

FLAX & KALE



Lunch & Dinner

(CAT / ENG)



GLUTEN
FREE

Eat Better Be Happier Live Longer[®]

FLAX & KALE és un Restaurant Healthy Flexitarià. Tots els plats estan dissenyats pensant no solament en el plaer gastronòmic, sinó també en el seu valor nutricional. Un 80% de la nostra oferta és plant-based i el 20% restant són receptes que inclouen peix blau. Actualment existeixen molt pocs dubtes respecte a la correlació entre una alimentació sana i un estat de salut lliure de malalties. Volem alimentar-te millor per tal que siguis més feliç i aconseguis viure més anys amb una salut de ferro.

Benvinguts al fascinant món de l'alimentació Saborosa + Sana + Sostenible!

**No podem garantir l'absència de contaminació creuada. Si ets al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau fes-nos-ho saber.*

FLAX & KALE is a Healthy Flexitarian Restaurant. All the dishes are crafted not only to maximize the organoleptic pleasure, but also considering their nutritional value. 80% of our offer is plant-based and the remaining 20% are recipes that include oily fish. Increasingly, scientific evidence supports the correlation between a balanced diet and good health. We feel passionate about feeding you better thus you can be happier and live longer with an optimal health.

Welcome to the fascinating world of Tasty + Healthy + Sustainable food!

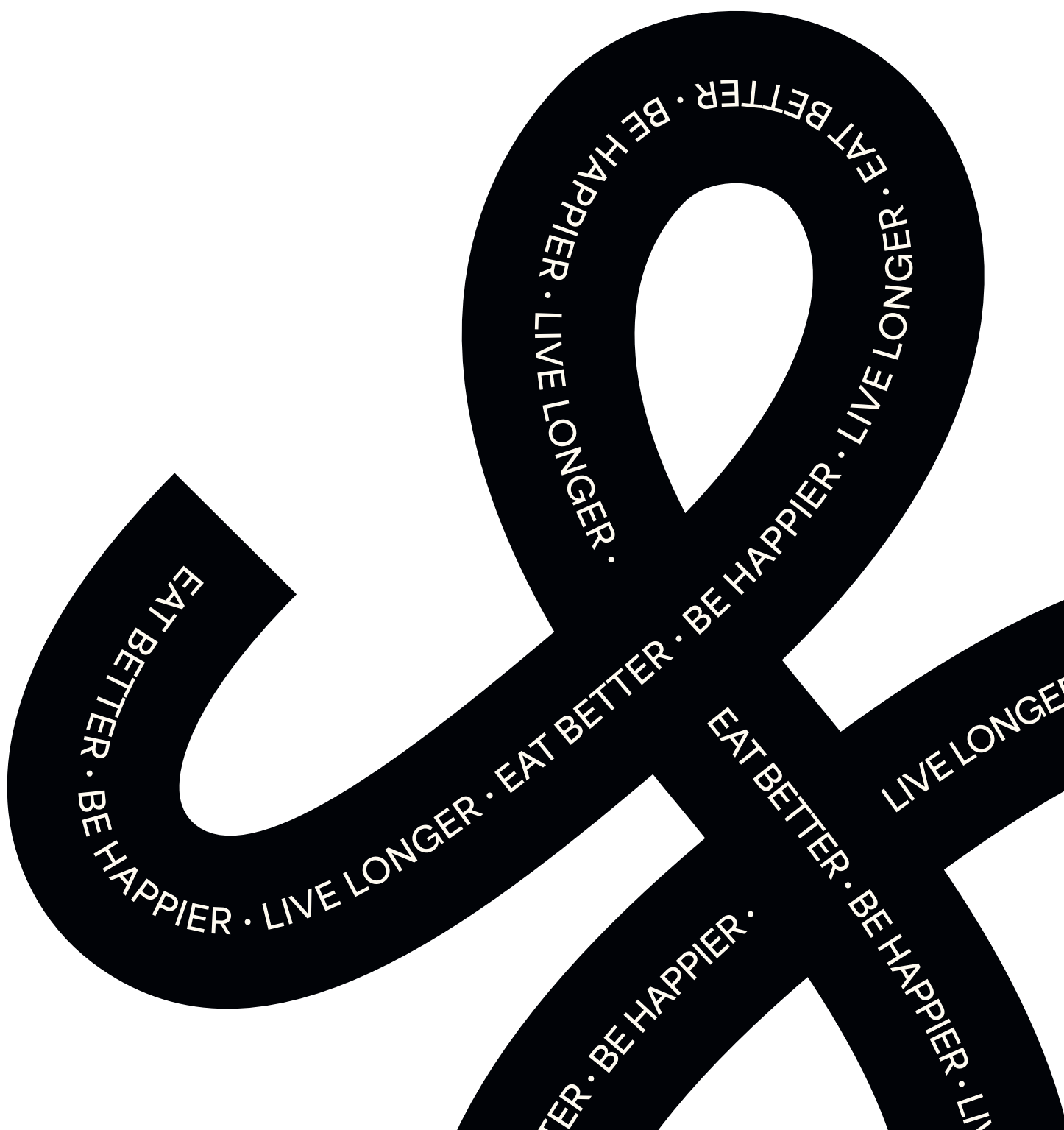
**We cannot guarantee the absence of cross contamination. If you have any food allergies or intolerances, please notify our team.*

