

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Cava de kombucha Mr. Barri con frambuesa y kale chips

ENTRANTES a escoger

Mango & avocado tartare RF | PB | GF

mango + aguacate + cebolla roja + tomate semi-seco + caviar de algas + sésamo blanco + cebollino + salsa tártara casera

Salmon sushi sandwich GF | OF

arroz + salmón salvaje de Alaska² marinado + aguacate + alga nori + caviar de algas + salsa *miso-ginger*

Crunchy yellowfin taco GF | OF | 🌶️

taco *crunchy* de maíz nixtamalizado + dados de atún yellowfin marinados + col blanca + cilantro + cebolla tierna + salsa rosa casera con chipotle + aguacate + semillas de sésamo

Crunchy hiramasa taco GF | OF

taco crujiente de harina de maíz nixtamalizado con remolacha + nixtamalizado + dados de hiramasa (kingfish) marinados + rabanitos + lechuga romana + eneldo + salsa ponzu + salsa *sweet* wasabi

Crunchy salmon taco GF | OF

taco crujiente de harina de maíz nixtamalizado con remolacha + dados de salmón salvaje de Alaska² marinados + aguacate + alga nori + lechuga romana + salsa tártara de jalapeños

‘BBQ pulled pork’ bao PB | GF | 🌶️

healthy bao + jackfruit + chucrut de col lombarda + cacahuets + mayonesa *chili jam* + cilantro

PRINCIPALES a escoger

Konjac risotto GF | OF

konjac + setas + espinacas + espárragos trigueros + alcachofa + salmón salvaje de Alaska²

Butternut squash Malaysian curry PB | GF | 🌶️

calabaza + brócoli + calabacín + setas + salsa de curry de cúrcuma + cacahuets + yogur de coco + cilantro + arroz basmati integral

My vegan Japanese girlfriend bowl PB | GF | 🌶️🌶️🌶️

arroz negro + quinoa + *‘bbq pulled pork’* jackfruit + huevos revueltos *plant-based* + salsa yakiniku + cilantro

Bamboo steamed Alaskan salmon GF | OF

salmón salvaje de Alaska² + salsa teriyaki + hierbas del campo + edamame + arroz negro salvaje

Pad Thai de ‘pollo’ PB | GF

spaghetti de arroz + shiitake + zanahoria + ‘pollo’¹ *it’s plant-based* + germinados de soja + cacahuets tostados + daikon encurtido + salsa pad thai casera + cebolleta china + lima + cilantro

Ramen-ya Tere PB | GF

caldo casero ramen + fideos soba de harina de trigo sarraceno + *plant-based* chashu (alga nori, *pulled* jackfruit)¹ + ‘bacon’ de coco joven + calabaza asada + seta cardo + alga nori + alga wakame + rábano sandía + sésamo tostado

Pizza JB PB | GF

tomate seco + espinacas frescas + mascarpone *plant-based*

Double Black Cod GF | OF

miso marinated black cod + bok choy + shiitake + oyster mushroom + *Teresa’s special black garlic dashi*

RF Raw food PB Plant-based GF Gluten-free OF Oily fish 🌶️ Picante

¹ Todas las proteínas plant-based están desarrolladas por nuestro equipo de R+D+I y elaboradas a nuestro obrador.

RF Raw food PB Plant-based GF Gluten-free OF Oily fish 🌶️ Picante

² El salmón salvaje de Alaska se obtiene mediante pesca sostenible, ayudando a mantener la salud de nuestros océanos.

POSTRES a escoger

White miso-ginger 'cheesecake' ^{PB | GF}

anacardos + miso blanco + jengibre + mermelada de dátiles y carbón activado

Almond & sweet potato ice-cream ^{GF}

helado de almendras y boniato + trozos de fresa y uva +
Ginger Turmeric Doughnut + *topping* de *gluten-free*
crumble

Two textures chocolate cake ^{PB | GF}

brownie + mousse de chocolate + salsa de chocolate

INCLUYE

Botella de vino (2 *pax*) · Agua y pan
Cava y cotillón · 12 uvas

A elegir: 1 entrante + 1 principal + 1 postre (por persona)

55€ por persona

Reservas

www.flaxandkale.com

FLAX & KALE
P A S S A G E

St. Pere més alt 31 - 33, i
Trafalgar, 26. Barcelona
www.flaxandkale.com

RF Raw food PB Plant-based GF Gluten-free OF Oily fish  Picante

New Year's Eve Menu

2020/2021

CH
EE
RS

FLAX & KALE