

flexibowls

ensaladas y pokes flexiterianos

**jb's favorite italian** FSlechuga + espinacas + rúcula + tomate semi-seco + aguacate + grana padano + piñones + pesto de albahaca plant-based + muddica atturata**middle-eastern salad** PB|FS

espinacas + lentejas caviar + calabaza asada + tempeh crujiente + almendras + granada + vinagreta de tahina + escarola + tomate cherry + sésamo

**kale caesar salad** PB|FS | +€1.00kale + lechuga romana + parmesano plant-based + "pollo" plant-based + picatostes + salsa caesar plant-based + "bacon" plant-based**tuna poke bowl** OF|F | +€3.00

atún yellowfin + konjac + aguacate + wakame + nori + pepino en asazuke + chucrut de col lombarda + kale + mezclum + mayonesa de cayena

sides para compartir

€10.95

**sandía a la parrilla** FS

sandía a la parrilla + queso de cabra + almendras marcona + salsa sweet mint

**jaffa street creamy hummus** PB|FS

hummus cremoso + pan de pita casero

**tender peanut butter cauliflower** PB|FS

coliflor super tierna + ajo negro + jengibre + salsa de cacahuete

**singapore's street broccoli** PB

brócoli asado con hierbas aromáticas

**rainbow colored hummus** PB|FS

hummus cremoso + remolacha + cúrcuma + espirulina azul + pan de pita casero

**kuala lumpur's street aubergine** PB

berenjena marinada con miso + salsa yakiniku

€6.95

pan casero

€2.00

semillas de amapola PB | cúrcuma y cañamones PB | nueces y semillas PB|FS**flexiplates**

platos calientes flexiterianos

€13.95

es

**butternut squash malaysian curry** PB|FS|F

calabaza + brócoli + calabacín + setas + salsa de curry de cúrcuma + cacahuetes + yogur de coco + cilantro + arroz basmati integral

**double black rice** PB|FS

arroz negro tailandés + edamame + frutos secos + carne de coco joven + seta cardo + alioli de guisantes y chlorella

**ramen + plant-based chashu** PB|FS | +€1.00caldo casero ramen + fideos soba + "chashu" plant-based + "bacon" de coco joven + calabaza asada + seta cardo + alga nori + alga wakame + sésamo tostado**plant-based chicken burger** PB|FS | +€1.50pan brioche casero + hamburguesa casera de "pollo" plant-based + salsa barbacoa casera + alcachofas asadas + chips de kale**omg! plant-based burger** PB|FS | +€1.50pan brioche casero + hamburguesa casera de "pollo" plant-based + cheddar plant-based + ketchup + boniato japonés asado + chips de kale**jackfruit tacos al pastor** PB|FS|F | +€1.50

tacos de maíz + jackfruit al pastor + guacamole + pico de gallo + piña asada + salsa sour con chipotle + cilantro + chips de kale

**omg! plant-based tacos** PB|FS | +€1.50tacos de maíz + plant-based "meat" + cilantro guacamole + pico de gallo + salsa barbacoa casera + chips de kale**tuna wasabi burger** F|OF | +€3.00

pan brioche casero + hamburguesa de atún yellowfin + zanahorias asadas + chips de kale + mayonesa de wasabi

**salmon burger** F|OF | +€3.00pan brioche casero + hamburguesa de salmón salvaje de Alaska ** + mayonesa de mostaza y eneldo + boniato asado + chips de kale**alaskan wild salmon quinoa** FS|OF | +€3.00salmón salvaje de Alaska ** + quinoa roja salteada con verduras + chips de kale + salsa umami**tuna cajun quinoa** FS|OF | +€3.00

atún yellowfin + aliño cajun + quinoa roja salteada con verduras + chips de kale + salsa umami

bebidas

kombucha

caña: 3.95€ | botella: 4.95€

plant-based* | gluten-free | sin alcohol | naturalmente endulzada y saborizada | sin pasteurizar
*excepto virus killer



symbiotic passion
maracuyá + piña + té bancha



blue mojito
yuzu + spirulina + menta



mr. barri
framboesa + fresa + camu-camu



virus killer
 hierbas del campo + miel + jengibre



mother africa
jengibre + hibiscus + naranja



masala chai
garam masala + jengibre

zumos cold-pressed

5.95€

plant-based* | raw | gluten-free | sin pasteurizar | sin azúcares añadidos

*excepto virus killer + energy boost



green love
manzana + espinacas + pepino + apio + jengibre



green slim fit
manzana + espinacas + apio + hinojo + jengibre + rúcula



green medicine
pera + espinacas + kale + uva + pepino + diente de león



B caroteno
zanahoria + manzana + agua de coco



forever young
zanahoria + naranja + cúrcuma + lima + lúcumo



passion grapefruit
mandarina + pomelo + fresa + maracuyá + jengibre



my sweet horny
piña + manzana + aloe vera + maracuyá + jengibre



virus killer
limón + jengibre + miel + equinácea + tomillo



blue diamond
piña + pera + agua de coco + manzana + lima + spirulina



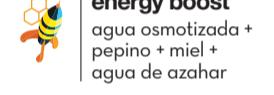
the vegan vampire
pera + remolacha + zanahoria + piña + jengibre



detox
zanahoria + tomate + remolacha + pepino + apio



digestive elixir
agua osmotizada + arándanos + lima + carbón activado



energy boost
agua osmotizada + pepino + miel + agua de azahar



de temporada
idéjate sorprender por su sabor!