FLAX & KALE PASSAGE està certificat dins del programa "Restauració sense gluten" de l'Associació Celíacs de Catalunya (ACC). Cap de les nostres receptes porten gluten i cuidem que les matèries primeres que adquirim no puguin contenir traces del mateix, assegurant que tota l'oferta és apta per a celíacs.

FLAX & KALE PASSAGE is certified within the "Gluten-Free Restoration" program of the Celiac Association of Catalonia (ACC). None of our recipes contain gluten ingredients, and we ensure that the raw materials we source do not contain traces of gluten, ensuring that the entire offer is suitable for celiacs.



Associació Celíacs
de Catalunya



Per picar i entrants

KALE CHIPS | 3,95€ 

kale deshidratada + anacards + llevat nutricional + cúrcuma
dehydrated kale + cashews + nutritional yeast + turmeric

HUMMUSÍSSIMO | 7,95€ 



hummus cremós + oli especiat de pimentó + piparres + magrana + pa casolà estil pita
creamy hummus + spiced paprika oil + pickles + pomegranate + homemade pita bread

SÍNDRIA A LA GRAELLA | 6,50€

síndria a la graella + formatge de cabra + mizuna + ametlles marcona + salsa sweet mint
grilled watermelon + goat cheese + mizuna + marcona almonds + sweet mint sauce

MANGO AVOCADO TÀRTAR | 9,95€ 

mango + avocat + ceba vermella + tomàquet semisec + sèsam blanc + ceba + salsa tàrtara casolana
mango + avocado + red onion + semi-dried tomato + white sesame + chives + homemade tartar sauce

NACHOS | 11,95€  

nachos de blat de moro nixtamalitzat + guacamole + tomàquet + jalapeny + blat de moro dolç +
"carn picada" plant based + salsa "cheddar" plant based fos
*nixtamalized corn nachos + guacamole + tomato + jalapeño + sweet corn + "minced meat" +
melted "cheddar"*

ASSORTIMENT DE CRUNCHY TACOS | 14,50€  

1 ut. crunchy taco de tonyina + 1 ut. crunchy taco de salmó + 1 ut. crunchy taco de corbina
1 pc. crunchy tuna taco + 1 pc. crunchy salmon taco + 1 pc. crunchy corvina taco

