



LA SOCIEDAD HERBÍVORA

En La Sociedad Herbívora todos los alimentos son 100% de origen vegetal, utilizando productos en su mayoría orgánicos producidos localmente en el Valle del Guadalhorce, Málaga.

Nos gustaría ofrecerle una nueva experiencia vegetariana que honre a las verduras, donde el sabor hable por sí mismo.

At “La Sociedad Herbívora” all ingredients are 100% plant based.

We make our best using mostly organic locally grown products from agriculturists settled in Valle del Guadalhorce, Málaga.

We would like to offer our guests a new veggie experience which honours the vegetables, where their taste speaks for themselves.

ENTRANTES

STARTERS

- (SE)** Tartar de tomates secos, pimiento, cebolla roja
(S) y setas *portobello*
(M) Sun-dried Tomatoes & Portobello Tartar with Bell
(G) Pepper and Red Onion 9.50 .-
- (F)** Quiche Eve. Setas, espinacas, tomates secos
(S) y tofu con base crujiente de almendras y avena
Tofu & Veggie Quiche with Sun-dried Tomatoes
and Mushrooms with Almond & Oat Crust 9 .-
- (F)** Timbal de *faux gras* con mermelada
casera de temporada y sus tostas
Faux Gras Timbale with Seasonal Jam and Toast 9 .-
- (SE)** Tabla *Mezze*. Hummus verde, *crudités* de verduras,
(F) paté cremoso vegetal, ceviche de pepino en cogollos,
(G) *seitán* especiado casero y *crackers* deshidratados
(S) 'Mezze' Board. Green Hummus, Creamy Veggie
Paté, Cucumber Ceviche served on Lettuce Leaves,
Homemade Spiced Seitan served with
Seed Crackers & Raw Veggies 12 .-
- (S)** Bolitas de lentejas y almendras especiadas con
(G) veganesa suave (4 unidades)
(F) Four spiced almond & lentilballs with homemade
soy mayonnaise 7.50 .-
- (G)** Mollete *Boom* de Yuba especiada, rúcula, tomate,
(GF) pepino, cebolla morada y veganesa a la mostaza
(S) Sandwich 'Boom' packed with Spiced Yuba, Rugula,
(M) Tomato, Cucumber, Red Onion and
Mustard Mayonnaise) 9 .-
- (S)** Ensalada de *kale*, brocoli especiado, *tempeh*,
hojas verdes, tomates *cherry*, aguacate, cebolla roja
con vinagreta de citricos y hierbas provenzales
Kale & Broccoli Salad with Green Leaves, Tempeh,
Cherry Tomatoes, Avocado, Red Onion served with
Lemon & Herb Vinaigrette 10.50 .-

PRINCIPAL

MAIN

Guiso de setas y champiñones, garbanzos y especias de callos

Typical Malaguenian Chickpea
& Mushroom Stew 8.50 .-

Ⓢ ***Parmigiana* de berenjenas con salsa de tomate, calabacín,
pesto casero y bechamel gratinada**

Aubergine Parmigiana with Tomato Sauce, Homemade
Pesto baked under our Homemade Bechamel 11.50 .-

Ⓢ **Hamburguesa de legumbres servida en mollete**
Ⓞ **con tomate, cebolla roja, hojas verdes, aguacate y nuestra
mozzarella casera acompañada de patatas gajo al horno**

Legume Burguer served in Typical Malaguenian
Bread, Green Leaves, Tomato, Red Onion, Avocado
and Baked Potatoes 11 .-

***Buddha Bowl. Quinoa, boniato, garbanzos, aguacate, hojas
verdes, brocoli, pepino, tomates cherry y pimiento rojo
con paté vegetal y aliño***

Buddha Bowl filled with Roasted Sweet Potato,
Quinoa, Chickpeas, Avocado, Green Leaves,
Broccoli, Cucumber, Cherry Tomatoes and Red Pepper
with Veggie Paté & Vinaigrette 11.50 .-

