

LUNCH/DINNER SPECIALTIES

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN FREE

para picar

umami almonds , miso blanco, sésamo blanco, ajo negro, jengibre PB · RF · FS	4,95 €	salmon sushi sandwich , arroz, salmón marinado, aguacate, alga nori, caviar de algas, salsa <i>miso-ginger</i> OF	6,95 €
plant-based ‘cheddar’ kale chips , cúrcuma, anacardos, levadura nutricional, aceite de oliva PB · RF · FS	3,95 €	paleo bread , mantequilla casera de almendras marcona y aceite de coco, <i>chutney</i> casero de uva al tomillo FS	7,50 €
spicy kale chips , cayena, bayas de goji, jengibre, cilantro, cacahuets PB · RF · 🌶️	3,95 €	boquerón ceviche , cebolla roja, choclos, salsa de ají amarillo, cilantro RF · OF	5,95 €
plant-based oyster , shiitake, hoja de ostra, caviar de algas, espuma de agua de mar PB <i>*producción diaria hasta agotar existencias</i>	3,50 €	coconut savoury yoghurt , hummus, garbanzos <i>crunchy</i> , dips de verduras, nachos caseros de maíz nixtamalizado, aguacate PB	6,95 €
one bite crunchy yellowfin tacos , col china, aguacate, salsa de <i>chipotle</i> OF · 🌶️	4,95 € 3 UNIDADES		

para compartir

kaniwa + minced kale salad , remolacha asada, pomelo, naranja, gomasio de lino, <i>dressing</i> de fruta de la pasión PB	9,00 €	‘the all greens’ pappardelle , tirabeques, espinacas, judías verdes, espárragos verdes, salsa de anchoas, <i>muddicca aturrata</i> , alcaparras OF	13,50 €
iceberg wedge salad , ‘bacon’ de coco joven, manzana, queso azul <i>plant-based</i> , <i>croutons</i> , pico de gallo PB	9,00 €	kingfish sashimi , <i>ponzu</i> , crema dulce de wasabi, rábano sandía RF · OF	15,00 €
burmese festival salad , lechuga romana, cogollos, chucrut de col lombarda, tomate, <i>kelp noodles</i> , alga wakame, lentejas caviar, apionabo fermentado, salsa tártara con ajo negro PB · FS	13,50 € RACIÓN PARA 2 PERSONAS	alaskan black cod & wild salmon tartare , huevas de salmón, salsa <i>miso-ginger</i> OF	18,50 €
thai papaya salad , cilantro, cacahuets, chili, lima kaffir, daikon, tempeh, vinagreta casera de kombucha PB · 🌶️	9,00 €	‘bbq pulled pork’ bao , jackfruit, cacahuets, <i>healthy bao</i> , mayonesa <i>chili jam</i> PB · 🌶️	4,00 € UNIDAD
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 €	tomato curry , salmonetes, cilantro, cacahuets, pasta de anchoa, ajo negro OF · 🌶️🌶️	14,00 €
zucchini & kale pesto flatbread , calabacín, tomate, zanahoria, rúcula, aguacate, <i>parmigiano teresiano</i> PB · FS	11,50 €	jackfruit curry , yogur de coco, calabaza, shiitake, flor de loto, canela, lima kaffir, cacahuets PB · 🌶️🌶️🌶️	14,00 €
yellowfin & ginger flatbread , tomate, <i>carpaccio</i> de atún, <i>sakura cress</i> , salsa <i>miso-ginger</i> OF · contiene pescado azul	14,00 €	kingfish mini burgers , <i>bums</i> de cúrcuma, shiitake, salsa umami OF	16,50 € 3 UNIDADES
mango & avocado tartare , cebolla roja, tomate semiseco, huevas de salmón salvaje de alaska RF · OF	9,95 €	konjac risotto , boletus edulis, espinacas, espárragos trigueros, alcachofas, salmón salvaje de alaska OF	15,00 €
the dosa experience , <i>chutney</i> de jengibre y calabaza, <i>chutney</i> de piña y coco, crema de yogur de anacardos, albahaca y yuzu PB · FS · tiempo de preparación: 10 min.	10,00 €	my vegan japanese girlfriend bowl , arroz negro, quinoa, <i>‘bbq pulled pork’</i> jackfruit, huevos revueltos <i>plant-based</i> , salsa yakiniku PB · 🌶️	13,50 €
korean chef lost in the pyrenées , ‘trinxat’ de patata, tupinambo, kimchi, seta cardo, mousse de pimiento amarillo, ‘ <i>cansalada</i> ’ de coco joven, alga nori, espárragos trigueros PB · 🌶️	7,00 €	superfood plant-based dumplings , <i>‘bbq pulled pork’</i> jackfruit, setas y trufa, ‘carne de olla’ <i>plant-based</i> PB · 🌶️	10,50 € 6 UNIDADES
miso-marinated eggplant , <i>morning kale glory</i> , ajo negro, chili PB · 🌶️	7,50 €	bamboo steamed alaskan salmon , teriyaki, hierbas del campo, edamame, arroz negro salvaje OF	19,50 €
guayaba a la parrilla , queso de cabra, agave, menta, pistachos FS	5,50 €	double black cod , <i>bok choy</i> , shiitake, girgola, <i>Teresa’s special black garlic dashi</i> OF	25,50 €
		kingfish thai street style , mermelada de chili, albahaca, cilantro, cañamones, boniato y shiitake OF · 🌶️	25,50 €

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 <i>plant-based</i> , albahaca PB	11,50 €
melanzane , tomate san marzano, berenjena <i>alla parmiggiana plant-based</i> PB · FS	13,50 €
truffle & funghi , crema de coco, hierbas del campo (<i>pizza bianca</i>) PB	15,50 €
jb , tomates secos, espinacas frescas, mascarpone <i>plant-based</i> PB	11,50 €
plant-based quattro , tomate san marzano, cheddar, queso azul, mozzarella, <i>parmigiano teresiano</i> PB · FS	15,00 €
noto , sardinas, pasta de anchoas, piñones, alcaparras, hinojo, azafrán, <i>muddicca aturrata</i> , Teresa’s Juicery green olive oil OF · FS · contiene pescado azul	14,50 €

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**

F	&
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!	
K	p

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 €

F	&
Eat better > Be happier > Live longer	
K	p