CRUNCHY TUNA TACO | 4,95€  

taco cruixent de farina de blat de moro morat nixtamalitzat + daus de tonyina yellowfin marinada +
col blanca + coriandre + ceba tendra xinesa + salsa rosa casolana picant + avocat + llavors de sèsam
*nixtamalized purple cornmeal crispy taco + marinated yellowfin tuna dices + cabbage + cilantro +
chinese scallion + spicy homemade cocktail sauce + avocado + sesame seeds*

CRUNCHY SALMON TACO | 4,95€  

taco cruixent de farina de blat de moro nixtamalitzat amb remolatxa + daus de salmó salvatge d' Alaska
marinats + avocat + enciam romana + salsa tàrtara de jalapenys + salsa ponzu
*nixtamalized cornmeal crispy taco with beets + marinated wild Alaskan salmon dices + avocado +
lettuce + jalapeno tartar sauce + ponzu sauce*

CRUNCHY CORVINA TACO | 4,95€  

taco cruixent de farina de blat de moro morat nixtamalitzat + daus de corvina marinars en aiguachile
de maracuià + ceba vermella encurtida + coriandre + maionesa de chipotle i naranjilla
*nixtamalized purple cornmeal crispy taco + diced corvina marinated in passion fruit aguachile +
pickled red onion + cilantro + chipotle and naranjilla mayonnaise*

Veggies Platllos

ROASTED BROCCOLI | 5,95€ (PB)

bròquil especiat i rostit + salsa muhammara + salsa zhug + magrana
spiced and roasted broccoli + muhammara sauce + zhug sauce + pomegranate

MISO YOLK FUNGHI | 7,95€ (NEW!)

gírgola + xampinyó + shiitake + shimeji + gírgola de card + pebre + farigola + salvia + miso + rovell d' ou curat
oyster mushroom + mushroom + shiitake + shimeji + mushroom thistle + pepper + thyme + sage + miso + cured egg yolk

ALBERGÍNIES MORADES SICHUAN | 6,95€ (PB) 🌶️

albergínies liles + salsa doubanjiang + gíngebre + cacauets brasejats + coriandre + sèsam blanc
purple eggplant + doubanjiang sauce + ginger + braised peanuts + coriander + white sesame

ALBERGÍNIA JACKFRUIT | 7,95€ (PB) (NEW!) 🌶️

albergínia glacejada en salsa de miso + pulled jackfruit + xucrut de col lombarda + chilli jam + coriandre + cacauet torrat + maionesa plant based
eggplant glazed in miso sauce + pulled jackfruit + red cabbage sauerkraut + chilli jam + cilantro + roasted peanut + plant-based mayonnaise

ROASTED BONIATOS | 5,95€ (PB)

moniatos rostits + salsa de iogurt i tahini + magrana + julivert + anet
roasted sweet potatoes + yogurt and tahini sauce + pomegranate + parsley + dill

Els nostres pans sense gluten casolans

ORIGINAL | 1,95€

original

DE CÚRCUMA I LLAVORS DE CÀNEM | 2,50€

with turmeric and hemp

INTEGRAL DE LLAVORS I NOUS | 2,50€

whole grain with seeds and walnuts

CISTELLA DE PANS VARIATS | 6,50€

basket of assorted breads



Design your favorite fresh salad bowl

1) BASES AMANIDES / SEASONED BASES

HAWAIIAN POKE | 8,95€ (PB) (NEW!)

mesclum de fulles verdes + alvocat + alga wakame + edamame + api fermentat + pera osmotitzada + nap daikon encurtit + salsa especial poke Flax&Kale
mixed leafy greens + avocado + wakame gum seaweed + edamame + fermented celeriac + osmosis pear + pickled daikon turnip + Flax&Kale special poke dressing

PARMESAN KALE LEMON | 8,95€ (OF) (NEW!)

kale + col xinesa + alga + formatge grana padano + portobellos saltejats + nous pecanes + shimejis saltejats + vinagreta lemon parmesan + salsa umami d'anxoves
kale + chinese cabbage + seaweed + grana padano cheese + sautéed portobello + pecans + sautéed shimeji mushrooms + lemon parmesan dressing + umami anchovy sauce

