

FLAX+KALE



Drinks

Eat better 
Be happier 
Live longer 

**¡Bienvenidos
al fascinante
mundo de
la alimentación
sabrosa + sana
+ sostenible!**

FLAX+KALE es un restaurante healthy flexitariano. Todos los platos están diseñados pensando no sólo en el mero placer gastronómico, sino también en su valor nutricional. En 80% de nuestra oferta es plant-based y el restante 20% son recetas que incluyen pescado azul. Pocas dudas existen hoy en día respecto a la correlación entre una alimentación sana y un estado de salud libre de enfermedad. Queremos alimentarte mejor para que tú seas más feliz y logres vivir más años con una salud de hierro.

*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.

Todas las proteínas it's plant-based están desarrolladas por nuestro equipo de R+D+i y elaboradas en nuestro obrado.

BEBIDAS

Komucha

symbiotic passion 4,95€
maracuyá + piña + té bancha.

PLANT-BASED

dragon lemonade 4,95€
pitaya + lima + limón.

PLANT-BASED

blue mojito 4,95€
yuzu + espirulina + menta.

PLANT-BASED

orange fantasy 4,95€
naranja + limón.

PLANT-BASED

mother africa 4,95€
jengibre + hibiscus + naranja.

PLANT-BASED

lemon fantasy 4,95€
lima + limón.

PLANT-BASED

wonder berry 4,95€
frambuesas + arándanos.

PLANT-BASED

kombucola 4,95€
fórmula secreta.

PLANT-BASED

spicy girl 4,95€
lima-limón + cilantro + jalapeño.

PLANT-BASED

Zumos cold-pressed

green love 4,95€
manzana + espinacas + pepino + limón +
perejil + kiwi + jengibre.

RAW FOOD PLANT-BASED GLUTEN-FREE

betacaroteno 4,95€
zanahoria + manzana + agua de coco +
limón.

RAW FOOD PLANT-BASED GLUTEN-FREE

green slim fit 4,95€
manzana + espinacas + hinojo + rúcula +
apio + perejil + jengibre + kiwi + limón.

RAW FOOD PLANT-BASED GLUTEN-FREE

forever young 4,95€
zanahoria + manzana + uva + piña +
naranja.

RAW FOOD PLANT-BASED GLUTEN-FREE

green medicine 4,95€
pera + uva + pepino + espinacas + kale +
perejil + kiwi + limón.

RAW FOOD PLANT-BASED GLUTEN-FREE

passion grapefruit 4,95€
mandarina + manzana + pomelo + fresa +
maracuyá + jengibre.

RAW FOOD PLANT-BASED GLUTEN-FREE

BEBIDAS

my sweet horny 4,95€

piña + manzana + aloe vera + maracuyá + maca.

RAW FOOD

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

detox 4,95€

zanahoria + lechuga + pepino + remolacha + tomate + hinojo + espinacas + apio + kale.

RAW FOOD

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

virus killer 4,95€

pera + infusión de hierbas (tomillo, hierba luisa, té de roca) + limón + miel + jengibre.

GLUTEN-FREE

digestive elixir 4,95€

agua osmotizada + lima + arándanos + sirope de arce + carbón activado.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

blue diamond 4,95€

manzana + piña + pera + uva + jengibre + limón + espirulina.

RAW FOOD

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

energy boost 4,95€

agua osmotizada + pepino + miel + limón + agua de azahar + polen de flores.

GLUTEN-FREE

the vegan vampire 4,95€

zanahoria + manzana + remolacha + piña + naranja + jengibre + limón.

RAW FOOD

GLUTEN-FREE

Signature rec^opes

bloody tere 4,95€

tomate + limón + jengibre + tabasco.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

Smoothies

antiox 4,95€

naranja + kiwi + fresa.

RAW FOOD

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

molokai 4,95€

manzana + mango + plátano + agua de coco + espinacas + kale + mantequilla de almendras + albahaca + menta.

RAW FOOD

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

berlin 4,95€

naranja + mango + fresa + arándanos + remolacha + carbón activado.

RAW FOOD

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

Agua

agua mineral natural 500 ml. 1,95€

agua con gas 500 ml. 2,60€

BEBIDAS

Wellness elixirs

coco joven entero 5,95€
¡pide a nuestro staff que te lo abra!

ginger shot 3,50€
100% zumo cold-pressed de jengibre.

zumo de naranja 4,50€

Frozen healthy smoothies

teresa's favourite smoothie 5,95€
bebida vegetal casera de almendras + fresas + mantequilla de almendras + sirope de agave + vainilla.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

tropical superfoods 5,95€
bebida vegetal de coco + plátano + papaya + mango + piña + maca + bayas de goji + sirope de agave.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

batido el cubanita 5,95€
agua de coco + bebida vegetal de coco + cacao raw + plátano + almendras + sirope de agave.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

sundae de mango & anacardos 5,95€
frosting de coco + coco rallado.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

the rejuvenator! 5,95€
zumo de naranja + mango + piña + fresas + açai + bayas de goji + chía + sirope de agave.

