



FLAX & KALE
PASSAGE

Los pasajes son corredores que no tienen ningún lado exterior – igual que los sueños.
Walter Benjamin



Do you feel sweet?

housemade gluten-free bakery

quinoa & blueberry muffin FS	2,95 €
choco matcha muffin FS	2,95 €
maple-glazed doughnut (no frito) FS	2,95 €
ginger turmeric doughnut (no frito) FS	2,95 €
choco ginseng don e.t, cobertura de chocolate, cacahuete, chili FS	2,50 €

housemade plant-based gluten-free bakery

the impossible croissant PB	1,95 €
big cookie, nibs de chocolate PB · FS	2,50 €
moskito, harina de trigo sarraceno, crema de anacardos, cobertura de chocolate PB · FS	3,50 €
pink lady, harina de trigo sarraceno, crema de anacardos y limón, cobertura de remolacha PB · FS	3,50 €
coco choco chia bar, almendras, chocolate raw PB · FS	3,50 €
raspberry & rice protein ball PB · RF · FS	1,95 €
matcha & pea protein ball PB · RF · FS	1,95 €
orange & hemp protein ball PB · RF · FS	1,95 €
energy spicy bar, cacao raw, bayas de goji, cayena PB · RF · FS	2,50 €
teresa's matcha macaron, harina de almendras, crema de anacardos y avellanas, matcha PB · FS	1,50 €
teresa's beet macaron, harina de almendras, crema de anacardos y avellanas, remolacha PB · FS	1,50 €
galleta princesa de bell-lloc, harina de almendras, azúcar de coco, crema de chocolate y avellanas PB · FS	1,95 €
cinnamon maca roll, trigo sarraceno, almendras, canela, maca PB · FS	3,50 €

breakfast specialties

sweet waffles, helado casero de almendras plant-based, chocolate fundido PB · FS	8,50 €
r&b toast, brioche casero, ricotta plant-based, mermelada casera de ruibarbo PB · FS	6,95 €
avocado toast 2.0, salsa de açai y yuzu, pistachos, levadura nutricional PB · FS	5,95 €
'bac & cheese' simit, tomate, 'bacon' de coco joven, queso plant-based PB añade huevo pochado +3,00 €	6,95 €
salmon sushi sandwich, arroz, sashimi de salmón, aguacate, alga nori, caviar de algas OF	6,95 €

COCINA FLEXITERIANA SABROSA, SANA Y SOSTENIBLE



WEEKEND BRUNCH

SÁB · DOM · FESTIVOS
09:30h. - 17h.

healthy bowls

market fruit salad PB · RF	4,95 €
com rice & quinoa porridge, leche de almendras, crema de açai do brasil, especias PB · FS	7,95 €
royal coconut milk parfait, granola casera*, frutas del bosque PB · FS	5,95 €
mango passion yoghourt, thai mango, nata de coco PB · RF · FS	7,95 €
matcha pitaya chia pot PB	5,95 €
açaitella bowl, açai do brasil, cacao raw, crema de avellanas, granola casera*, cobertura de cúrcuma PB · FS	8,95 €
açai na tigela, açai do brasil, granola casera*, cañamones, bayas de goji PB · FS	8,95 €

* ESCOGE ENTRE: *gluten-free chocolate crumble* / *rawnola (raw granola)*

Do you feel savoury?

para picar y entrantes

dehydrated marcona almonds, miso blanco, sésamo blanco, ajo negro, jengibre PB · RF · FS	4,50 €
plant-based 'cheddar' kale chips, cúrcuma, anacardos, levadura nutricional, aceite de oliva PB · RF · FS	3,85 €
spicy kale chips, cayena, bayas de goji, jengibre, cilantro, cacahuets PB · RF · 🌶️	3,85 €
paleo bread, mantequilla casera de almendras marcona y aceite de coco, chutney casero de uva al tomillo FS	7,50 €
guayaba a la parrilla, queso de cabra, agave, menta, pistachos FS	5,50 €
coconut savoury yoghourt, hummus, garbanzos crunchy, dips de verduras PB · FS	6,95 €
kaniwa + minced kale salad, remolacha asada, pomelo, semillas de lino, gomasio, dressing de fruta de la pasión PB	9,00 €
iceberg wedge salad, 'bacon' de coco joven, queso azul plant-based, croutons, picos de gallo PB	9,00 €
burmese festival salad, lechuga romana, cogollos, chucrut de col lombarda, tomate, kelp noodles, alga wakame, lentejas caviar, ajo negro, salsa tártara PB · FS	13,50 €