PACIFIC NIKKEI | 8,95€ (PB) (NEW!)

mesclum de fulles verdes + choclos + alvocat + xips de boniato morat + boniato rostit + pico de gallo + coriandre + totopos + maionesa de fruita de la passió
mixed leafy greens + corn + avocado + purple sweet potato chips + roasted sweet potato + pico de gallo + cilantro + tortilla chips + passion fruit mayonnaise

KALE CAESAR | 8,95€ (PB)

kale + enciam romana + alvocat + "formatge parmesà" de fruits secs + crostons + salsa Cèsar plant based
kale + romaine lettuce + nuts "parmesan cheese" + croutons + plant-based Caesar sauce + avocado

EASY SALAD | 4,95€ (PB) (NEW!)

kale macerada + mesclum de fulles verdes + vinagreta de mostassa i llimona
macerated kale + mixed leafy greens + mustard and lemon vinaigrette

2) PROTEÏNES

DAUS DE SALMÓ SALVATGE D'ALASKA / WILD ALASKAN SALMON DICES	+ 3,95€
HOMEMADE MARINATED WILD ALASKAN SALMON	+ 3,95€
DAUS DE TONYINA / TUNA DICES	+ 3,95€
TATAKI DE TONYINA / TUNA TATAKI	+ 3,95€
POLLASTRE CRUIXENT PLANT BASED / PLANT BASED CRISPY CHICKEN	+ 3,95€
OU DUR O ESCALFAT / HARD-BOILED OR POACHED EGG	+ 0,95€
FALAFEL CASOLÀ / HOMEMADE FALAFEL (3 UD)	+ 3,25€

3) GOOD CARBS

MILL I BLAT SARRAÍ / MILLET AND BUCKWHEAT	+ 0,95€
MITJA FOCACCIA / HALF FOCACCIA	+ 1,95€
QUINOA TRICOLOR / TRICOLOR QUINOA	+ 1,95€
ARRÒS INTEGRAL / BROWN RICE	+ 0,95€
ARRÒS KONJAC / KONJAC RICE	+ 1,95€

4) GUARNICIONS

MIG ALVOCAT ROSTIT A LA GRAELLA / HALF ROASTED AVOCADO	+ 1,95€
HUMMUS	+ 1,50€
STRACCIATELLA	+ 2,95€
FORMATGE DE CABRA A LA GRAELLA / ROASTED GOAT CHEESE	+ 1,95€

(PB) PLANT BASED

(OF) OILY FISH

 LIGHT SPICY

Eat better pizzas

*Totes les nostres pizzes poden ser veganes si ho desitges. Utilitzem "formatges" fundents i plens de sabor.
*All of our pizzas can be vegan if you wish. We use melting and flavorful 'cheeses'.

MARGHERITA | 11,95€

tomàquet San Marzano + Pecorino Romano + mozzarella "Fior di latte" + alfàbrega + OOVE (oli d'oliva verge extra)

San Marzano tomato + Pecorino Romano + mozzarella 'Fior di latte' + basil + EVOO (extra virgin olive oil)

TRADIZIONALE POMMO D'ORO | 15,50€

crema de tomàquets rostits + mozzarella DOP de búfala + olives kalamata + pesto de kale + tàperes salines + orenga + tomàquets cherry + ruca

roasted tomato cream + buffalo mozzarella DOP + kalamata olives + kale pesto + salted capers + oregano + cherry tomatoes + arugula

*añade anchoas por 4,50€ | *add anchovies for 4,50€

CALZONE DI BOLETUS | 12,95€

mozzarella "Fior di latte" + ceps + carxofa + orenga + tomàquet San Marzano + pebre negre + Grana Padano
mozzarella 'Fior di latte' + porcini mushrooms + artichoke, oregano + San Marzano tomato + black pepper + Grana Padano

