

## MENÚ DEL DÍA

de lunes a viernes  
a mediodía

15,5

## MENÚ DEGUSTACIÓN

jueves noche, viernes y  
sábado durante  
todo el día

24

### ENTRANTES

<b>Hummus de tomate seco y berenjena ahumada</b> Con albahaca y tostaditas   Sin gluten   Vegano	7
<b>Buñuelos de berenjena</b> Con parmesano y albahaca. 6 ud   Vegetariano	10
<b>Crema del día</b> Sin gluten   Vegano	6
<b>Croquetas de tofu y curry</b> Con salsa de mostaza y sirope de agave. 6 ud   Sin gluten   Vegano	10
<b>Regañás con hummus</b> Con aguacate, tomate al horno y cebolla caramelizada   Vegano	10
<b>Milhojas de berenjena</b> Con tomate, albahaca y queso de cabra francés   Sin gluten	9

### SEGUNDOS

<b>Canelones de paté de champiñones</b> Vegano   Con tofu ahumado y verduras asadas	11
<b>Moussaka griega</b> Vegetariano   Con boloñesa vegetal gratinada al horno	12
<b>Hojaldre relleno de setas y verdura asadas</b> Vegetariano   Con queso de cabra fundido	10
<b>Ravioli rellenos de boletus</b> Vegetariano   Con salsa de calabaza y mascarpone	12
<b>Arroz basmati con verduritas salteadas</b> Vegano   Con alga nori y garbanzos	12

### ENSALADAS

<b>Ensalada de garbanzos con escalivada</b> Con pan crujiente de garbanzos, queso feta y vinagreta de ajos confitados con cominos	10
<b>Ensalada Maduixes</b> Lechuga, verdura fresca rallada, aguacate, pepino, rúcula, rábanos, aceitunas, salsa de yogur de soja y hierbas, sésamo y pesto vegano	11
<b>Ensalada de verduras asadas y parmesano</b> Con endivia rizada, calabacín, berenjena, tomate, lascas de parmesano, pimiento rojo y salsa de yogur de soja	11

*\*Todas nuestras ensaladas son sin gluten*

### POSTRES

5,5	<b>Tarta de ricotta, limón y hierbabuena</b> Con coulis de frutas del bosque
5,5	<b>Tarta de chocolate</b> Vegana   Sin gluten
5,5	<b>Natillas de manzana y aceite de coco</b> Con frambuesas   Vegano
6	<b>Helado de chocolate peruano</b> Con especias y hecho en casa   Vegano
6	<b>Tarta de frutas del bosque</b> Con queso, mermelada de frambuesa y canela

# De beber

# Maduixes

## BEBIDAS

Agua 1/2 litro	2
Agua 1 litro	3
Agua con gas 1/2 litro	2
Cola ecológica	3
Refresco ecológico de naranja	3
Refresco ecológico de limón	3
Refresco ecológico de jengibre	3
Espumoso ecológico de manzana y arándanos	3
Kombucha	3,5

## CERVEZAS

Tyris artesanal (Valencia)	3,5
Riedenburguer Pilsner ecológica	3,5
Riedenburguer Weisse ecológica de trigo	3,7
Plankestettener Spezial doble malta ecológica	3,5
Riedenburguer de espelta ecológica sin alcohol	3,7
Alhambra Especial	3,5
Bavaria   Bavaria sin alcohol	3
Radler	3

## TÉS E INFUSIONES

Infusión digestiva	2
Infusión relajante	2
Infusión de tomillo	2
Rooibos	2
Yogui tea classic (Especiado)	2,5
Yogui tea choco (Con cascarilla de cacao)	2,5

*\*Todas nuestras infusiones son ecológicas*

## ZUMOS

Configura tu zumo a tu gusto seleccionando entre los siguientes ingredientes:

Manzana · Pera · Zanahoria · Remolacha  
Hinojo · Limón · Naranja · Hierbabuena  
Jengibre · Espinacas · Perejil · Pepino

5

Té kukicha	2,5
Té verde	2,5
Té rojo	2,5
Té blanco	2,5
Té negro	2,5

## CAFÉ SALZILLO (ECOLÓGICO)

Espresso	2
Cortado	2,4
Café con leche	2,5
Bombón	2,5

# Vinos

# Maduixes

## TINTOS

Falcata | D.O Valencia 14  
Monastrell, Merlot, Syrah, Garnacha Tintorera

Aves de Paso | D.O Valencia 14  
Ecológico

Dehesa de Luna | Vino de la tierra de Castilla 15  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit verdot

Innato | D.O Utiel Requena 15  
Bobal, Tinto fino, Monastrell

Honoro Vega | D.O. Jumilla 15  
Monastrell

Vizcarra Senda del oro | D.O Ribera del Duero 16  
Tinto fino

Tobia | D.O Rioja 16  
Tempranillo, Garnacha, Graciano

Juan Gil | D.O. Jumilla 17  
Monastrell

## ROSADOS

Luz de Luna | D.O. Rioja 14  
Garnacha, Maturana tinta

## BLANCOS

Falcata Blanco | D.O. Valencia (Ecológico) 14  
Gewurztraminer, Moscatell

Árbol Blanco | D.O. Valencia 14  
Ecológico

Silga | D.O. Rueda 14  
Verdejo

Weingut Sauer 16  
Riesling

Casar de Burbia | D.O. Bierzo 16  
Godello

Flor de Ahillas | Vino del valle de Ahillas 16  
Merseguera

## CAVAS

Dominio de la Vega | D.O. Utiel Requena 14  
Macabeo

Colet Traditionnelle | D.O. Penedès 16  
Macabeo, Xare-lo, Parellada



Consulta [aquí](#) nuestra carta de alérgenos

#hechoconamor

#saludable

#natural

restaurantelesmaduixes.es  
@les.maduixes  
96 369 45 96

# Maduixes

---

En Maduixes nos esforzamos por ofrecer una alimentación exquisita y saludable. Cocinamos cada día con productos frescos 100% naturales y usamos agua mineral y sal marina en todas nuestras elaboraciones. Introducimos ingredientes orgánicos siempre que podemos y evitamos congelados porque creemos que restan vitalidad a la comida. Ponemos mimo en todo lo que hacemos y queremos transmitirlo con amor y honestidad en cada servicio.

Gracias por vuestra confianza.