

FLAX+KALE

TRAFALGAR

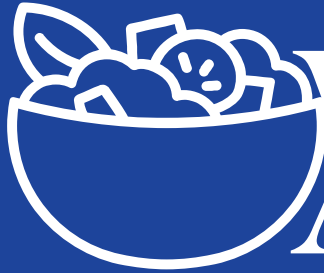
ESP



Merry ²⁰²²



Flaxi



Xmas



WWW.FLAXANDKALE.COM

FLAX+KALE

TRAFALGAR

Bienven^{da}

KOMBUCHA COCKTAIL

Entrantes PARA COMPARTIR

cantaloupe & salmón tartar

melón cantalupo + salmón salvaje de alaska + aguacate + tomate semiseco + huevas + salsa tonkatsu

GLUTEN-FREE

OILY FISH

PICANTE

'foie' plant-based

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

PLANT-BASED

romanesco a la brasa

+ cachelos de tupinambo + seta cardo + salicornia + salsa chimichurri

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

JOSPER

Principales A ELEGIR

plant-based bbq ribs

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

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

PROTEÍNA F+K

JOSPER

la pesca del salmón de Alaska

+ salmón salvaje de Alaska a baja temperatura + ensalada de quinoa roja y verduras salteadas + salsa de cítricos y hierbas

GLUTEN-FREE

OILY FISH

cazón asado & sääms

+ salsa barbacoa de tamarindo + hojas de cogollos de tudela + menta + lima + cilantro + cacahuete

GLUTEN-FREE

OILY FISH

JOSPER

arroz meloso de salmón salvaje de Alaska

+ espirulina + fumet de pescado azul +garum de anchoa + salicornia.

GLUTEN-FREE

OILY FISH

JOSPER

asian cacio & pepe

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

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

bibimbap de atún yellowfin

+ arroz integral + huevo ecológico poché + alga wakame + shiitake + salsa gochujang + salsa bulgogi

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

PICANTE

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.

Postras A ELEGIR

torrija de brioche al josper

+ leche de coco merengada con especias tailandesas + crema de amazake de temporada + helado de mango y anacardos

PLANT-BASED

JOSPER

mousse de chocolate & avellanas

+ cacao en polvo + frutos rojos

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE



Reservas

incluye: botella vino ecológico (2 pax) + agua purificada + café.

kombucha cocktail extra +5€

menú: 38€ / persona

919 05 79 75

reservas.trafalgar@flaxandkale.com

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.