WELCOME TO HELL | 13,95€

crema de carbassa fumada i especiada + moniato lila rostit + scamorza affumicata + ceba vermella + bolets portobello + festucs + la nostra salsa "inferno"

smoked and spiced pumpkin cream + roasted purple sweet potato + scamorza affumicata + red onion + portobello mushrooms + pistachio + our 'inferno' sauce

BERENJENA, STRACCIATELLA, TUNA | 15,95€

albergínia + straciatella + tonyina + tomàquet sec + avellanes torrades + tomàquet San Marzano + mozzarella "Fior di latte" + orenga

eggplant + straciatella + tuna + sun-dried tomato + toasted hazelnuts + San Marzano tomato + mozzarella 'Fior di latte' + oregano

ROASTED "LAMB" SHAWARMA | 12,95€

"xai shawarma" rostit + chimichurri + salsa de "iogurt" + enciam + pico de gallo + ceba vermella

roasted 'lamb shawarma' + chimichurri + 'yogurt' sauce + lettuce + pico de gallo + red onion

La nova massa de pizza 100% sense gluten de Flax&Kale està feta seguint el mètode de la pizza napolitana. Composta de farines integrals de blat sarraí i cigrons, és alta en fibra i baixa en greixos. S'elabora amb preferment biga, deixant-la fermentar lentament durant 24 hores en fred per ser molt més digerible. En definitiva, hem creat una massa molt més lleugera, digestiva i amb una aportació nutricional més saludable que les pizzes tradicionals.

The new 100% Gluten-Free pizza dough from Flax & Kale is made using the Neapolitan pizza method. Composed of whole-grain buckwheat and chickpea flours, it is high in fiber and low in fat. It is made with a biga preferment, allowing it to ferment slowly for 24 hours in cold to be much more digestible. In short, we have created a dough that is much lighter, more digestible, and offers a healthier nutritional profile than traditional pizzas.



Principals

DOUBLE SMASHED BURGER | 15,95€ (PB)

pa brioix amb farina d'arròs i quinoa i llavors de lli + double smash burger casolana plant based + maionesa trufada + xampinyons saltejats + ceba rostida + salsa "cheddar" casolana + moniatos amb salsa de iogurt

brioix bread with rice flour and quinoa and flax seeds + homemade plant-based double smash burger + truffled mayonnaise + sautéed mushrooms + roasted onion + homemade "cheddar" sauce + sweet potatoes with yogurt sauce

PAD THAI | 12,95€ (PB)

tallarins d'arròs + shiitake + pastanaga + "pollastre" plant based + germinats de soja + cacauet torrat + daikon encurtit + salsa Pad Thai casolana + ceba xinesa + llima + coriandre

rice noodles + shiitake + carrot + plant-based "chicken" + soybean sprouts + roasted peanut + pickled daikon + homemade Pad Thai sauce + chinese spring onion + lime + coriander

COCHINITA PIBIL JACKFRUIT TACOS | 13,95€ (PB) (NEW!) 🌶️

tacos de blat de moro nixtamalitzat + "cochinita pibil" de jackfruit + llima + coriandre + magrana + ceba vermella encurtida

nixtamalized corn tacos + jackfruit "cochinita pibil" + lime + cilantro + pomegranate + pickled red onion

WILD SALMON QUINOA | 18,95€ (OF) (NEW!)

salmó salvatge d'Alaska + festucs + quinoa tricolor + verdures rostides + vinagreta de cítrics + ceba xinesa

wild Alaskan salmon + pistachio + tricolor quinoa + roasted vegetables + citrus vinaigrette + chinese spring onion

KOREAN TUNA BIBIMBAP | 10,95€ (OF) 🌶️

bulgoji de tonyina yellowfin + ou blau ecològic poché + arròs integral amb furikake + cogombre marinat en asazuke + col llombarda + alga goma wakame + shiitake saltejat + tirabeque + sweet chili mayo

yellowfin tuna bulgoji + poached organic blue egg + brown rice with furikake + cucumber marinated in asazuke + red cabbage + wakame seaweed + sautéed shiitake + sweet chili mayo

