

# MAISON SŪKOON

Café de Especialidad y Cocina Vegana

## 100% VEGETAL

*Todos nuestros platos están disponibles para llevar.  
Calientes listos para comer o fríos para disfrutar más tarde.*

## LAS ENTRADAS

### ARANCINO DE TRUFA (SIN GLUTEN) 8.50

Un deleite crujiente y dorado que presenta arroz Arborio enriquecido con trufa negra, relleno de queso vegano y crema de champiñones.

### TARTAR DE AGUACATE Y MANGO (SIN GLUTEN) 7.50

### PAKORAS (SIN-GLUTEN) 3.80

3 Frituras crujientes de verduras al estilo Punjabi, servidas con ensalada verde y Tahini casero. ¡Un deleite lleno de sabor y crujiente!

### “FEUILLETÉ” 5.50

Hojaldre de Espinacas y Tomate Seco - Servido con Ensalada.

### BOWL DE ENSALADA DE TEMPORADA (SIN GLUTEN) 7

- Ensalada de Temporada
- Garbanzos Asados con Garam Masala y Batata
- Ensalada Verde

*(Disponible como entrante o plato principal (porción pequeña o grande)).*

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

→ 13

→ 13 A

→ 14

→ 14 A

→ 13

→ 13 A

→ 14

→ 14 A



# MAISON SŪKOON

Café de Especialidad y Cocina Vegana

**100% VEGETAL**

*Todos nuestros platos están disponibles para llevar.  
Calientes listos para comer o fríos para disfrutar más tarde.*

## PLATO PRINCIPAL

### MALAI KOFTA (SIN-GLUTEN)

1 8

Exquisitas albóndigas elaboradas con calabaza de cuello, fritas y servidas en una rica y cremosa salsa a base de anacardos. Se sirve con arroz Basmati.

### SABJI DE TEMPORADA (SIN-GLUTEN)

1 4

Curry de Verduras de Temporada con Especies Punjabi. Un plato típico del Norte de la India. Se sirve con arroz Basmati.

### ENSALADA DE TEMPORADA (SIN-GLUTEN)

1 4

Una generosa porción de nuestra selección actual de ensaladas, combinando ingredientes frescos y de temporada para una comida vibrante y nutritiva.

### DHAAL (SIN-GLUTEN)

1 2

Un guiso reconfortante y sustancioso hecho con guisantes blancos partidos, cocidos a fuego lento con especias como cúrcuma, comino y ajo, un básico en la cocina india, rico en proteínas.

### LA FAMOSA TOURTE

1 4

Un hojaldre crujiente relleno de una generosa mezcla de siete verduras de temporada y albóndigas de soja, ofreciendo una experiencia deliciosa y sabrosa.

### EL RISOTTO (SIN-GLUTEN)

1 7

Un plato cremoso y aromático hecho con arroz Arborio, cocido a la perfección con una variedad de verduras frescas y de temporada, y terminado con queso parmesano vegano.

### BLANQUETTE A LA FRANCESA (SIN GLUTEN)

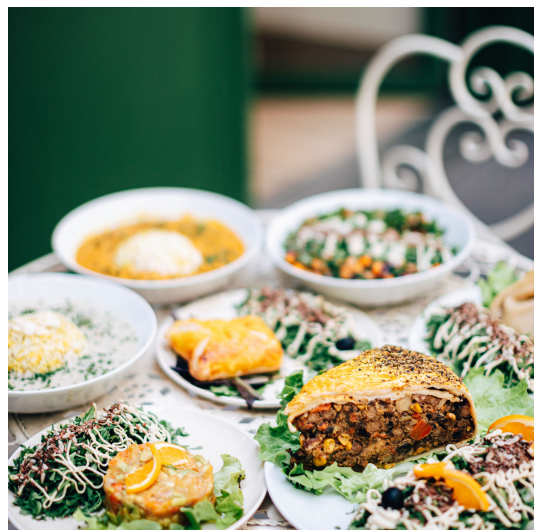
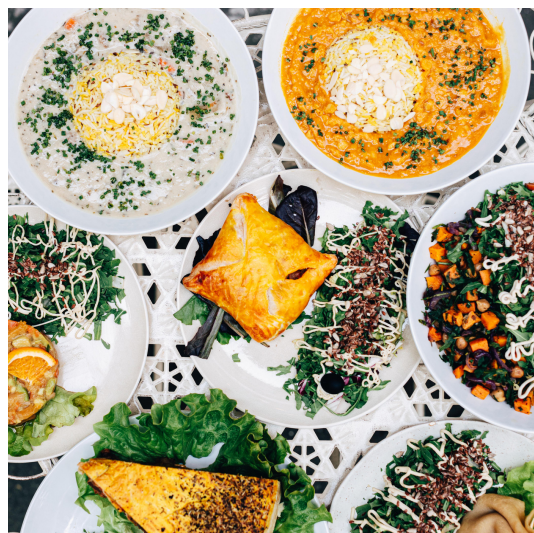
1 3

Albóndigas de soja en una salsa cremosa y rica de leche de soja con zanahorias, champiñones y cebollas, un reconfortante guiso a base de plantas. Servido con arroz.