Ⓢ **Rollitos de berenjenas *Teresa Carles* rellenos**
Ⓞ **con ricota de anacardos y champiñones,
tomates secos y veganesa suave de soja**

Aubergine Roulades Stuffed with Cashew Mushroom Ricotta
garnished with Sun-dried Tomatoes and Homemade
Soy Mayonnaise 10.50 .-

Ⓢ **Pasta *Conchiglie* en salsa cremosa con setas *portobello*,**
Ⓞ **puerros, espinacas y *tempeh* ahumado**

Ⓞ **Conchiglie Pasta with Creamy Sauce, Portobello,
Leek, Spinach & Smoked Tempeh 12.50 .-**

Ⓢ SÉSAMO / SESAME Ⓢ SOJA / SOY Ⓞ MOSTAZA / MUSTARD

Ⓞ GLUTEN / GLUTEN Ⓞ OPCIÓN SIN GLUTEN / GLUTEN FREE OPTION Ⓞ FRUTOS SECOS / NUTS

POSTRES DESSERTS

- Ⓒ **Brownie con nueces acompañado de helado**
Ⓕ Brownie served with Ice-cream 6 .-
- Ⓒ **Tarta cruda de zanahorias, anacardos y canela**
Rawesome Carrot & Cashew
Cheesecake with Cinammon 6.50 .-
- Ⓒ **Lingote de chocolate y coulis de frutos rojos**
Chocolate Ingot served with Red Berries Coulis 5.50 .-
- Ⓒ **Tarta Banoffee de plátano con caramelo**
Ⓕ **de dátiles, crema de cacahuets y cobertura
cremosa de anacardos**
Banoffee Banana Cake with Date & Peanut Butter
Caramel and Cashew Frosting 6 .-

BEBIDAS DRINKS

Agua mineral

Still Mineral Water 1.80 .-

Agua con gas 33 cl.

Sparkling Mineral Water 2 .-

Refrescos Fritz. Cola, cola zero, limón y naranja

Fritz Drinks: Coke, Coke Zero, Coke with Stevia,
Lemon Soda, Orange Soda 2.50 .-

Zumos Linda 100% natural con Stevia.

Limón y jengibre / Pera y pimienta de Sichuan / Mandarina y romero

Linda Juice 100% natural and sweetened with Stevia.
Lemon & Ginger, Pear & Sichuan Pepper,
Tangerine & Rosemary 2.80 .-

**Té fermentado Kombutxa. Manzana y jengibre /
Hibiscus y granada / Sauco y Uva / Albahaca y matcha /
Pepino y Hierbaluisa**

Fermented Tea Kombutxa. Apple & Ginger, Hibiscus
& Pomegranate, Elder Flowers & Grape,
Basil & Matcha, Cucumber & Verbena **3.50 .-**

**Sidra The Good Cider. Fresa-lima /
Melocotón / Manzana**

'The Good Cider' Cider. Strawberry
& Lime, Peach, Apple **2.50 .-**

CERVEZAS / BEERS

Copa Victoria / Victoria Tap 2.40 .-

Daura Sin Gluten / Gluten Free Daura 2.50 .-

Artesana / Craft Beer 4.50 .-

Victoria 0.0 % 2.50 .-

Damm Limón / Lemon Damm 2.50 .-

Voll-Damm doble malta / Voll-Damm Double Malt 3 .-

CAFÉ / COFFEE

Espresso o Americano

Coffee Espresso / Americano **1.50 .-**

Café con leche de soja o almendra

With soy / almond milk **1.70 .-**

TÉS / TEA

Té / Infusión

Tea / Herbal Tea **1.80 .-**

DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS. NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN Y FRUTOS SECOS. ANTE UNA INTOLERANCIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, COMENTAR AL PERSONAL PARA QUE SE ATIENDA CON LA IMPORTANCIA QUE REQUIERE. NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 10% I.V.A / 21% BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

WE PROVIDE ALLERGENS CHART. MENU ITEMS MAY CONTAIN TRACES OF GLUTEN AND NUTS. IN CASE OF ANY FOOD INTOLERANCE PLEASE SPEAK WITH THE STAFF. WE WILL MAKE SURE YOUR DIETARY RESTRICTIONS ARE ADRESSED WITH THE IMPORTANCE THEY REQUIRE. OUR PRICES INCLUDE 10 % OF VAT / 21% ALCOHOLIC BEVERAGES.