ANCIENT GRAINS FALAFEL | 10,95€ (PB)

homemade Lebanese falafel + paté de carbassa fumada + salsa de iogurt plant based + mill + blat sarraí + espinacs + maionesa de harissa + sèsam + magrana

homemade Lebanese falafel + smoked pumpkin pâté + plant-based yogurt sauce + millet + buckwheat + spinach + harissa mayonnaise + sesame + pomegranate

LOW CARBS KONJAC RISOTTO | 14,95€ (OF) (NEW!)

tataki de tonyina + konjac + huitlacoche + crema de pebrots grocs + ceba xinesa + kale + llevat nutricional

tuna tataki + konjac + huitlacoche + yellow peppers cream + chinese onion + kale + nutritional yeast

LUBINA AL HORNO | 16,95€ (OF) (NEW!)

llobarro al forn + fals risotto verd de sorgo + glassejat de te vermell i reishi + mojo picón + llima + cruixent de blat de moro

baked sea bass + fake green sorghum risotto + red tea reishi glaze + mojo picón + lime + corn crisp

FLAX & KALE RAMEN | 14,95€ (PB) (NEW!)

brou casolà concentrat de bolets, algues i verdures rostides + fideus d'arròs + ceba tendra xinesa + ou ecològic marinat + bolet melena de lleó + bolet shiitake rostit + sèsam torrat

concentrated homemade mushrooms broth + seaweed and roasted vegetables + rice noodles + spring onions + marinated organic egg + lion's mane mushroom + roasted shiitake mushroom + toasted sesame

*afegeix salsa picant per 1,00€ | *add hot sauce for 1,00€ 🌶️



Postres

HOUSEMADE 'NUTELLA' CAKE | 6,95€ (PB) (NEW!)

mousse de cacau i avellanes + crumble d'ametlles
cocoa and hazelnut mousse + almond crumble

MANGO COCO CAKE | 6,95€ (PB) (NEW!)

galeta cruixent + coco + melmelada de mango + cobertura de xocolata blanca
crunchy cookie + coconut + mango jam + white chocolate cover

LEMON PIE | 6,95€ (PB) (NEW!)

llimona + yuzu + merenga de coco + te matcha
lemon + yuzu + coconut meringue + matcha tea

XIA TIRAMISÚ | 5,95€ (PB) (NEW!)

xia + flocs de civada + llet d'ametlles + cafè + cacau en pols + crumble style granola +
"mascarpone" plant based
*almond milk + coconut sugar + chia + oat flakes + cashew crumble + coffee +
plant-based mascarpone + cocoa powder*

CARROT CAKE | 6,95€ (PB)

farina de fajol + pastanaga + canyella + mascarpone plant based
buckwheat flour + carrot + cinnamon + plant-based mascarpone



Healthy Indulgences & Bakery

MOSKITO | 3,50€ (PB)

farina d'arròs + "mascarpone" d'anacards + cobertura de xocolata
rice flour + cashew mascarpone + chocolate cover

PINK LADY | 3,50€ (PB)

farina d'arròs + crema d'anacards i llimona + remolatxa + xocolata blanca
rice flour + cashew and lemon cream + beetroot + white chocolate

MAPLE-GLAZED DOUGHNUT | 3,50€

doughnut de farina d'ametlles (no fregit) + farina de coco + anacards + mel
almond flour doughnut (not fried) + coconut flour + cashews + honey

CHOCO CHIA | 3,50€ (PB)

crema de coco i xia + ametlles + xocolata
coconut and chia cream + almonds + chocolate

RASPBERRY RICE | 2,00€ (PB)

nous de macadàmia + gerd liofilitzat + proteïna d'arròs + anacards + dàtils + ametlles
macadamia nuts + -dried raspberries + rice protein + cashews + dates + almonds