smoothies

5.95€

plant-based | raw | sin pasteurizar | sin azúcares añadidos



antiox
naranja + kiwi + fresa



berlín
naranja + mango + fresa + arándanos + carbón activado



molokai^{FS}
mango + agua de coco + plátano + espinacas + kale + albahaca

plant-based drinks

pruébalas también calientes, te sorprenderán!

4.95€

raw | plant-based* | sin lactosa | sin pasteurizar *excepto party recovery + turmeric chai



coco masalachai^{FS}
almendras + coco joven + cardamomo + anís + vainilla



cashew choco shake^{FS}
anacardos + cacao raw + vainilla + sirope de agave



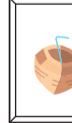
party recovery^{FS}
fresas + agua de coco joven + semillas de cáñamo + anacardos



miss avena avellana^{FS}
avena + avellanas + piel de limón + canela + sirope de agave



turmeric chai^{FS}
almendras + coco joven + jengibre + canela + clavo



coco joven entero
| 5.95€

agua

cerveza

vino

2.95€ | 13.95€

purified water | 2.50€

Nuestra agua no solo te hidrata, sino que sabe mejor gracias a su proceso de purificación y además es más sostenible, porque se envasa en cristal en el mismo restaurante, evitando generar residuos y reduciendo a cero las emisiones de CO2

agua con gas | 2.50€

caña damm clásica 20cl. | 1.95€ | 35cl. | 2.95€

clara casera cerveza con zumo de limón 20cl. | 2.25€ | 35cl. | 3.25€

cerveza damm 0,0% 33cl. | 2.75€

cerveza damm GF 33cl. | 2.95€

teresa's wine house blanco chardonnay + gewürztraminer

teresa's wine house rosado syrah

teresa's wine house tinto merlot + tempranillo + cabernet sauvignon

postres

smoothies helados saludables

copa: 5.95€ | bowl: 7.95€

plant-based | raw | gluten-free | sin pasteurizar | sin lactosa

açaí

copa: açaí do Brasil + plátano + fresas + bebida casera de anacardos + sirope de agave + cañamones

bowl: + arándanos + crumble casero de castañas del Brasil + bayas de Goji



teresa's favorite smoothie

copa: bebida vegetal casera de almendras + fresas + mantequilla de almendras + sirope de agave + vainilla

bowl: + Teresa's original granola + frambuesa + granada



the rejuvenator!

copa: zumo de naranja + mango + piña + fresas + açaí + bayas de Goji + chía + sirope de agave

bowl: + choconola + moras + physalis

tropical superfoods

copa: bebida vegetal de coco + plátano + papaya + mango + piña + maca + bayas de Goji + sirope de agave

bowl: + ketonola + kiwi

pastelería plant-based

4.95€

plant-based | gluten-free

white miso-ginger cheesecake

anacardos + miso blanco + jengibre + mermelada de dátiles y carbón activado



two textures chocolate cake

brownie + mousse de chocolate + cañamones

carrot cake

pastel de zanahorias y nueces + mascarpone plant-based



hibiscus & bissap cheesecake

hibiscus + anacardos + base crujiente de almendras y nueces + cobertura de bissap

cookies passionfruit matcha layer cake

base de cookie + muselina de maracuyá y anacardos + gelée de maracuyá + nibs de cacao + mascarpone de té matcha

frutas y yogures plant-based

plant-based | gluten-free

market fruit salad

ensalada de fruta fresca según mercado



royal coconut milk parfait

yogur casero de leche de coco + granola casera + frutas del bosque + mermelada de fresa y ruibarbo



mango passion yoghourt

yogur casero de anacardos + mango + nata de coco

coco choco chia pot

bebida vegetal de soja + bebida vegetal de coco + cacao raw + chía + plátano + nata de coco



helados cremosos saludables

5.95€

sin azúcares refinados | gluten-free | sin lactosa | plant-based - *contiene huevo

toasted hazelnut

helado: avellana fruta: plátano + arándanos

indulgencia: ginger turmeric doughnut*

topping: nibs de cacao + avellanas



fresh young coconut

helado: coco fruta: piña + mango

indulgencia: choco ginseng don e.t.*

topping: coco tostado + cañamones



almond & sweet potato

helado: almendra y boniato fruta: fresa + uva

indulgencia: moskito topping: choconola

cashew choco

helado: chocolate fruta: papaya + fresas

indulgencia: pink lady topping: coco + bayas de Goji