

*100% gluten free*

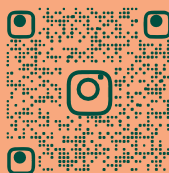
**koliaky**  
Happy and Healthy

**Koliaky** tiene alma propia, con una sensibilidad que transmite al corazón y al paladar de nuestros comensales, la pasión y el amor con la que se elaboran artesanalmente cada uno de nuestros productos. Es una carta totalmente creativa en su origen, de estilo propio e inspirada en todo el mundo, aportando además, nuevas fórmulas ajenas a los conceptos tradicionales.

Apostamos por la healthy-food,  
ecofriendly y filosofía sostenible en  
nuestros platos.

+34 653 149 540  
[www.koliaky.com](http://www.koliaky.com)

Plaça Ernest Lluch, 3  
08912 Badalona



## Al pan pan y al ajo, aceite

PAN CASERO, ALLIOLI Y OLIVAS (/persona).....	5 €
PAN CASERO CON TOMATE Y AJO (/persona) .....	5 €
PAN CASERO (/ración) .....	3 €

### DESAYUNOS

## Sandwich o Tostadas

*Pan casero con harinas ecológicas (tostadas)*

*Pan de molde sin gluten y vegano (sándwich)*

LA TOSTADA VERDE .....	5,5 €
Con aguacate, rabanito, cebollada encurtida y cherries	
LA TOSTADA NARANJA.....	5,5 €
Con hummus, zanahoria laminada, cherries y pepino encurtido	
LA TOSTADA BLANCA .....	5,9 €
Con pollo, aguacate, mix de hojas verdes, queso vegano y veganesa	

### TAPAS

## ¿Compartimos?

MIX DE OLIVAS MARINADAS.....	4,5 €
BRAVAS CASERAS.....	6,5 €
Patatas rotas con salsas veganas	
PATATAS CHIPS CASERAS .....	4,5 €
Escoge tu salsa: Tahin o Picante	
BOQUERÓN.....	5,9 €
En pan y tomate asado agridulce	
SARDINAS AHUMADAS.....	11,8 €
Con su leche de tigre	
MORCILLA.....	6,5 €
Con crema de maíz y salsa pebre	
CALAMARES ANDALUZA.....	15,5 €
Con polvo mágico de limón	
SETA MAITAKE ASADA .....	14,5 €
Con cremoso de calabaza a la brasa y romero, picatostes caseros y dukkah	
BERENJENA ASADA .....	10,5 €
Lacada con salsa de pimientos a la brasa, hummus, praliné de ajos asados, aceite de harissa, limón confitado, almendras y aceite de perejil.	
MEJILLONES CON SALSAS CURRY CASERO.....	13,5 €
FAINA.....	5,9 €
Base de Hummus, remolacha asada, tomate seco, chips de kale y cebolla caramelizada	
FUGA FAINA.....	6,5 €
Cebolla, calabacín, zanahoria y queso vegano fundido	
HUMMUS ARCOÍRIS.....	11,5 €
Mix de hummus caseros, pan casero, crudités, crackers y pan de arroz	





## ENSALADAS

### De la tierra

- KOKOROKÓ**..... 15,5 €  
Pechuga de pollo de corral marinada, mézclum, aguacate, anacardos, cherries, cebolla china y mango con vinagreta thai
- SOBA NOODLES**..... 15,5 €  
Soba noodles, espárragos, brócoli, judías, zanahoria, lima, cacahuetes, chili flakes y jengibre encurtido con vinagreta thai
- KASI BRIE** ..... 15,5 €  
Queso brie vegano, rúcula, mézclum, remolacha asada, cherries, higos secos y piña deshidratada con vinagreta de mostaza
- MAGMA (Koliaky bowl)** ..... 13,5 €  
Bowl mix de arroz rojo y basmati, judías, calabaza asada, setas, zanahoria, alga goma wakame y noricon vinagreta thai y salsa tahin

## BURGERS

### En órbita

- TIERRA (al plato)** ..... 14,5 €  
Vurger de falafel de 150g, mézclum, hummus, tomate, cebolla encurtida, brotes y patatas rotas con salsa tahin
- MARTE (al plato)** ..... 14,5 €  
Burger de ternera de 150g, cheddar vegano, mézclum, pepino encurtido, cebolla caramelizada, con salsa vegana y patatas rotas



