

FLAX & KALE



STAR

SER EL PRIMER RESTAURANTE FLEXITARIANO DEL MUNDO NOS HA PERMITIDO DESARROLLAR UNA EXPERIENCIA TAN DELICIOSA COMO SALUDABLE.

NUESTRO RESULTADO: UNA OFERTA GASTRONÓMICA CON UN 80% DE RECETAS PLANT-BASED Y UN 20% DE PROTEÍNA ANIMAL DE GRAN CALIDAD; PLATOS DISEÑADOS A TRAVÉS DE SU VALOR NUTRICIONAL, MAXIMIZANDO EL SABOR EN CADA BOCADO, EN UN ESPACIO ELEGANTE Y FRESCO; Y TODO ELLO SIN PERDER LA HERENCIA CULINARIA FAMILIAR CENTRADA EN LA SALUD, EL PLACER, LA INNOVACIÓN, EL EQUILIBRIO Y EL COMPROMISO.

ÚNETE A FLAX & KALE Y SIGUE UNA ALIMENTACIÓN SANA, PLENA Y SOSTENIBLE CON EL MUNDO QUE TE RODEA. **EAT BETTER®**

Xmas Menu

FOLLOW US @FLAXANDKALE

WWW.FLAXANDKALE.COM

CAST



GLUTEN FREE

Bienvenida

BEYOND MIMOSA
kombucha + cava

KALE CHIPS | (PB)
kale deshidratada + anacardos + levadura nutricional + cúrcuma

Entrantes *(para compartir)*

CREMA DE BOLETUS Y TRUFA | (PB)

FOIE PLANT-BASED | (PB)
foie + reducción de frutas rojas asadas y tomillo + pan brioche

CRUNCHY SALMON TACO | (OF) 🍴
taco crujiente de harina de maíz nixtamalizado con remolacha + dados de salmón salvaje de Alaska marinados + aguacate + lechuga romana + salsa tártara de jalapeños + salsa ponzu

BERENJENAS MORADAS SICHUAN | (PB) 🍴
berenjenas lilas + salsa doubanjiang + jengibre + cacahuetes braseados + cilantro + sésamo blanco

Principales

PAD THAI | (PB)
tallarines de arroz + shiitake + zanahoria + "pollo" plant based + germinados de soja + cacahuete tostado + daikon encurtido + salsa Pad Thai casera + cebolleta china + lima + cilantro

KOREAN TUNA BIBIMBAP | (OF) 🍴
bulgoji de atún yellowfin + huevo azul ecológico poché + arroz integral con furikake + pepino marinado en asazuke + col lombarda + alga goma wakame + shiitake salteado + tirabeque + sweet chili mayo

LOW CARBS KONJAC RISOTTO | (OF)
tataki de atún + konjac + huitlacoche + crema de pimientos amarillos + cebolleta china + kale + levadura nutricional

ESCOGE CUALQUIER "BETTER PIZZA"
tacos de maíz nixtamalizado + "cochinita pibil" de jackfruit + lima + cilantro + granada + cebolla roja encurtida

Postres

HOUSEMADE 'NUTELLA' CAKE | (PB)
mousse de cacao y avellanas + crumble de almendras

LEMON PIE | (PB)
limón + yuzu + merengue de coco + té matcha

CHÍA TIRAMISÚ | (PB)
chía+ copos de avena + leche de almendras + café + cacao en polvo + crumble style granola + mascarpone plant based

Bebidas

1 botella de vino (cada 3 personas), agua osmotizada, cocktail +5€

PRECIO: 32€

(PB) PLANT BASED

(OF) OILY FISH

🍴 LIGHT SPICY