



**FLAX & KALE**  
**PASSAGE**

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



# LUNCH/DINNER SPECIALTIES

LU. A VI. 12H. – 17H.  
LU. A DO. 19H. – 23:30H.

## para picar

<b>umami almonds</b> , miso blanco, sésamo blanco, ajo negro, jengibre <b>PB · RF · FS</b>	4,50 €
<b>plant-based ‘cheddar’ kale chips</b> , cúrcuma, anacardos, levadura nutricional, aceite de oliva <b>PB · RF · FS</b>	3,85 €
<b>spicy kale chips</b> , cayena, bayas de goji, jengibre, cilantro, cacahuètes <b>PB · RF · 🌿</b>	3,85 €
<b>plant-based oyster</b> , shiitake, hoja de ostra, caviar de algas, espuma de agua de mar <b>PB</b> <i>Producción diaria hasta agotar existencias</i>	3,50 €
<b>one bite crunchy yellowfin tacos</b> , col china, aguacate, salsa de <i>chipotle</i> <b>OF · 🌿</b>	4,95 € 3 UNIDADES

## para compartir

<b>kaniwa + minced kale salad</b> , remolacha asada, pomelo, naranja, gomasio de lino, <i>dressing</i> de fruta de la pasión <b>PB</b>	9,00 €
<b>iceberg wedge salad</b> , ‘bacon’ de coco joven, manzana, queso azul <i>plant-based</i> , <i>croutons</i> , picos de gallo <b>PB</b>	9,00 €
<b>burmese festival salad</b> , lechuga romana, cogollos, chucrut de col lombarda, tomate, <i>kelp noodles</i> , alga wakame, lentejas caviar, apionabo fermentado, salsa tártara con ajo negro <b>PB · FS</b>	13,50 € RACIÓN PARA 2 PERSONAS
<b>thai papaya salad</b> , cilantro, cacahuètes, chili, lima kaffir, daikon, tempeh, vinagreta casera de kombucha <b>PB · 🌿</b>	9,00 €
<b>superfood’s pho soup</b> , caldo vegetal, jackfruit, ‘bacon’ de coco joven, reishi, vieira de seta cardo, sriracha, fideos de boniato y arroz <b>PB · 🌿</b>	9,95 €
<b>zucchini &amp; kale pesto flatbread</b> , calabacín, tomate, zanahoria, rúcula, aguacate, <i>parmigiano teresiano</i> <b>PB · FS</b>	11,50 €
<b>yellowfin &amp; ginger flatbread</b> , tomate, <i>carpaccio</i> de atún, <i>sakura cress</i> , salsa <i>miso-ginger</i> <b>OF</b> <i>contiene pescado azul</i>	14,00 €
<b>mango &amp; avocado tartare</b> , cebolla roja, tomate semiseco, huevas de salmón salvaje de alaska <b>RF · OF</b>	9,00 €
<b>the dosa experience</b> , <i>chutney</i> de jengibre y calabaza, <i>chutney</i> de piña y coco, crema de yogur de anacardos, albahaca y yuzu <b>PB · FS</b> <i>tiempo de preparación: 10 min.</i>	10,00 €
<b>korean chef lost in the pyrenées</b> , ‘trinxat’ de patata, tupinambo, kimchi, seta cardo, mousse de pimiento amarillo, ‘ <i>cansalada</i> ’ de coco joven, alga nori, espárragos trigueros <b>PB · 🌿</b>	7,00 €
<b>miso-marinated eggplant</b> , <i>morning kale glory</i> , ajo negro, chili <b>PB · 🌿</b>	7,50 €
<b>guayaba a la parrilla</b> , queso de cabra, agave, menta, pistachos <b>FS</b>	5,50 €

<b>salmon sushi sandwich</b> , arroz, salmón marinado, aguacate, alga nori, caviar de algas, salsa <i>miso-ginger</i> <b>OF</b>	6,95 €
<b>paleo bread</b> , mantequilla casera de almendras marcona y aceite de coco, <i>chutney</i> casero de uva al tomillo <b>FS</b>	7,50 €
<b>boquerón ceviche</b> , cebolla roja, choclos, salsa de ají amarillo, cilantro <b>RF · OF</b>	5,95 €
<b>coconut savoury yoghourt</b> , hummus, garbanzos <i>crunchy</i> , dips de verduras, nachos caseros de maíz nixtamilizado, aguacate <b>PB</b>	6,95 €

