAS

**GRAPUS BRUT NATURE (Método tradicional)** 3 / 15  
D.O. Cava. ECO. Xarel-lo, Macabeu and Parellada.

# Drinks

COPA BAILEYS 5.00	VERMUT 3.00
COPA BALLANTINES 5.00	TINTO DE VERANO 5.00
HENDRIX TÓNICA 11.00	SANGRÍA 5.00
SEAGRAMS TÓNICA 8.00	JARRA DE SANGRÍA 12.00
BOMBAY TÓNICA 8.00	MIMOSA 4.00
TANQUERAY TÓNICA 8.00	MOJITO 6.00
BRUGAL COLA 8.00	CAIPIRINHA 6.00
FERNET COLA 8.00	CAIPIROSKA 6.00
VODKA SODA 8.00	ESPRESSO MARTINI 8.00
CAMPARI TÓNICA 8.00	BLOODY MARY 8.00
APEROL SPRITZ 6.00	
MICHELADA 5.50	

 allyoueatlove

Soft drinks

Beers

 VEGAN

 VEGETARIAN

We use sesame as a decorative ingredient, in case of allergy tell to the staff even if the dish doesn't contain sesame. We cook everything in the same space so can be gluten contamination.

In case of having any allergy or intolerance tell the staff. Thank you very much.

 SESAME  GLUTEN  SULPHITES

 EGGS  MUSTARD  MOLLUSKS

 CRUSTACEAN  CELLERY  SOY

 FISH  PEANUTS  LUPINS

 DAIRY PRODUCTS  NUTS

ALÉRGENOS