## PRINCIPALES

# Alquimia

<b>KIKIRIKÍ</b> .....	<b>18,9 €</b>
Pollo de corral marinado con salvia, mostaza y limón. Con guarnición ensalada y patatas rotas	
<b>MILHOJAS DE APIONABO</b> .....	<b>13,5 €</b>
Apionabo con salsa de setas, manzana, puré de calabaza con jengibre y patatas rotas	
<b>OSOBUCO AL HORNO CON PAPA</b> .....	<b>25 €</b>
Cocción a fuego lento, con su salsa reducida	
<b>ENTRECOT DE BUEY</b> .....	<b>22 €</b>
Con demi-glace de vino con chips de moniato	
<b>LUBINA AL HORNO</b> .....	<b>16,5 €</b>
Acompañada con verduritas en su salsa y chirivía	
<b>ARROZ DE TROMPETAS DE LA MUERTE</b> .....	<b>16,9 €</b>
Con trompetas de la muerte y setas variadas, con alioli de ajo negro	
<b>LLUVIA DE ESTRELLAS (Wok's)</b>	
Con verduras, salsa thai y bol de arroz basmati de guarnición	
Calamar.....	<b>15,5 €</b>
Gambas.....	<b>16,9 €</b>
<b>ESPECTACULAR CURRY CASERO DE KHAO SOI</b> .....	<b>15 €</b>
Servido con verduras y acompañado con un bol de arroz (suplemento con Heura + 3,5€ O suplemento pollo 3€)	



#### GUARNICIONES

### Simbióticas

PATATA ROTA.....	5 €
ARROZ BASMATI.....	5 €
MIX DE HOJAS VERDES .....	5 €

#### NIÑOS

### Para tu niño interior

#### PASTA

Con salsa de tomate .....	9 €
Con boloñesa de ternera .....	10,5 €

#### MILANESA DE POLLO

Con patatas paja .....	10,9 €
------------------------	--------

#### HAMBURGUESA DE TERNERA

Con pan, queso vegano y patatas paja o rota.....	11,9 €
--	--------

#### HAMBURGUESA VEGANA

Con pan, queso vegano y patatas paja o rota .....	11,9 €
---	--------

#### SALSAS CASERAS

### En tu salsa

PEBRE .....	2 €
CHILI BILLY.....	1 €
VEGANESA .....	1 €
ALLIOLI .....	1 €
ALLIOLI DE AJO NEGRO .....	2,5 €
PICANTE .....	2 €
TAHIN .....	1 €



## POSTRES

### Libre de pecado

- CARROT LOVE ..... 7,5 €**
- LIMBO DE CHOCOLATE ..... 7,5 €**  
Bañado en dulce de leche vegano y yogurt de coco
- MI LIMÓN..... 7,5 €**
- PERLAS DE TAPIOCA CON CALABAZA .....7,5 €**  
Con leche de coco, calabaza y crambel de galleta

*En caso de dudas, pregunténtenos*

## HELADOS

### Te quedarás helado

- HELADO DE PALO CON CHOCOLATE Y AVELLANAS ..... 3,5 €**  
A base de soja
- HELADO DE PALO CON CHOCOLATE .....3 €**  
A base de coco
- HELADO DE PALO CON CHOCOLATE .....3 €**  
A base de arroz
- CUCURUCHO DE HELADO CON CHOCOLATE ..... 3 €**  
A base de soja
  
- HELADO SORBETE DE PALO..... .1,5 €**  
Limón Cereza  
Albaricoque



## Al pan pan y al ajo, aceite

PAN CASERO, ALLIOLI Y OLIVAS (/persona).....	5 €
PAN CASERO CON TOMATE Y AJO (/persona) .....	5 €
PAN CASERO (/ración) .....	3 €

### DESAYUNOS

## Sándwich O Tostadas

*Pan casero con harinas ecológicas (tostadas)*  
*Pan de molde sin gluten, vegano (sándwich)*

LA TOSTADA VERDE .....	5,5 €
Con aguacate, rabanito, cebollada encurtida y cherries	
LA TOSTADA NARANJA.....	5,5 €
Con hummus, zanahoria laminada, cherries y pepino encurtido	

