

FLAX+KALE

TALLERS

ESP

Merry ²⁰²²



Flaxi



Xmas



Bienven^{da}

KOMBUCHA COCKTAIL

Entrantes PARA COMPARTIR

crunchy yellowfin taco

taco crujiente de harina de maíz nixtamalizado + dados de atún yellowfin marinados + col blanca + cilantro + cebolleta china + salsa rosa casera picante + aguacate + semillas de sésamo.

GLUTEN-FREE

OILY FISH

PICANTE

mango & avocado tartare

mango + aguacate + cebolla roja + tomate semiseco + caviar de algas + sésamo blanco + cebollino + salsa tártara casera.

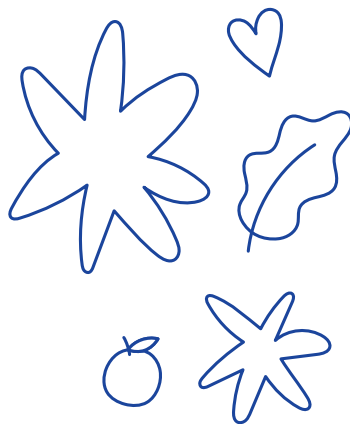
PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

'foie' plant-based

+ coulis de uvas asadas + setas variadas + pan brioche + aceite de trufa + canónigos.

PLANT-BASED



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

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

3 No podemos garantizar la ausencia de contaminación cruzada.

Principales A ELEGIR

la pesca del salmón d'Alaska

salmón salvaje de Alaska horneado a baja temperatura + ensalada de quinoa + salsa de cítricos y hierbas del campo de Algerri.

GLUTEN-FREE

OILY FISH

plant-based bbq ribs

tacos de bbq ribs plant-based + coleslaw de miso ginger + cilantro + salsa bbq de gengibre + lima.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

PROTEINA F+K

asian cacio & pepe

macarrones coreanos de arroz glutinoso + 'queso' madurado + aceite de trufa + sakura cress + salsifí.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

bbq tamarind glazed dogfish & ssäms

cazón marinado y glaseado a la brasa con salsa barbacoa casera de tamarindo + lemongrass + coco tostado + hojas de cogollos de Tudela + cilantro + menta + limón.

GLUTEN-FREE

OILY FISH

low carbs risotto & yellowfin tuna

risotto de arroz de konjac y huitlacoche + atún yellowfin + salsa teriyaki + sésamo negro y blanco + kale + emulsión de pimiento amarillo.

GLUTEN-FREE

OILY FISH

Postros A ELEGIR

two texture choco cake

brownie + mousse de chocolate + helado de avellanas.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

lemon pie

tartaleta de avena y almendras + crema de limón y yuzu + nata de coco y lino.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

healthy thai torrija

torrija de brioche + leche de coco merengada con especias tailandesas + azúcar de coco + crema de amazake de temporada + helado de mango y anacardos + sésamo garrapiñado.

PLANT-BASED

include: botella vino ecológico (3 pax) + agua purificada + café.

Kombucha Cocktail Extra +5€

reservation: www.flaxandkale.com

menú 36 € / persona

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

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

3 No podemos garantizar la ausencia de contaminación cruzada.