

LAS PIZZAS SE SIRVEN A PARTIR DE LAS 12H.

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 · FS** 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, alcaparras, hinojo, azafrán, *muddica atturrata*, Teresa’s Juicery green olive oil **OF · FS · contiene pescado azul**

pizzas de temporada inspiradas en las principales ciudades del mundo

barcelona, berenjena y pimiento rojo escalibados, salsa romesco, tomate, escabeche de atún *plant-based* **PB · FS**

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!

WEEKEND BRUNCH

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN FREE



healthy bowls

market fruit salad **PB · RF** 4,95 €

coco-choco chia pot, leche de soja, leche de coco, azúcar de coco, cacao *raw*, chia, nata de coco, plátano **PB** 5,95 €

royal coconut milk parfait, granola casera*, frutas del bosque, fruta fresca, mermelada casera de fresas y ruibarbo **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

umami almonds, miso blanco, sésamo blanco, ajo negro, jengibre **PB · RF · FS** 4,95 €

plant-based ‘cheddar’ kale chips, cúrcuma, anacardos, levadura nutricional, aceite de oliva **PB · RF · FS** 3,95 €

spicy kale chips, cayena, bayas de goji, jengibre, cilantro, cacahuetes **PB · RF · 🌶️** 3,95 €

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, nachos caseros de maíz nixtamalizado, aguacate **PB** 6,95 €

kaniwa + minced kale salad, remolacha asada, pomelo, naranja, gomasio de lino, *dressing* de fruta de la pasión **PB** 9,00 €

iceberg wedge salad, ‘bacon’ de coco joven, manzana, 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, apionabo fermentado, salsa tártara con ajo negro **PB · FS** 13,50 €
RACIÓN PARA 2 PERSONAS

Do you feel sweet?

housemade gluten-free bakery

contiene huevo

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*, salsa de yuzu, pistachos, levadura nutricional, rábano sandía **PB · FS** 5,95 €

‘bac & cheese’ bagel, tomate, ‘bacon’ de coco joven, queso *plant-based* **PB · añade huevo pochado +3,00 €** 6,95 €

salmon sushi sandwich, arroz, salmón marinado, aguacate, alga nori, caviar de algas, salsa *miso-ginger* **OF** 6,95 €