

# FLAX+KALE

## Desayuno

### \*classic avocado toast 6,50€

+ limón + cayena + lino + chía.

PLANT-BASED

### \*poke avocado toast 7,95€

+ salmón salvaje de alaska + cebolla cruda + pepino.

OILY FISH

\* extras toasts:

+ pan casero gluten-free +1,45€

+ huevo ecológico poché +1,95€

+ huevo ecológico revuelto +1,95€

+ salmón salvaje de alaska marinado +2,45€

### açaí do brasil 8,95€

smoothie: plátano + fresas + bebida vegetal casera de anacardos + sirope de agave.  
topping: arándanos + fruta de temporada + crumble style granola + cañamones + bayas de goji.

\*extra de mantequilla de cacahuete +0,50€

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

### royal coconut milk parfait 7,50€

yogur casero de bebida vegetal de coco + coulis de frutas del bosque + sirope de arce + sésamo garrapiñado + granola casera + frutas de temporada + frutas del bosque.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

### scrambled savoury croissant 11,95€

+ creamy 'cheese' + huevos ecológicos revueltos + cebolleta china + rúcula + tomatitos asados + pesto verde.



## Breakfast

# Healthy indulgences

## moskito 3,50€

harina de trigo sarraceno + mascarpone de anacardos + cobertura de chocolate.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

## coco choco chia 3,50€

crema de coco y chía + almendras + chocolate raw.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

## pink lady 3,50€

harina de trigo sarraceno + crema de anacardos y limón + remolacha + chocolate blanco plant-based.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

## energy spicy bar 2,50€

almendras + nueces + cacao raw + cayena + pistachos + bayas de goji + chía + sésamo.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

## vegan cookie 3,50€

cookie casera vegana con chips de chocolate raw y nueces.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

## maple-glazed doughnut 3,50€

doughnut de harina de almendras (no frito) + harina de coco + anacardos + miel + glaseado de sirope de arce.

GLUTEN-FREE

## cinnamon maca roll 3,50€

harina de trigo sarraceno + almendras + canela + maca + mascarpone plant-based.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

## ginger-turmeric doughnut 3,50€

doughnut de harina de almendras (no frito) + harina de trigo sarraceno + nueces + jengibre + anacardos + cúrcuma + chocolate plant-based.

GLUTEN-FREE

## housemade muffins 3,50€ / ud.

vegan pear-chocolate muffin  
trigo sarraceno + pera caramelizada + chocolate.

## quinoa-blueberry muffin

quinoa y trigo sarraceno + crema de avellanas + arándanos.

## matcha muffin

trigo sarraceno y arroz integral + crema de almendras + té matcha + nibs de cacao.

## miso-ginger muffin

trigo sarraceno y arroz integral + crema de almendras + leche de coco + jengibre + miso.

## chocolate & orange muffin

trigo sarraceno y arroz integral + crema de avellanas + plátano + cacao + naranja.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

## superfood protein balls 2,00€ / ud.

raspberry & rice protein ball  
nueces de macadamia + frambuesa liofilizada + proteína de arroz + anacardos + dátiles + almendras.

## matcha & pea protein ball

té matcha + pistachos + proteína de guisante + anacardos + dátiles + almendras.

## orange & hemp protein ball

naranja + cacao raw + nueces + proteína de cáñamo + anacardos + dátiles + almendras.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

no podemos garantizar la ausencia de contaminación cruzada.

si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo lo antes posible.