



Menu vegano

MENÚ VEGANO

Restaurantes sem nenhum ingrediente animal, mas cheios de sabor

Restaurantes sin ningún ingrediente de origen animal, pero repletos de sabor

POR ERIKA PAIXÃO

TEVA VEGETAL

RIO DE JANEIRO, BRASIL

RÍO DE JANEIRO, BRASIL

O restaurante-bar tem cardápio totalmente vegetal, com receitas como o *carpaccio* de cogumelos Portobello e o *steak* de shiitake. Nas sobremesas, ovos e manteiga dão lugar aos óleos vegetais e a frutas da estação.

Este bar y restaurante tiene una oferta totalmente vegetal, con recetas como el *carpaccio* de hongos Portobello y el *steak* de hongos shiitake. En los postres, los huevos y la mantequilla les ceden el lugar a los aceites vegetales y a las frutas de la estación.

📍 facebook.com/tevegetal



ARAYA'S PLACE

LOS ANGELES, ESTADOS UNIDOS

A bem-sucedida filial de Los Angeles tem como destaque do menu o *pad thai* vegano de tofu (um macarrão de arroz bem condimentado) e o *curry* de abacate, feito com o melhor *seitan* (proteína do trigo) da região.

La exitosa sucursal de Los Ángeles tiene un menú en el que sobresale el *pad thai* vegano de tofu (fideos de arroz bien condimentados) y el *curry* de aguacate, hecho con el mejor *seitan* (proteína del trigo) de la región.

📍 arayasplace.com



FLOWER BURGER

ROMA, ITÁLIA

ROMA, ITALIA

Os lanches refletem a criatividade da casa: cada pão é de uma cor diferente, e seus nomes brincam com os ingredientes. O Tofungo leva tofu defumado e *funghi*, e o Grinch tem pão verde com hambúrguer de lentilha.

Los sándwiches reflejan la creatividad de la casa: cada pan es de un color diferente, y sus nombres juegan con los ingredientes. El tofungo lleva *tofu* ahumado y *funghi*, y el Grinch es de pan verde con hamburguesa de lentejas.

📍 flowerburger.it



RED SPARROW

MELBOURNE, AUSTRÁLIA

MELBOURNE, AUSTRALIA

Pequena e aconchegante, a pizzeria reinventa sabores clássicos, como *margherita* e *pepperoni*, utilizando ingredientes à base de coco, amêndoa, trigo e soja orgânica, com opções livres de glúten.

Pequeña y acogedora, la pizzería reinventa sabores clásicos, como *margherita* y *pepperoni*, utilizando ingredientes a base de coco, almendras, trigo y soja orgánica, con opciones sin gluten.

📍 redsparrowpizza.com

FOTOS: DIVULGAÇÃO, DAVID ROBERTSON, RODRIGO AZEVEDO

AD