### TAPAS

## ¿Compartimos?

MIX DE OLIVAS MARINADAS .....	4,5 €
BRAVAS CASERAS .....	6,5 €
Patatas rotas con salsas veganas	
PATATAS CHIPS CASERAS .....	4,5 €
Escoge tu salsa: Tahin o Picante	
FAINA .....	5,9 €
Base de Hummus, remolacha asada, tomate seco, cebolla caramelizada y chips de kale	
FUGA FAINA .....	6,5 €
Cebolla, calabacín, zanahoria y queso vegano fundido	
HUMMUS ARCOÍRIS .....	11,5 €
Mix de hummus caseros, pan casero, crudités, crackers y pan de arroz	
SETA MAITAKE A LA BRASA .....	14,5 €
Con cremoso de calabaza a la brasa y romero, picatostes caseros y dukkah	
BERENJENA A LA BRASA .....	10,5 €
Lacada con salsa de pimientos a la brasa, hummus, praliné de ajos asados, Aceite de harissa, limón confitado, almendras y perejil	

Vegano



## ENSALADAS

### De la tierra

- KASI BRIE** ..... 15,5 €  
Queso brie vegano, rúcula, mézclum, remolacha asada, cherries,  
higos secos y piña deshidratada con vinagreta de mostaza
- SOBA NOODLES** ..... 14 €  
Soba noodles, espárragos, brócoli, judías, zanahoria, cacahuets, lima, chili  
flakes y jengibre encurtido con vinagreta thai
- MAGMA (Koliaky bowl)** ..... 13,5 €  
Bowl mix de arroz rojo y basmati, judías, calabaza asada, setas, zanahoria,  
alga goma wakame y noricon vinagreta thai y salsa tahin

## BURGERS

### En órbita

- TIERRA (al plato)** ..... 14,5 €  
Vurger de falafel de 150g, mézclum, hummus, tomate, cebolla encurtida, brotes y patatas  
rotas con salsa tahin



## PRINCIPALES

### Alquimia

- ARROZ DE TROMPETAS DE LA MUERTE** ..... 15,5 €  
Con trompetas de la muerte y setas variadas, con alioli de ajo negro
- MILHOJAS DE APIONABO** ..... 13,5 €  
Apionabo con salsa de setas, manzana, puré de calabaza con jengibre y patatas paja
- ESPECTACULAR CURRY CASERO DE KHAO SOI** ..... 15 €  
Servido con verduras y acompañado con un bol de arroz  
(suplemento con Heura + 3,5€)

## GUARNICIONES

### Simbióticas

- PATATA ROTA**..... 5 €
- ARROZ BASMATI**..... 5 €
- MIX DE HOJAS VERDES** ..... 5 €

## NIÑOS

### Para tu niño interior

#### PASTA

- Con salsa de tomate ..... 9 €

#### HAMBURGUESA VEGANA

- Con pan, queso vegano y patatas paja o rota..... 11,9 €

## SALSAS

### En tu salsa

- PEBRE** ..... 2 €
- CHILI BILLY**..... 1 €
- VEGANESA** ..... 1 €
- ALLIOLI** ..... 1 €
- ALLIOLI DE AJO NEGRO** ..... 2 €
- PICANTE** ..... 2,5 €
- TAHIN** ..... 1 €





## POSTRES

### Libre de pecado

CARROT LOVE .....	7,5 €
LIMBO DE CHOCOLATE .....	7,5 €
MI LIMÓN .....	7,5 €
PERLAS DE TAPIOCA CON CALABAZA.....	7,5 €

Con leche de coco, calabaza y crambel de galleta

*En caso de dudas, pregúntenos*

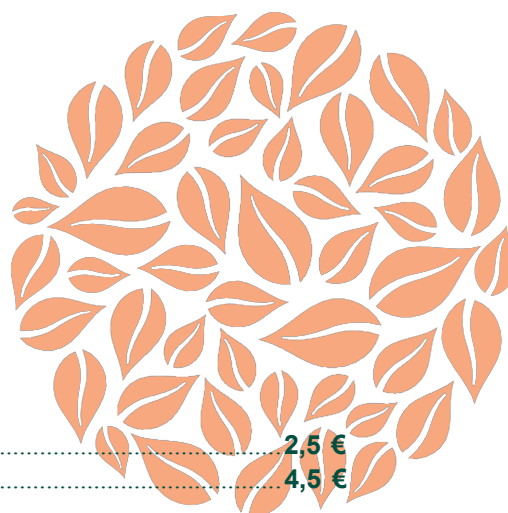
## HELADOS

### Te quedarás helado

HELADO DE PALO CON CHOCOLATE Y AVELLANAS .....	3,5 €
A base de soja	
HELADO DE PALO CON CHOCOLATE .....	3 €
A base de coco	
HELADO DE PALO CON CHOCOLATE .....	3 €
A base de arroz	
CUCURUCHO DE HELADO CON CHOCOLATE .....	3 €
A base de soja	
HELADO SORBETE DE PALO .....	1,5 €
Limón Cereza	
Albaricoque	

**Vegano**

## Bebidas Recomendadas Sin Alcohol



### ICE TEA ROJO (casero)

Té rojo infusionado con melocotón y fresa.

33cL ..... 2,5 €

50cL ..... 4,5 €

### ICE TEA NEGRO (casero)

Té negro infusionado con canela, naranja y arándanos.

33cL ..... 2,5 €

50cL ..... 4,5 €

**BEBIDA DE CHOCOLATE** ..... 2,5 €

### LIMONADA ALBAHACA (casera)

Pequeña ..... 2,5 €

Grande ..... 4,5 €

### LIMONADA JENGIBRE (casera)

Pequeña ..... 2,5 €

Grande ..... 4,5 €

### LIMONADA MENTA (casera)

33cL ..... 2,5 €

50cL ..... 4,5 €

**GREEN COLA** ..... 2,4 €

**AGUA CALIENTE CON LIMÓN EXPRIMIDO** ..... 2,5 €

## Zumos Naturales

**ZUMO QUEMADOR DE GRASA** ..... 3,9 €

Piña y Pomelo

**ZUMO DESINTOXICANTE, DIURÉTICO Y ADELGAZANTE** ..... 3,9 €

Piña y Apio

**ZUMO DEPURATIVO** ..... 3,9 €

Remolacha y Jengibre

**ZUMO ADELGAZANTE Y DEPURATIVO** ..... 3,9 €

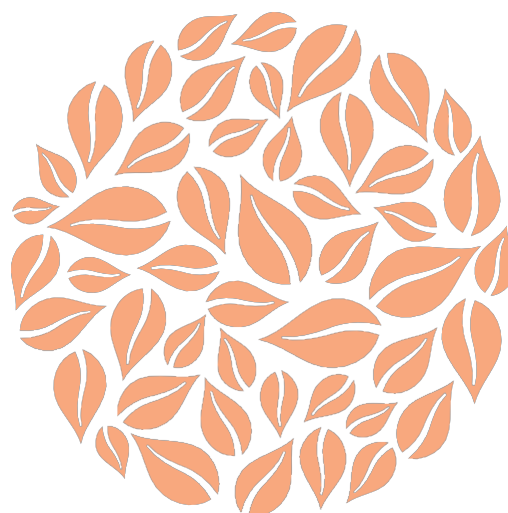
Manzana verde, Pepino y Apio

**ZUMO DE NARANJA NATURAL** 33cL ..... 2,5 €

50cL ..... 4,5

**ZUMO DE NARANJA Y GRANADA NATURAL (solo temporada invierno)** 33cL ..... 3 €

50cL ..... 5 €



## Nuestras Aguas

*Osmotizadas y remineralizadas:*

<b>BOTELLA (70cL)</b> .....	<b>1,7 €</b>
<b>BOTELLA CON GAS (70cL)</b> .....	<b>2,5 €</b>

## Cafés

<b>CAFÉ SOLO</b> .....	<b>1,5 €</b>
<b>CORTADO</b> .....	<b>1,6 €</b>
Soja / Avena.....	<b>1,7 €</b>
<b>CAFÉ CON LECHE</b> .....	<b>1,8 €</b>
Soja / Avena.....	<b>1,95 €</b>
<b>CAFÉ CON HIELO</b> .....	<b>1,6 €</b>
<b>CAFÉ AMERICANO</b> .....	<b>1,6 €</b>
<b>CAFÉ CAPUCCINO</b> .....	<b>2 €</b>
<b>CARAJILLO</b> .....	<b>2,8 €</b>
<b>TRIFÁSICO WHISKY / BAILEYS</b> .....	<b>2,8 €</b>
<b>ALTRAMUZ</b> ( <i>alternativa al café sin cafeína</i> ).....	<b>1,5 €</b>
<b>EXTRA HIELO</b> .....	<b>0,15 €</b>

## Bebidas Alcohólicas

### ESTRELLA DAMM

Copa 33cL .....	2,5 €
Jarra 50cL .....	4,2 €
Jarra 1L .....	7,3 €

### TURIA

Copa 33cL .....	3 €
Jarra 50cL .....	5 €
Jarra 1L .....	8,5 €

### DAMM LEMON

Copa 33cL .....	2,5 €
Jarra 50cL .....	4,2 €
Jarra 1L .....	8,3 €

DAURA GLUTEN FREE ..... 3,8 €

DAURA MÄRZEN..... 3,8 €

VOLL-DAMM..... 3,5 €

FREEDAM TOSTADA SIN GLUTEN..... 3,5 €

FREEDAM LEMON SIN GLUTEN ..... 3,5 €

## Sangrías

### TINTA

Frutos del bosque, canela y vodka

Copa 50cL .....	8,5 €
Jarra 1L .....	16 €

### BLANCA

Enebro, lima y gin

Copa 50cL .....	8,5 €
Jarra 1L .....	16 €

### CAVA

Arándanos, naranja y vodka

Copa 50cL .....	8,5 €
Jarra 1L .....	16 €

## Vermú

VERMÚ BLANCO..... 3,5 €

VERMÚ NEGRO ..... 3,5 €

VERMÚ CASERO MAZERADO ..... 3,5 €

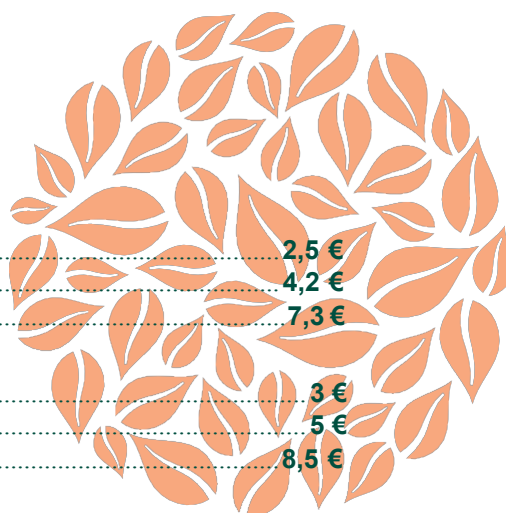
## Spritz

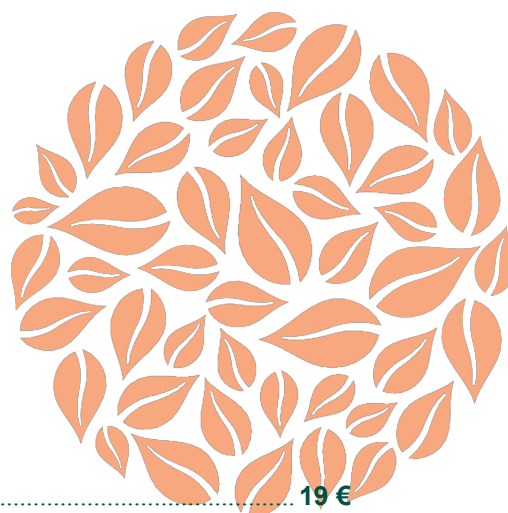
APEROL SPRITZ..... 6 €

RAMAZZOTTI SPRITZ ..... 7 €

CAMPARI SPRITZ..... 6 €

SANT-GERMAIN..... 7 €





## Cava

### CAVA MARIEN

Cava joven brut nature

Botella..... 19 €

## Vinos Tintos

### PORTIUM (Merlot – Ull de Llebre)

Afrutado y el más suave de nuestros vinos tintos

Botella..... 15 €

Copa..... 3,5 €

### VOLADOR (Montsant)

Vino tinto perfumado, afrutado y un tanto suave (Base de Garnatxa con Cariñena)

