

FLAX & KALE

Happy  
Flexy  
New year

# FLAX & KALE

## Bienvenida

### Christmas Grey Goose Cocktail

Kombucha Dragon Lemonade, red currant, orange & Vodka Grey Goose.

### Kale chips original recipe

Kale deshidratada + anacardos + levadura nutricional + cúrcuma.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

RAW FOOD

## Entrantes *para compartir*

### Crema de boletus

Miso + trufa + puerro + boletus edulis

PLANT-BASED

### Foie plant-based

'Foie' plant-based + coulis de uvas asadas + pan brioche.

PLANT-BASED

### Umami almonds

Almendras marcona + miso blanco + sésamo blanco + ajo negro + jengibre.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

RAW FOOD

FRUTOS SECOS

### Mini brioche tartar roll

Brioche bun integral de espelta + atún yellowfin + mayonesa trufada + albahaca + sésamo + tomate semiseco + lechuga romana.

OILY FISH

### Mango & avocado tartare

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

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

### Tosta de corvina

en aguachile de fruta de la pasión + mayonesa de chipotle y naranjilla.

OILY FISH

GLUTEN-FREE

## Principales *a elegir*

Rissoto de quinoa y remolacha, crema ágrica de kombucha, crumble de pistachos, mojo picón verde y carpaccio de atún rojo yellowfine.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

FRUTOS SECOS

Berenjena glaseada con miso rellena de pb pulled pork, chucrut de col lombarda, cacahuetes y mayonesa de chilli jam.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

Suprema de corvina con parmentier de tupinambo, reducción de vino de flor de Jamaica y cogollo asado.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

OILY FISH

Dumpling XXI de céleri relleno de setas, puerros y huevo poché con crema suave trufada a la pimienta de szechuan y salsifí ahumado.

GLUTEN-FREE

## Postres *para compartir*

Surtido de frutas y dulces de navidad

Precio: 60€

Incluye: botella vino ecológico (3 pax) + agua purificada + café.  
Kombucha Cocktail Extra +5€