### SEASONAL GRATIN (SIN-GLUTEN)

1 4

Un reconfortante plato horneado que presenta capas de verduras de temporada en una cremosa salsa bechamel sin lácteos, cubierta con un dorado queso vegano.



# MAISON SŪKOON

Café de Especialidad y Cocina Vegana

**100% VEGETAL**

*Todos nuestros platos están disponibles para llevar.*

## POSTRE

### CHEESECAKE CASERO

7.50

Queso crema vegano casero (Preparación de 48 horas)

- Matcha
- Chocolate

### POSTRE CREMOSO (SIN GLUTEN)

6.50

- Vainilla y Nuez de Pecán
- Chocolate y Pera
- ¡A menudo tenemos nuevos sabores, pregúntenos!

### COOKIE - LA MEJOR GALLETA DE TU VIDA

3

- Chispas de Chocolate
- Pistacho
- Sin gluten, relleno con praliné casero +2

### MOUSSE AU CHOCOLAT (SIN GLUTEN)

7

Mousse de Chocolate Vegano hecho con chocolate orgánico oscuro al 70%

### LA ESPECIALIDAD DE SARINA (SIN GLUTEN) 7.50

Pastel de bizcocho de vainilla, inserto de Crujiente de Praliné casero, Mousse de chocolate vegana.

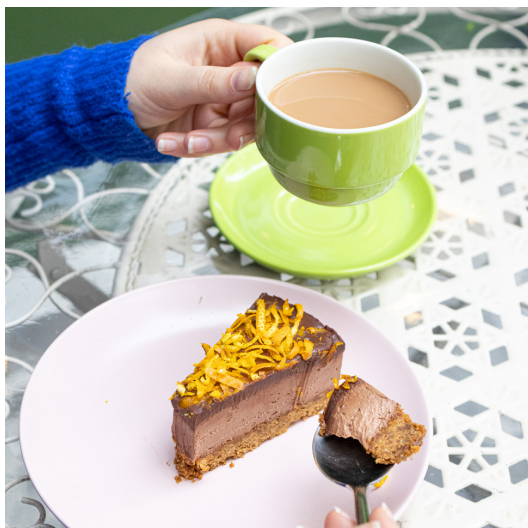
*La receta de la hija de los Chefs!*

### LE WORKOUT CAKE (NO-GLU)

7.50

Postre sin gluten y sin azúcar - Coco y Anacardo.

Todos los postres son bajos en azúcar en comparación con un postre tradicional. ¡Disfruta!



# MAISON SŪKOON

Café de Especialidad y Cocina Vegana

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD (CALIENTE O FRÍO)

Espresso / Long	2.5
Doble espresso	4
Café Filtrado	5
Macchiato	3
Flat White	5.5
Café Latte	5.50
Cappuccino	5
Mocha	5.5

## LATTE SIN CAFEÍNA (CALIENTE O FRÍO)

Chocolate Caliente	5.50
Café Latte Rosado - Remolacha Orgánica	5.50
Matcha Latte - Alta Calidad	5.50
Café Latte Dorado - Cúrcuma Orgánica	5.50
Café Latte Azul - Flor de Guisante Mariposa	6
Café Latte con Praliné Casero	5.50
Latte de Pistacho Asado	5.50
El Verdadero Chai Punjabí	5.50
+ Sirope (Coco, Pop-Corn, Vainilla, Caramel, Avellana...)	0.50
Babyccino	2.50
¡Hazlo Dirty - añade un tiro de espresso!	+ 1.5



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE

FILM NEGATIVE

→ 13

→ 13 A

→ 14

→ 14 A

→ 13

→ 13 A

→ 14

→ 14 A

# MAISON SŪKOON

Café de Especialidad y Cocina Vegana

## COLD DRINKS

Té o Infusión	6
Limonada Casera con Burbujas	5.50
Jugo Casero de Naranja, Zanahoria y Jengibre	7
Lassi Casero de Mango y Coco	6
Vino o Cóctel sin Alcohol	7
Mocktail de Frutas - Boissonnerie de Paris	7

## TEA & INFUSION

### Tea (Palais des Thés) 5.50

- Té Verde de Menta
- Té Blanco (De China)
- Genmaicha Yama (*Té Verde Japonés y Arroz Tostado*)

### Infusion (Palais des Thés) 5.50

- Detox Escandinava (*abedul, espinoso amarillo, arándano y arándano azul*)
- Jardín a la Francesa (*Peras y hojas de mora*)

### EL VERDADERO CHAÏ PUNJABI 5.50

*Nuestros té, cuidadosamente seleccionados por un sommelier experto, le proporcionarán una experiencia refinada.*



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE