

FLAX & KALE
— CUINA FLEXITERIANA —

NEW YEAR'S
EVE MENU

2018

Cocktail de Benvinguda

The Vegan Vampire loves Cava
Kale chips PB / GF / RF

ENTRANTS | a escollir

Essential Omega3 Flatbread
Cruixent d'espelta amb albergínia fumada,
sardina a la planxa i tomàquet semi sec OF

Salmon Sashimi Toast
Torrada amb crema de pèsols i salmó
salvatge d'Alaska marinat, menta i
ratlladura de pell de llimona OF

When Goat Is God
Amanida de brots amb remolatxa rostida,
maduixes, mango, formatge de cabra, festucs i
vinagreta de xarop d'auró GF

BTT: Beet Tuna Tartar
Tàrtar de tonyina yellowfin amb crema de
remolatxa i alvocat GF / RF / OF

Antiaging Papaya Salad
Amanida d'espínacs, papaia, raïm, tempeh,
tomàquet cherry i cacauets amb vinagreta
de papaia fermentada PB / GF

Kale Dream Cream
Vichyssoise de kale, porros i patata PB / GF

Roasted Carrots and Avocado Salad
Amanida de brots amb pastanagues rostides, alvocat,
formatge de tofu vegà, pipes de carbassa i vinagreta de
taronja-llimona PB / GF

PB · Plant-based | GF · Gluten-free | RF · Raw Food | OF · Oily Fish

PRINCIPALS | a escollir

Spaghetтини Nero alle Vongole Plant-based
amb carbó actiu i all negre, tomàquet cherry,
seta cardo i alga cochayuyo PB

Low carbs Risotto & Yellowfin Tuna
Risotto de konjac i huitlacoche, tonyina yellowfin,
salsa teriyaki, sèsam negre i blanc, kale
i emulsió de pebrot groc GF / OF

Raw Vegan Lasagna
Amb salsa de tomàquet fresc i sec,
formatge d'anacards i macadàmia i
pesto d'alfàbrega PB / GF / RF

La Pesca del Salmó d'Alaska
Salmó cuinat a baixa temperatura amb
quinoa saltejada amb verdures i salsa
de cítrics GF / OF

Double Black Cod
Bacallà negre marinat amb miso sobre
salsa dashi amb all negre, bock choy
i shiitake GF / OF

Theresia Cocosepia's Black Rice
Arròs negre tailandès amb edamame,
fruits secs, coco jove, all negre i allioli
de pèsols i chlorella PB / GF

Tuna loves Wasabi Burger
Hamburguesa de tonyina amb gingebre,
maionesa de wasabi i pastanagues rostides
amb espècies OF

PB · Plant-based | GF · Gluten-free | RF · Raw Food | OF · Oily Fish

POSTRES | a escollir

White miso-ginger cheesecake
Anacards, miso blanc, gingebre, melmelada
de dàtils i carbó actiu PB / GF

Mango passion yoghurt
Mango, nata de coco PB / GF

Two textures choco cake
Brownie, mousse de xocolata, crema de miss
avena avellana merengada de teresa's juicery,
gelat casolà de maduixa PB

Toasted Hazelnut ice-cream
Gelats d'avellana amb plàtan, nabius, ginger turmeric
doughnut, nibs de cacau i avellanes

Inclou

Aigua i pa · Vi Teresa Carles 1 ampolla /2 pax
Cava i cotilló
Bombons casolans nadalencs amb dàtils i nous PB / GF

A escollir: 1 entrant + 1 principal + 1 postre | per persona

60€ | per persona

RESERVES

1. Entra a la nostra plataforma de [reserves online](#) habitual.
2. Selecciona el nombre de comensals.
3. Tria el dia i l'hora disponibles que prefereixis: de 19h a 22:30 h
4. Realitza el [pagament online](#) anticipadament o si ho prefereixes, també pots [apropar-te als nostres restaurants](#) i realitzar la reserva i el pagament presencialment.

Si tens dubtes també pots contactar-nos via email o telèfon:
reservas@teresacarles.com / 933 17 56 64