<b>‘the all greens’ pappardelle</b> , tirabeques, espinacas, judías verdes, espárragos verdes, salsa de anchoas, <i>muddicca aturrata</i> , alcaparras <b>OF</b>	13,50 €
--	---------

<b>kingfish sashimi</b> , <i>ponzu</i> , crema dulce de wasabi, rábano sandía <b>RF · OF</b>	17,50 €
--	---------

<b>alaskan black cod &amp; wild salmon tartare</b> , huevas de salmón, salsa <i>miso-ginger</i> <b>OF</b>	18,50 €
---	---------

<b>‘bbq pulled pork’ bao</b> , <i>jackfruit</i> , cacahuètes, <i>healthy bao</i> , mayonesa <i>chili jam</i> <b>PB · 🌿</b>	4,00 € UNIDAD
--	------------------

<b>tomato curry</b> , salmonetes, cilantro, cacahuètes, pasta de anchoa, ajo negro <b>OF · 🌿🌿</b>	14,00 €
---	---------

<b>jackfruit curry</b> , yogur de coco, calabaza, shiitake, flor de loto, canela, lima kaffir, cachuetes <b>PB · 🌿🌿🌿</b>	14,00 €
--	---------

<b>kingfish mini burgers</b> , <i>buns</i> de cúrcuma, shiitake, salsa umami <b>OF</b>	16,50 € 3 UNIDADES
--	-----------------------

<b>konjac risotto</b> , boletus edulis, espinacas, espárragos trigueros, alcachofas, salmón salvaje de alaska <b>OF</b>	15,00 €
---	---------

<b>my vegan japanese girlfriend bowl</b> , arroz negro, quinoa, ‘ <i>bbq pulled pork</i> ’ <i>jackfruit</i> , huevos revueltos <i>plant-based</i> , salsa yakiniku <b>PB · 🌿</b>	13,50 €
--	---------

<b>superfood plant-based dumplings</b> , ‘ <i>bbq pulled pork</i> ’ <i>jackfruit</i> , setas y trufa, ‘carne de olla’ <i>plant-based</i> <b>PB · 🌿</b>	10,50 € 6 UNIDADES
--	-----------------------

<b>bamboo steamed alaskan salmon</b> , teriyaki, hierbas del campo, edamame, arroz negro salvaje <b>OF</b>	19,50 €
--	---------

<b>double black cod</b> , <i>bok choy</i> , shiitake, girgola, <i>Teresa’s special black garlic dashi</i> <b>OF</b>	25,50 €
---	---------

<b>kingfish thai street style</b> , mermelada de chili, albahaca, cilantro, cañamones, boniato y shiitake <b>OF · 🌿</b>	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*

<b>focaccia</b> <b>PB</b>	5,95 €
---------------------------	--------

<b>marinara</b> , tomate san marzano, ajo, orégano, Teresa’s Juicery green olive oil <b>PB</b>	10,50 €
--	---------

<b>margherita</b> , tomate san marzano, mozzarella <i>plant-based</i> , albahaca <b>PB</b>	11,50 €
--	---------

<b>melanzane</b> , tomate san marzano, berenjena <i>alla parmiggiana plant-based</i> <b>PB · FS</b>	13,50 €
---	---------

<b>truffle &amp; funghi</b> , crema de coco, hierbas del campo ( <i>pizza bianca</i> ) <b>PB</b>	15,50 €
--	---------

<b>jb</b> , tomates secos, espinacas frescas, mascarpone <i>plant-based</i> <b>PB</b>	11,50 €
---	---------

<b>plant-based quattro</b> , tomate san marzano, cheddar, queso azul, mozzarella, <i>parmigiano teresiano</i> <b>PB · FS</b>	15,00 €
--	---------

<b>noto</b> , sardinas, pasta de anchoas, piñones, alcaparras, hinojo, azafrán, <i>muddicca aturrata</i> , Teresa’s Juicery green olive oil <b>OF · FS</b> <i>contiene pescado azul</i>	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

<b>original</b> <b>PB</b>	1,50 €
---------------------------	--------

<b>semillas y frutos secos</b> <b>PB · FS</b>	2,00 €
---	--------

<b>cúrcuma y cañamones</b> <b>PB</b>	2,00 €
--------------------------------------	--------

<b>flauta con tomate</b> <b>PB</b>	2,50 €
------------------------------------	--------

<b>cesta de panes variados</b> <b>PB</b>	4,95 €
--	--------

F
&

Eat better > Be happier > Live longer

K
P

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN FREE