



## Cocktail de Bienvenida

- > MIMOSA DE CAVA CON ZUMO COLD-PRESSED
- > KALE CHIPS (GF/RF/PB)

## Para Picar y Entrantes

- > COCA BERENJENA SARDINA  
Coca de espelta con berenjena ahumada + sardina a la plancha + tomate semi seco (OF)
- > SANDÍA A LA PARRILLA  
Sandía a la parrilla + queso de cabra + salsa de menta (GF)
- > SALMON SASHIMI TOAST  
Tostada con crema de guisantes + salmón salvaje de Alaska marinado + menta + ralladura de piel de limón (OF)
- > WHEN GOAT IS GOD  
Ensalada de brotes variados + remolacha asada + fresas + mango + queso de cabra + pistachos + vinagreta de sirope de arce (GF)
- > BEET TUNA TARTAR  
Tártar de atún yellowfin + crema de remolacha + aguacate (OF/RW/GF)
- > FERMENTED PAPAYA ANTIAGING SALAD  
Ensalada de espinacas + papaya + uvas + tempeh + tomate cherry + cacahuets + vinagreta de papaya fermentada (GF)
- > GRILLED GREENS  
Salteado de espárragos verdes + tirabeques + ajos tiernos + guisantes + habas + tomate seco + cebolla osmotizada + butifarra negra vegana (PB)
- > KALE DREAM CREAM  
Vichyssoise de kale + puerros + patatas (GF/PB)
- > ROASTED CARROTS AND AVOCADO SALAD  
Ensalada de brotes variados + zanahorias asadas + aguacate + *mató* vegano de tofu + pipas de calabaza + vinagreta de limón y naranja (PB/GF)

## Platos principales

### > SUPERTAGLIATELLE

Tagliatelle con espirulina + dados de salmón salvaje de Alaska + pesto de kale (OF)

### > TERESA'S PACCHERI SENZA GLUTINE

Paccheri + coulis de tomate fresco + albahaca + mozzarella casera vegana de coco (GF/PB)

### > RAW VEGAN LASAGNA

Calabacín + salsa de tomate fresco y seco + espinacas + queso de anacardos y macadamia + pesto de albahaca (RF/PB/GF)

### > LA PESCA DEL SALMÓN EN ALASKA

Salmón salvaje de Alaska cocinado a baja temperatura + quinoa salteada + verduritas + salsa de cítricos (OE/GF)

### > DOUBLE BLACK COD

Bacalao negro marinado con miso + caldo dashi + ajo negro + bok choy + shiitake (OF/GF)

### > THERESIA COCOSEPIA'S BLACK RICE

Arroz negro tailandés + edamame + frutos secos + coco joven + ajo negro + *alliooli* de guisantes + chlorella (GF/PB)

### > EL CAPITÁN ESTURIÓN

Esturión marinado con mostaza y cocinado a baja temperatura + tupinambo + hinojo + brócoli (OE/GF)

### > TERESA CARLES BEST VEGGIE BURGER

Hamburguesa casera de verduras de temporada y soja + vinagreta de mango + verduras al wok (PB)

### > TUNA LOVES WASABI BURGER

Hamburguesa de atún + mayonesa de wasabi + zanahorias asadas con especias (OF)



(PB) Plant-based · (GF) Gluten Free · (RF) Raw Food · (OF) Oily Fish

## Postres

> TURMERIC CHEESECAKE (PB/GF)

> APPLE CRUMBLE GLUTEN-FREE CAKE (PB/GF)

> TWO TEXTURES CHOCOLATE CAKE (PB)

> RHUBARB & STRAWBERRY TART (PB/GF)

> GREEK COCONUT MILK PARFAIT (PB/GF)

> HEALTHY INDULGENCES MIX (1 / 2 PAX) (PB/GF)

## Cafés e infusiones

Turrónes caseros (PB/GF)

## Copa de cava + uvas + cotillón

60 €/pers.

### A elegir:

1 entrante + 1 principal + 1 postre por persona

**Incluye:** Teresa's Winehouse (1 botella/ 2 pax.) + agua + pan + uvas + copa de cava

### Reservas:

nadal2017@teresacarles.com

### Flax & Kale

Tallers, 74B. Barcelona

## RESERVAS - Fin de año

1. Envíanos un email a [nadal2017@teresacarles.com](mailto:nadal2017@teresacarles.com) con el asunto FLAX & KALE, indicando el número de personas.

2. Nos pondremos en contacto contigo para darte las instrucciones del pago anticipado.

3. Realiza el pago anticipado.

4. Recibirás la confirmación de la reserva.

(PB) Plant-based · (GF) Gluten Free · (RF) Raw Food · (OF) Oily Fish