

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau, feu-nos-ho saber el més aviat possible.

FLAX & KALE

PASSAGE

CAT

PER PICAR I ENTRANTS

UMAMI ALMONDS | 4,95€
ametlles Marcona + miso blanc + sèsam blanc + all negre + gingebre

KALE CHIPS ORIGINAL RECIPE | 3,95€
kale deshidratada + anacards + llevat nutricional + cúrcuma

KALE CHIPS THAI STYLE | 3,95€
kale deshidratat + caiena + baies de Goji + gingebre + coriandre + cacauets | 🌶️

SALMON SUSHI SANDWICH | 6,95€
arròs + salmó marinat + avocat + alga nori + caviar d'algues + salsa miso-ginger

CRUNCHY YELLOWFIN TACO | 4,95€
taco *crunchy* de blat de moro nixtamalitzat + daus de tonyina yellowfin marinats + col xinesa + avocat + salsa de xipotle | 🌶️

MANGO & AVOCADO TARTARE | 9,95€
mango + avocat + ceba vermella + tomàquet semisec + ous de salmó salvatge d'Alaska

TENDER PEANUT BUTTER CAULIFLOWER | 5,95€
coliflor súper tendra + all negre + gingebre + salsa de cacauets

KUALA LUMPUR'S STREET AUBERGINE | 5,95€
albergínia marinada amb miso + salsa yakiniku

JAFFA STREET CREAMY HUMMUS | 5,95€
hummus cremós + pa de pita casolà

TERESA'S ORIGINAL GAZPACHO | 7,95€
tomàquet + cogombre + pebrot verd + all + ceba + oli d'oliva + comí

AMANIDES

TERESA'S FAVORITE KALE SALAD | 9,95€
kale + tomàquets cherry + avocat + brots i germinats variats + alga nori + mango + raves + vinagreta de chipotle + mesclum + gomasio de lli | 🌶️

KALE CAESAR SALAD | 9,95€
kale + enciam romà + parmesà *plant-based* + "pollastre" *plant-based** + crostons + salsa Cèsar *plant-based* + "bacon" *plant-based*

MIDDLE-EASTERN SALAD | 9,95€
espinacs + llenties caviar + carbassa rostida + tempeh cruixent + ametlles + magrana + vinagreta de tahina + escarola + tomàquet cherry + sèsam

SALMON POKE BOWL | 12,95€
salmó salvatge d'Alaska** + arròs negre + quinoa blanca + avocat + wakame + api fermentat + *kelp noodles* + mango + mesclum + salsa *miso-ginger*

RF Raw food PB Plant-based GF Gluten-free OF Oily fish 🌶️ Picant

*Totes les proteïnes plant-based estan desenvolupades pel nostre equip de R+D+i i elaborades al nostre obrador.

**El salmó salvatge d'Alaska s'obté mitjançant pesca sostenible, ajudant a mantenir la salut dels nostres oceans.

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau, feu-nos-ho saber el més aviat possible.

FLAX & KALE

PASSAGE



ESPECIALITATS DE LA TERESA

JACKFRUIT CURRY | 14,00€
jackfruit + carbassa + crimini + flor de lotus + tirabecs + albergínia + cacauets + coriandre + salsa de curri de cùrcuma + iogurt de coco | 🌶️

KONJAC RISOTTO | 15,00€
konjac + bolets + espinacs + espàrrecs verds + carxofa + salmó salvatge d'Alaska

MY VEGAN JAPANESE GIRLFRIEND BOWL | 13,50€
arròs negre + quinoa + *'bbq pulled pork'* jackfruit + ous remenats plant-based + salsa yakiniku + coriandre | 🌶️🌶️🌶️

SUPERFOOD PLANT-BASED DUMPLINGS | 10,50€ / 6 UNITATS
'bbq pulled pork' jackfruit + bolets + trufa + 'carn d'olla' plant-based | 🌶️

BAMBOO STEAMED ALASKAN SALMON | 19,50€
salmó salvatge d'Alaska + salsa teriyaki + herbes del camp + edamame + arròs negre salvatge

'BBQ PULLED PORK' BAO | 4,00€ / UNITAT
healthy bao + jackfruit + xucrut de col llombarda + cacauets + maionesa *chili jam* + coriandre | 🌶️

OMG! PLANT-BASED BURGER | 12,95€
brioix casolà + hamburguesa casolana
NEW plant-based* + cheddar plant-based + quètxup + moniato rostit i especiat

SALMON BURGER | 15,95€
pa brioix casolà + hamburguesa de salmó salvatge d'Alaska** + maionesa de mostassa i anet + pastanagues rostides i especiades