brunch specialties

bao bab benedicts, healthy bao, 'bbq pulled pork' jackfruit, huevos cometa, cacahuete, salsa holandesa plant-based de baobab, mermelada de chili 🌶️	12,50 €
eggplant benedicts, mezcla de setas, espinacas frescas, huevos merengados, mayonesa de tahín	12,50 €
moroccan roasted portobello, huevos pochados, aguacate, hummus, granos ancestrales, garbanzos crunchy, crema de remolacha, dukkah FS	12,50 €
my vegan japanese girlfriend bowl, arroz integral, quinoa negra, 'bbq pulled pork' jackfruit, huevos revueltos plant-based, salsa yakiniku PB · 🌶️	13,50 €
the dosa experience, chutney de jengibre y calabaza, chutney de piña y coco, crema de yogur de coco y albahaca PB · FS tiempo de preparación: 10 min.	10,00 €
savoury waffles, boletus edulis, kale, huevos pochados, tomate, crema plant-based de yogur y aguacate FS	13,00 €
superfood plant-based dumplings, 'bbq pulled pork' jackfruit, setas y trufa, 'carne de olla' plant-based PB	10,50 € 6 UNIDADES
the scandal scramble, mezcla de setas, espinacas, tomate, queso feta, zanahorias, ajo tierno	9,00 €
the plant-based scandal scramble, mezcla de setas, espinacas, tomate, zanahorias, ajo tierno, ackee y tofu PB	11,00 €
kingfish mini burgers, buns de cúrcuma, bok choy, shiitake, salsa umami OF	16,50 € 3 UNIDADES
bamboo steamed alaskan salmon, teriyaki, hierbas del campo, edamame, arroz negro salvaje OF	19,50 €
superfood's pho soup, caldo vegetal, jackfruit, 'bacon' de coco joven, reishi, vieira de seta cardo, sriracha, fideos de boniato y arroz PB · 🌶️	9,95 €
papardelle alle puntarelle, salsa de anchoas, mudicca aturrata, alcarraras OF	13,50 €
kingfish thai street style, mermelada de chili, albahaca, cilantro, cañamones, boniato y shiitake OF · 🌶️	25,50 €

Eat better > Be happier > Live longer

TeresaCarlesWholeGrainsOven

PlantBased | HiFiber | GlutenFree

Todas nuestras pizzas son libres de gluten y se elaboran en un horno de leña napolitano de forma 100% artesanal, siguiendo el know-how de los maestros pizzaioli.

forza napoli · neapolitan style healthy pizza

focaccia PB	5,95 €
marinara, tomate san marzano, ajo, orégano, Teresa's Juicery green olive oil PB	10,50 €
margherita, tomate san marzano, mozzarella plant-based, albahaca PB	11,50 €
melanzane, tomate san marzano, berenjena alla parmiggiana plant-based PB	13,50 €
truffle & funghi, crema de coco, hierbas del campo (pizza bianca) PB	15,50 €
jb, tomates secos, espinacas frescas, mascarpone plant-based PB	11,50 €
plant-based quattro, tomate san marzano, cheddar, queso azul, mozzarella, parmigiano teresiano PB · FS	15,00 €
noto, sardinas, pasta de anchoas, piñones, alcarraras, hinojo, azafrán, muddica aturrata, Teresa's Juicery green olive oil OF · FS contiene pescado azul	14,50 €

housemade gluten-free breads

original PB	1,50 €
semillas y frutos secos PB · FS	2,00 €
cúrcuma y cañamones PB	2,00 €
flauta con tomate PB	2,50 €
cesta de panes variados PB	4,95 €

Replicar la carta de Flax & Kale Tallers hubiera sido lo más fácil, pero no lo hicimos. En su lugar, hemos viajado por todo el mundo en busca de inspiración para crear una oferta que podríamos definir en una sola palabra: innovación. Atrévete y déjate sorprender. Enjoy it!

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL 10% IVA ♦ INFORMANOS SI ERES ALÉRGICO O INTOLERANTE A CUALQUIER ALIMENTO

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN FREE

PB · PLANT-BASED ♦ RF · RAW FOOD ♦ OF · OILY FISH ♦ FS · FRUTOS SECOS ♦ 🌶️ · PICANTE