MATCHA PEA | 2,00€ (PB)

te matcha + festucs + proteïna de pèsol + anacards + dàtils + ametlles
matcha tea + pistachios + pea protein + cashews + dates + almonds

HEMP ORANGE | 2,00€ (PB)

taronja + cacau raw + nous + proteïna de cànem + anacards + dàtils + ametlles
orange + raw cocoa + walnuts + hemp protein + cashews + dates + almonds

BANANA CHOCO BREAD | 3,50€ (PB) (NEW!)

pa de plàtans + xocolata + nous
banana bread + chocolate + walnuts

Café & Te

MATCHA LATTE | 3,95€

ICED MATCHA LATTE | 3,95€

CHAI TEA LATTE | 3,95€

ICED CHAI TEA LATTE | 3,95€

TE NEGRE | 2,60€

TE VERD | 2,60€

ROOIBOS | 2,60€

ENERGISING | 2,60€

INMUNITY UP | 2,60€

DIGESTIU | 2,60€

☕ ESPRESSO | 1,90€

☕ AMERICÀ | 1,90€

☕ TALLAT | 2,10€

☕ CAFÈ AMB LLET / CAPUCCINO | 2,40€

☕ LATTE | 2,60€

☕ FLAT WHITE | 2,60€

Drink Better, Drink Kombucha.

PASSION COLADA

maracuià + pinya + coco
passion fruit + pineapple + coconut

BLUE MOJITO

yuzu + espirulina + menta
yuzu + spirulina + mint

AFRICAN MULE

gingebre + hibisc + taronja
ginger + hibiscus + orange

WONDER BERRY

gerds + nabius
raspberries + blueberries

SPICY MARGARITA

llima-llimona + coriandre + jalapeny
lemon-lime + cilantro + jalapeño



DRAGON LEMONADE

pitaia + llima + llimona
pitaya + lime + lemon

ORANGE FANTASY

taronja + llimona
orange + lemon

LEMON FANTASY

llima + llimona
lime + lemon

KOMBUCOLA

fórmula secreta
secret formula

SEX ON THE PEACH

préssec + taronja + llimona
peach + orange + lemon

Aigües i refrescos casolans

PURIFIED WATER | 1,95€

VICHY CATALÁN | 2,60€

COCO JOVE SENCER | 5,95€

LLIMONADA GRANITZADA HOMEMADE | 4,50€

suc de llimona + xarop d'atzavara + aigua d'osmosi / *lemon juice + agave syrup + osmosis water*

Sucs Cold Press

GREEN LOVE | 4,95€

poma + espinacs + cogombre + llimona + julivert + kiwi + gingebre
apple + spinach + cucumber + lemon + parsley + kiwi + ginger

GREEN MEDICINE | 4,95€

pera + raïm + cogombre + espinacs + col arrossada + julivert + kiwi + llimona
pear + grape + cucumber + spinach + kale + parsley + kiwi + lemon

FOREVER YOUNG | 4,95€

pastanaga + poma + raïm + pinya + taronja
carrot + apple + grape + pineapple + orange

PASSION GRAPEFRUIT | 4,95€

mandarina + poma + aranja + maduixa + fruita de la passió + gingebre
tangerine + apple + grapefruit + strawberry + passion fruit + ginger

VIRUS KILLER | 4,95€

pera + infusió d'herbes (farigola, marialluïsa, te de roca) + llimona
pear + herbal infusion (thyme, lemon verbena, rock tea) + lemon

THE VEGAN VAMPIRE | 4,95€

pastanaga + poma + remolatxa + pinya + taronja + gingebre + llimona
carrot + apple + beetroot + pineapple + orange + ginger + lemon

ORANGE JUICE | 4,50€

Cava

CASTELO DE PEDREGOSA CLOS DE BLANCS (DO CAVA) | 19,50€ (COPA 4,75€)
xarel.lo + macabeu + perellada

