

FLAX & KALE

— CUINA FLEXITERIANA —

NEW YEAR'S  
EVE MENU

2018

## Cocktail de Bienvenida

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

## ENTRANTES | a elegir

Essential Omega3 Flatbread  
Coca de espelta con berenjena ahumada,  
sardina a la plancha y tomate semi seco OF

Salmon Sashimi Toast  
Tostada con crema de guisantes y salmón  
salvaje de Alaska marinado, menta y  
ralladura de limón OF

When Goat Is God  
Ensalada de brotes con remolacha asada,  
fresas, mango, queso de cabra, pistachos y  
vinagreta de sirope de arce GF

BTT: Beet Tuna Tartar  
Tártar de atún yellowfin con crema de  
remolacha y aguacate GF / RF / OF

Antiaging Papaya Salad  
Ensalada de espinacas, papaya, uvas, tempeh,  
tomate cherry y cacahuets con vinagreta  
de papaya fermentada PB / GF

Kale Dream Cream  
Vichyssoise de kale, puerro y patata PB / GF

Roasted Carrots and Avocado Salad  
Ensalada de brotes con zanahorias asadas, aguacate,  
queso de tofu vegano, pipas de calabaza y vinagreta de  
naranja-limón PB / GF

---

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

## PRINCIPALES | a elegir

**Spaghetini Nero alle Vongole Plant-based**  
con carbón activo y ajos negros, tomate cherry,  
seta cardo y alga cochayuyo PB

**Low carbs Risotto & Yellowfin Tuna**  
Risotto de konjac y huitlacoche, atún yellowfin,  
salsa teriyaki, sésamo negro y blanco, kale  
y emulsión de pimiento amarillo GF / OF

**Raw Vegan Lasagna**  
Con salsa de tomate fresco y seco, queso  
de anacardos y macadamia y pesto de  
albahaca PB / GF / RF

**La Pesca del Salmón de Alaska**  
Salmón cocinado a baja temperatura con  
quinoa salteada con verduritas y salsa  
de cítricos GF / OF

**Double Black Cod**  
Bacalao negro marinado con miso sobre  
salsa dashi con ajo negro, bock choy  
y shiitake GF / OF

**Theresia Cocosepia's Black Rice**  
Arroz negro tailandés con edamame,  
frutos secos, coco joven, ajo negro y allioli  
de guisantes y chlorella PB / GF

**Tuna loves Wasabi Burger**  
Hamburguesa de atún con jengibre,  
mayonesa de wasabi y zanahorias asadas  
con especias OF

---

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

## POSTRES | a elegir

**White miso-ginger cheesecake**  
Anacardos, miso blanco, jengibre, mermelada  
de dátiles y carbón activo PB / GF

**Mango passion yoghourt**  
Mango, nata de coco PB / GF

**Two textures choco cake**  
Brownie, mousse de chocolate, crema de miss  
avena avellana merengada de teresa's juicery,  
helado artesano de fresa PB

**Toasted Hazelnut ice-cream**  
Helado de avellana con plátano, arándanos, ginger  
turmeric doughnut, nibs de cacao y avellanas

---

## Incluye

Agua y pan · Vino Teresa Carles 1 botella /2 pax  
Cava y cotillón  
Bombones caseros navideños con dátiles y nueces PB / GF

---

A elegir: 1 entrante + 1 principal + 1 postre | por persona

---

60€ | por persona

---

## RESERVAS

1. Ve a nuestra plataforma de [reservas online](#) habitual.
2. Selecciona el número de [comensales](#).
3. Elige el día y la hora disponibles que prefieras: de 19h a 22:30 h
4. Realiza el [pago online](#) anticipadamente o si lo prefieres, también puedes acercarte a nuestros restaurantes y realizar la reserva y pago presencialmente.

---

Si tienes dudas también puedes contactarnos vía email o teléfono:  
[reservas@teresacarles.com](mailto:reservas@teresacarles.com) / 933 17 56 64

---