


























ENTRANTES

Sharing is loving

-  Croquetas de setas y tartufata - 3€ unidad 
-  Croquetas de no-cocido - 3€ unidad  
-  Green tacos (hojas de cogollo rellenas de boloñesa y pico de gallo - 9,50 € 
-  Patatas rústicas con salsa romesco- 7,50€ 
-  Patatas gaudí (patatas deluxe con pico de gallo y salsa de remolacha - 8,50 € 
-  Super Nachos (con boloñesa, queso fundido, pico de gallo y jalapeños) - 9,50€ 
-  Yuca sticks con queso (4 uds) - 8,50€
-  Sweet spicy carrot con hummus (zanahorias asadas en salsa dulce y picante con cama de hummus de remolacha - 9,50 €
-  Tabla de quesos artesanos con crackers multicereales (hierbas provenzales, ajo negro y tomates secos, paprika y cúrcuma y pimienta- 15,00 € 
-  Pakoras de verduras con muhammara (2 uds) - 7,00 €

Fast-food mood

-  Hamburguesa Wald: Frijoles negros con pan de remolacha - 13,00€  
-  Hamburguesa Jungle: Brocoli con pan de espirulina - 13,00 €  
-  Hamburguesa Volcano: Setas con pan de carbón activado - 14,00€  

ARROZ (MIN. 2 PERS.)

















Le damos la vuelta al Arroz (=Zorra)

-  Paella del bosque con foie - 15,00 / persona

WALD





PRINCIPALES

Somos lo que comemos

-  Pan Bao relleno de pulled no-pork y chutney de piña - 11,50€  
-  Tacos con pulled no-pork - 11,50€  
-  Raviolis de setas y foie casero - 15,00€   
-  Ravioli XL (Relleno de no queso crema, cebolla caramelizada y tomates deshidratados) con salvia y olivada - 15,00 €
-  Pad thai con salsa de cacahuets y lima- 12,50 € 
-  Curry hindú con arroz basmati- 12,50 € 
-  No-Pollo (**bajo reserva**) - 18,00€








ZUMOS

...y lo que bebemos

-  Be Green (Kale, jengibre, zanahoria y espirulina) - 5,00€
-  Super defensas (Naranjas, limón y jengibre) - 5,00€
-  Exotic (Piña, zanahoria y cúrcuma) - 5,00€
-  Be young (Remolacha, frutos rojos y jengibre) - 5,00€

POSTRES

Life is short. Eat a dessert.

-  Cheesecake de frutos rojos con coulis raw - 5,50€ 
-  Brownie con nueces y helado de chocolate - 5,00€  
-  Torrija con crema pastelera - 5,00€ 

¡Síguenos y comparte tu experiencia con nosotros!


@wald.esparreguera

BEBIDAS

- Coca-cola - 2,00€
- Fanta Naranja - 2,20€
- Fanta limón - 2,20 €
- Tonica - 2,20 €
- Ginger Ale - 2,20€
- Vichy catalán - 2,70€
- Agua natural 0,5L - 1,80€

CERVEZAS

- Quinto/caña - 1,60€
- Mediana estrella - 2,00€
- Daura - 2,60€
- Copa Turia - 2,40€
- Clara - 2,40€
- Clara Turia - 2,20€
- Artesana - 3,80€
- Sin alcohol - 2,60€