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

açaí do brasil 8,95€
smoothie: açai do brasil + plátano + fresas + bebida vegetal casera de anacardos + sirope de agave.
topping: arándanos + frutas de temporada + crumble casero de castañas del brasil + cañamones + bayas de goji

PLANT-BASED GLUTEN-FREE

*extra de mantequilla de cacahuete +0,50€

Cerv[★]za

caña estrella damm clásica
20 cl. 2,60€ | 33 cl. 3,10€

free damm 0% 25 cl. 3,10€

clara casera
20 cl. 2,60€ | 33 cl. 3,10€
cerveza con zumo de limón casero.

daura gluten-free 33 cl. 3,70€

inedit damm 4,75€
cerveza de malta y trigo con especias.

BEBIDAS

Vino tinto

artuke

copa 4,50€ | botella 17,50€
tempranillo + viura (artuke - d.o. rioja).

ECO

en el camino 22,50€

mencía (michelini i mufatto - d.o. bierzo).

ECO

rebeldes 18,50€

garnacha negra + syrah (bodega rebeldes - d.o. montsant).

ECO

habla del silencio 22,50€

syrah + cabernet sauvignon + tempranillo (habla - d.o. extremadura).

ECO

serv vivo y natural copa 4,95€

botella 19,50€
tempranillo (hermanos páramo arroyo - d.o. ribera del duero).

ECO

fuera del rebaño crianza 33,50€

tempranillo (bodegas bilbainas - d.o. rioja).

ECO

tionio crianza 35,50€

tinta fina (tionio - d.o. ribera del duero).

ECO

microcósmico 21,50€

garnacha negra (bodegas frontonio - d.o. valdejalón).

ECO

Vino rosado

chivite

copa 4,50€ | botella 19,50€
garnacha negra (las fincas - d.o. 3 riberas).

ECO

romance 20,50€

syrah + cinsault + garnacha negra (chateau de berne - d.o. côtes de provence).

ECO

Flax & Kale wine

blanco

copa 3,95€ | botella 16,50€
garnacha blanca + chardonnay + muscat de frontignan (d.o. penedès).

ECO

tinto

copa 3,95€ | botella 16,50€
tempranillo + garnacha negra (d.o. penedès).

ECO

BEBIDAS

Cava

clos de blancs

copa 4,50€ | botella 19,50€

xarel·lo + macabeo + parellada (castelo de pedragosa - d.o. cava).

ECO

petit cuvée rosé

copa 4,95€ | botella 21,50€

pinot noir + trepat (castelo de pedragosa - d.o. cava).

ECO

imperial gran reserva 30€

macabeu + xarel·lo + chardonnay
(gramona - d.o. penedès).d.o. penedès).

ECO

Vino blanco

perplejo

copa 4,50€ | botella 18,50€

verdejo (alvarez y díez - d.o. rueda).

ECO

a coroa 20,50€

godello (a coroa - d.o. valdeorras).

ECO

à nec mut 19,50€

macabeu + chardonnay + malvasía
(r. raventós - d.o. penedès).

ECO

terra de godos 21€

albariño (adega pedralonga - d.o. rías baixas).

ECO

casanova 19,50€

treixadura (pazo de casanova - d.o. ribeiro).

ECO

gessamí 21,50€

sauvignon blanc + muscat (gramona - d.o. penedès).

ECO

menade 20€

verdejo (menade - d.o. rueda).

ECO

menade sauvignon 23,50

sauvignon blanc (menade - d.o. castilla y león).

ECO

rebeldes blanco 20,50€

garnacha blanca + macabeo (bodega rebeldes - d.o. montsant).

ECO

BEBIDAS

Specialty coffee

espresso 1,90€
americano 1,90€
cortado 2,10€
café con leche / cappuccino 2,40€
latte 2,60€
flat white 2,60€
iced latte 3€

* extra shot de café + 1,00€

Pregunta a nuestro staff por nuestras opciones de bebidas vegetales.

Flax+Kale confía en la marzocco y en right side coffee por su know-how y profesionalidad en la materia. todos nuestros cafés son 100% naturales, de temporada y de especialidad.

Tea world

matcha latte 3,50€
iced matcha latte 3,95€
chai tea latte 3,50€
iced chai tea latte 3,95€
black chai 2,60€ (ECO)
green (sencha) 2,60€ (ECO)
red (pu erh) 2,60€ (ECO)
black (earl grey) 2,60€ (ECO)
rooibos 2,60€ (ECO)
masai masala rooibos 2,60€ (ECO)
digestive tea 2,60€ (ECO)

Confiamos en Teterum por sus tés ecológicos y sostenibles.