RAMEN YA-TERE | 12,95€
brou casolà ramen + fideus soba de farina de fajol + plant-based *chashu* (alga nori, pulled jackfruit)* + 'bacon' de coco jove + carbassa rostida + seta cardo + alga nori + alga wakame + rave síndria + sèsam torrat

HEALTHY PIZZA

FOCACCIA | 5,95€

MARINARA | 10,50€
tomàquet San Marzano + all + orenga + Teresa's Juicery Green Olive Oil

MARGHERITA | 11,50€
tomàquet San Marzano + mozzarella plant-based + alfàbrega

MELANZANE | 13,50€
tomàquet San Marzano + albergínia *alla parmiggiana* plant-based

TRUFFLE & FUNGHI | 15,50€
crema de coco + herbes del camp (*pizza bianca*)

JB | 11,50€
tomàquet sec + espinacs frescos + mascarpone plant-based

PLANT-BASED QUATTRO | 15,00€
tomàquet San Marzano + cheddar plant-based + formatge blau plant-based + mozzarella plant-based + parmigiano teresiano

RF Raw food PB Plant-based GF Gluten-free OF Oily fish 🌶️ Picant

*Totes les proteïnes plant-based estan desenvolupades pel nostre equip de R+D+I i elaborades al nostre obrador.

**El salmó salvatge d'Alaska s'obté mitjançant pesca sostenible, ajudant a mantenir la salut dels nostres oceans.

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau, feu-nos-ho saber el més aviat possible.

FLAX & KALE

PASSAGE



NOMÉS DISPONIBLE ALS CAPS DE SETMANA

WEEKEND BRUNCH

- AVOCADO TOAST 2.0** | 5,95€
pa de motlle casolà + alvocat + salsa d'açaí + salsa de yuzu + festucs + llevat nutricional + rave síndria
- THE SCANDAL SCRAMBLE** | 9,00€
ous remenats + xampinyons + espinacs + tomàquet + formatge feta + pastanaga + alls tendres
- THE PLANT-BASED SCANDAL SCRAMBLE** | 11,00€
xampinyons + espinacs + tomàquet + pastanaga + alls tendres + ackee + tofu seda + sal Kala Namak
- BAO BAB BENEDICTS** | 12,50€
healthy bao + 'bbq pulled pork' jackfruit + ous cometa + cacauets + salsa holandesa de baobab *plant-based* + melmelada de xili | 🌶️
- EGGPLANT BENEDICTS** | 12,50€
albergínia + mescla de bolets + espinacs frescos + ous merengats + maionesa de tahina

POSTRES

- WHITE MISO-GINGER 'CHEESECAKE'** | 6,00€
anacards + miso blanc + gíngebre + melmelada de dàtils i carbó activat
- TWO TEXTURES CHOCOLATE CAKE** | 6,00€
brownie + mousse de xocolata + salsa de xocolata
- TERESA'S MATCHA CHEESECAKE** | 5,95€
te matcha + anacards + nata de coco + base *crunchy* sense gluten amb ametlles i nous
- CHOCO BANANA CAKE** | 4,95€
pastís de xocolata + plàtan + nous
- COOKIES PASSIONFRUIT MATCHA LAYER CAKE** | 4,95€
base de galeta + mussolina de maracujà i anacards + *gelée* de maracujà + nibs de cacau + mascarpone de te matcha
- MANGO PASSION YOGHOURT** | 7,95€
iogur casolà de mango i anacards + nata de coco
- FRESH YOUNG COCONUT** | 6,50€
gelat de coco + trossos de pinya i mango + Choco Ginseng Don E.T + *topping* de coco torrat
- ALMOND & SWEET POTATO** | 6,50€
gelat d'ametlla i moniato + trossos de maduixes i raïm + Ginger Turmeric Doughnut + *topping de gluten-free crumble*
- TOASTED HAZELNUTS** | 6,50€
gelat d'avellanes + trossos de mango i raïm + galeta Princesa del Bell-lloc + *topping* d'avellanes i nibs de cacau *raw*
- MATCHA!** | 6,50€
gelat de te matcha + trossos de plàtan i gerds + Coco Choco Chia Bar + *topping* de xia i pipes de carbassa
- CASHEW CHOCO** | 6,50€
gelat de xocolata + trossos de papaia i maduixes + Pink Lady + *topping* de coco i baies de Goji
- VAINILLA MARCONA** | 6,50€
gelat de vainilla + trossos de maduixes + Moskito + *topping* de pipes de carbassa i gerd liofilitzat

RF Raw food PB Plant-based GF Gluten-free OF Oily fish 🌶️ Picant

*Totes les proteïnes plant-based estan desenvolupades pel nostre equip de R+D+i i elaborades al nostre obrador.

**El salmó salvatge d'Alaska s'obté mitjançant pesca sostenible, ajudant a mantenir la salut dels nostres oceans.