SUGERENCIAS RECOMMENDATIONS

- (S) **Timbal de arroz salvaje con puerro, setas**
- (F) **portobello, cebolla roja y salsa cremosa de curry massaman**

Wild rice timbale with leek, portobello and red onion served with creamy Massaman sauce **11.50 .-**

- (S) **Seitán casero flambeado con salsa a las**
- (M) **tres pimientos acompañado de patatas y**
- (G) **verduras asadas**

Homemade seitan flambee served with three peppers sauce and roasted potatoes and veggies **12.50 .-**

- (F) **Tarta Snickers con base de almendras y**
- avena, caramelo de dátiles y cacahuets,**
- relleno de anacardos con cobertura de**
- cacao y coco**

Rawesome Snickers: almond and oat base, date and peanut butter caramel, cashew filling and Chocolate and coconut glaze . . **6.50 .-**

- (SE) SÉSAMO / SESAME (S) SOJA / SOY (M) MOSTAZA / MUSTARD
- (G) GLUTEN / GLUTEN (GF) OPCIÓN SIN GLUTEN / GLUTEN FREE OPTION
- (F) FRUTOS SECOS / NUTS

VINOS WINES

TINTOS / RED WINE

MÁQUINA DEL TIEMPO (ECO)

Yecla. Monastrell, Syrah

COPA / GLASS 2.9 .- BOTELLA / BOTTLE 16.8 .-

ALTOS IBÉRICOS

Rioja Crianza. Tempranillo

COPA / GLASS 2.9 .- BOTELLA / BOTTLE 16.8 .-

CELESTE ROBLE

Ribera del Duero. Tempranillo

COPA / GLASS 3 .- BOTELLA / BOTTLE 17 .-

CINDUS

Toro. Tinta de Toro

BOTELLA / BOTTLE 19 .-

VERÓNICA SALGADO (ECO)

Ribera del Duero. Tinto fino

COPA / GLASS 3.5 .- BOTELLA / BOTTLE 19 .-

PEIQUE, RAMÓN VALLE

Bierzo. Mencía

BOTELLA / BOTTLE 19.5 .-

REBELS DE BATEA

Terra Alta. Garnacha negra

COPA / GLASS 3.5 .- BOTELLA / BOTTLE 20 .-

PETIT PISSARRES

Priorat. Cariñena, Garnacha negra

BOTELLA / BOTTLE 20 .-

JEAN LEON

Bierzo. Merlot, Petit verdot

BOTELLA / BOTTLE **21** .-

EL REPISO

Madrid. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha

BOTELLA / BOTTLE **22** .-

ENCASTE

Ronda. Cabernet Sauvignon

BOTELLA / BOTTLE **24** .-

PURGATORI

Costers del Segre. Cariñena, Garnacha, Syrah

BOTELLA / BOTTLE **39** .-

BLANCOS / WHITE WINE

DIEZ SIGLOS

Rueda. Verdejo

COPA / GLASS **2.5** .- BOTELLA / BOTTLE **16** .-

ATRIUM

Penedés. Chardonnay

COPA / GLASS **3** .- BOTELLA / BOTTLE **18** .-

ELEONOR (ECO)

Sierras de Málaga. Moscatel

COPA / GLASS **3.5** .- BOTELLA / BOTTLE **20** .-

ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

EDONÉ

V.T. de Castilla. Chardonnay

BOTELLA / BOTTLE **XX** .-