CASTELO DE PEDREGOSA PETIT CUVÉE ROSÉ (DO CAVA) | 21,95€ (COPA 5,25€)
trepat + pinot noir

CAVA 0,0 TORRES | 22,50€
moscatell d'Alexandria

GRAMONA BRUT IMPERIAL (DO CAVA) | 29,95€
macabeu + chardonnay

Cervesa / Beer

CANYA ESTRELLA DAMM CLÀSSICA | 2,60€^(20CL) / 3,10€^(33CL) / 6,25€^{JARRA}

CLARA HOUSEMADE (amb lemon Kombucha) | 2,60€^(20CL) / 3,10€^(33CL) / 6,25€^{JARRA}

INEDIT DAMM | 4,75€^(33CL)

FREE DAMM 0% | 3,10€^(33CL)

DAURA GLUTEN FREE | 3,70€^(33CL)

Mocktails & Cocktails

SPICY MARGARITA | 11,00€

kombutxa Spicy Girl + Tequila Silver Patrón + llima + xarop d'atzavara + coriandre + salsa picant
Spicy Girl kombucha + Patrón Silver Tequila + lime + agave syrup + cilantro + hot sauce

F&K SPRITZ | 10,00€

kombutxa Orange Fantasy + Martini Fiero + pomelo + Prosecco + pomelo rosa
Orange Fantasy kombucha + Martini Fiero + grapefruit + Prosecco + pomelo rosa

BLUE MOJITO | 12,00€

Blue Mojito kombutxa + Bacardí carta blanca rum + aigua de coco + menta + llima
Blue Mojito kombucha + Bacardi carta blanca rum + Coconut Water + Mint + Lime

PINK LEMONADE | 12,00€

Dragon Lemonade kombutxa + Bombay Bramble Gin + suc de llima + litxi + llima
Dragon Lemonade kombucha + Bombay Bramble Gin + lime juice + lichi + lime

BEYOND MIMOSA | 5,50€

cava + kombutxa

MOCKTAIL BLUE MOJITO | 7,00€

Mojito Blau kombutxa + aigua de coco + menta + llima
Kombucha Blue Mojito + coconut water + mint + lime

MOCKTAIL PINK LEMONADE | 7,50€

Dragon Lemonade kombutxa + suc de llima + litxi + llima
Dragon Lemonade kombucha + lime Juice + lychee + lime

Vi Blanc / White Wine

BLANCO FLAX&KALE (DO PENEDES) | 16,95€ (COPA 3,95€)
garnatxa blanca + macabeu + muscat de Frontignan

PERPLEJO (DO RUEDA) | 18,95€ (COPA 4,50€)
verdejo

CELESTE (DO RUEDA) | 18,95€
verdejo

JEAN LEON (DO PENEDES) | 19,50€
chardonnay

GESSAMÍ (DO PENEDES) | 22,00€
sauvignon blanc + muscat

NATUREO 0,0 | 17,95€
moscatell d'Alexandria

PAZO DAS BRUXAS (DO RÍAS BAIXAS) | 21,5€
albariño

Vi Rosat / Rosé Wine

JEAN LEON (DO PENEDES) | 19,50€
pinot noir + garnatxa negra

Vi Negre / Red Wine

TINTO FLAX & KALE (DO PENEDES) | 16,95€ (COPA 3,95€)
tempranillo + garnatxa negra

REBELDES (DO MONTSANT) | 18,95€ (COPA 4,50€)
garnatxa negra + syrah

ÁNIMA DEL PRIORAT (DO PRIORAT) | 21,50€
carinyena + garnatxa negra + syrah + cabernet sauvignon

MALPASTOR (DO RIOJA) | 18,95€
tempranillo

NATUREO 0,0 | 17,95€
syrah

SER VIVO Y NATURAL (DO RIBERA DEL DUERO) | 18,50€
tinta fina

ARTUKE (DO RIOJA) | 18,50€
tempranillo + viura