Botella..... 22 €

Copa..... 4,5 €

### ANAIS (Ull de Llebre / Syrah) ORGÁNIC

Vino negro intenso y lleno de vida

Botella..... 24 €

Copa..... 6 €

## Vinos Blancos

### PORTIUM (Xarel·lo / Macabeu / Parellada)

Vino blanco seco y refrescante

Botella..... 14,5 €

Copa..... 3,5 €

### VIA VERDA (Macabeu / Viognier / Parellada / Garnatxa blanca)

Vino blanco afrutado muy recomendado para la noche

Botella..... 17,8 €

Copa..... 4,5 €

### FILIGRANA (Garnatxa blanca / Chardonnay)

Vino más gastronómico con más volumen y más persistente en boca

Botella..... 21 €

Copa..... 5,5 €

## Vinos Rosados

### LOLA BEL (Garnatxa Peluda)

Vino rosado con identidad propia, afrutado con frutos rojos

Botella..... 24 €



## Clásicos

<b>MOJITO</b> .....	<b>8 €</b>
Mojito de la casa hecho sin azúcar y con los mejores ingredientes para ti y paratu cuerpo (Menta, zumo de limón, sirope de agave, vodka y agua con gas)	
<b>MARGARITA</b> .....	<b>8,5 €</b>
Tequila, zumo de limón, triple seco, borde de sal y sirope de agave	
<b>DAIQUIRÍ</b>	
Daiquirí de la casa hecho con zumo de limón, sirope de agave y fruta	
Vodka.....	<b>8 €</b>
Ron.....	<b>8 €</b>
<b>WHISKY SOUR</b> .....	<b>8,5 €</b>
Whisky, zumo de limón, sirope de agave y albúmina o Magic Velvet (Opción Vegana)	
<b>GIN SOUR</b> .....	<b>8,5 €</b>
Gin, zumo de limón, sirope de agave y albúmina o Magic Velvet (Opción Vegana)	
<b>PISCO SOUR</b> .....	<b>9 €</b>
Pisco, zumo de limón, agave y albumina (Opción Vegana)	
<b>MOSCOW MULE</b> .....	<b>8,5 €</b>
Moscow mule de casa hecho con vodka, zumo de limón, sirope de agave y ginger beer	
<b>NEGRONI</b> .....	<b>8,5 €</b>
Vermú negro, campari y gin	

## De Autor

<b>MARACUJACK</b> .....	<b>10,5 €</b>
Sour de Jack Daniel's, con fruta de la pasión y levemente picante	
<b>G-COLLINS</b> .....	<b>8,5 €</b>
Versión alternativa del Tom Collins	
<b>GIN TROPIC</b> .....	<b>8,5 €</b>
Gin Tonic con notas a coco y naranja. Con tónica artesanal libre de azúcares	



## Ron

<b>BRUGAL</b> ( <i>más bebida</i> ) .....	7,5 €
<b>CACIQUE</b> ( <i>más bebida</i> ) .....	7,5 €
<b>HAVANA</b> ( <i>más bebida</i> ) .....	8 €
<b>BARCELÓ</b> ( <i>más bebida</i> ) .....	8,5 €

## Gin

<b>HENDRICKS</b> .....	11,5 €
Pétalos de rosas, pepino y tónica artesanal libre de azúcares	
<b>SEAGRAMS</b> .....	8,5 €
Limón y tónica artesanal libre de azúcares	
<b>BOMBAY</b> .....	8,5 €
Lima, cilantro y tónica artesanal libre de azúcares	
<b>BULLDOG</b> .....	10,5 €
Cáscara de pomelo, enebro y tónica artesanal libre de azúcares	
<b>TANQUERAY</b> .....	8,5 €
Albahaca, naranja y tónica artesanal libre de azúcares	

## Vodka

<b>ABSOLUT BLUE</b> ( <i>más bebida</i> ) .....	8,5 €
<b>GREY GOOSE</b> ( <i>más bebida</i> ) .....	12 €

## Tequila

<b>JOSE CUERVO BLANCO</b> .....	3 €
Chupito, limón, naranja, canela y sal	
<b>DON JULIO</b> .....	8 €
Chupito, limón, naranja, canela y sal	

## Whisky

<b>JACK DANIEL'S</b> ( <i>más bebida</i> ) .....	9,5 €
<b>RED LABEL</b> ( <i>más bebida</i> ) .....	8 €
<b>BALLANTINES</b> ( <i>más bebida</i> ) .....	7,5 €