

Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo lo antes posible.

# FLAX & KALE

## PASSAGE

ESP

### PARA PICAR Y ENTRANTES



**ROASTED BONIATOS** | 2,50€  
boniatos asados y especiados



**ROASTED CARROTS** | 2,50€  
zanahorias asadas y especiadas



**UMAMI ALMONDS** | 4,95€  
almendras Marcona + miso blanco + sésamo blanco + ajo negro + jengibre



**KALE CHIPS ORIGINAL RECIPE** | 3,95€  
kale deshidratada + anacardos + levadura nutricional + cúrcuma



**KALE CHIPS THAI STYLE** | 3,95€  
kale deshidratado + cayena + bayas de Goji + jengibre + cilantro + cacahuetses | 🌶️



**SALMON SUSHI SANDWICH** | 6,95€  
arroz + salmón marinado + aguacate + alga nori + caviar de algas + salsa *miso-ginger*



**CRUNCHY YELLOWFIN TACO** | 4,95€  
taco *crunchy* de maíz nixtamalizado + dados de atún yellowfin marinados + col blanca + cilantro + cebolla tierna + salsa rosa casera con chipotle + aguacate + semillas de sésamo | 🌶️



**CRUNCHY SALMON TACO** | 4,95€  
taco *crunchy* de maíz nixtamalizado + dados de salmón salvaje de Alaska<sup>2</sup> marinados + aguacate + alga nori + lechuga romana + salsa tártara de jalapeños



**CRUNCHY HIRAMASA TACO** | 4,95€  
taco *crunchy* de maíz nixtamalizado + dados de hiramasa (kingfish) marinados + rabanitos + lechuga romana + salsa ponzu + salsa *sweet* wasabi



**MANGO & AVOCADO TARTARE** | 9,95€  
mango + aguacate + cebolla roja + tomate semiseco + caviar de algas + sésamo blanco + cebollino + salsa tártara casera

### PARA COMPARTIR



**SURTIDO CRUNCHY TACOS** | 13,95€  
1 ud. crunchy yellowfin taco  
1 ud. crunchy salmon taco  
1 ud. crunchy hiramasa taco

**NEW**



**TENDER PEANUT BUTTER CAULIFLOWER** | 5,95€  
coliflor súper tierna + ajo negro + jengibre + salsa de cacahuete

**NEW**



**KUALA LUMPUR'S STREET AUBERGINE** | 5,95€  
berenjena marinada con miso + salsa yakiniku

**NEW**



**JAFFA STREET CREAMY HUMMUS** | 5,95€  
hummus cremoso + pan de pita casero

**NEW**



**COCONUT SAVOURY YOGHURT** | 6,95€  
yogur de coco + hummus + garbanzos *crunchy* + dips de verduras + nachos caseros de maíz nixtamalizado + aguacate

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

<sup>1</sup> Todas las proteínas plant-based están desarrolladas por nuestro equipo de R+D+I y elaboradas a nuestro obrador.

<sup>2</sup> El salmón salvaje de Alaska se obtiene mediante pesca sostenible, ayudando a mantener la salud de nuestros océanos.

Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo lo antes posible.

# FLAX & KALE

## PASSAGE



### ENSALADAS

**TERESA'S FAVORITE KALE SALAD** | 11,95€  
kale + tomates cherry + aguacate + brotes y germinados variados + alga nori + mango + rábanos + vinagreta de chipotle + mesclum + gomasio de lino | 🌿  
**NEW**

**KALE CAESAR SALAD** | 9,95€  
kale + lechuga romana + parmesano  
**NEW** *plant-based* + 'pollo'<sup>1</sup> *it's plant-based* + picatostes + salsa César *plant-based* + 'bacon' *plant-based*

**MIDDLE-EASTERN SALAD** | 9,95€  
espinacas + lentejas caviar + calabaza asada + tempeh crujiente + almendras + granada + vinagreta de tahina + escarola + tomate cherry + sésamo  
**NEW**

**SALMON POKE BOWL** | 12,95€  
salmón salvaje de Alaska<sup>2</sup> + arroz negro + quinoa blanca + aguacate + wakame + apio fermentado + *kelp noodles* + mango + mezclum + salsa *miso-ginger*  
**NEW**

**THAI** | 10,95€  
papaya verde + daikon + zanahoria + hinojo + pepino + perejil + menta + cilantro + albahaca + cacahuets tostados + vinagreta de cítricos con jalapeño | 🌿  
**NEW**

### ESPECIALIDADES DE TERESA

**BUTTERNUT SQUASH MALAYSIAN CURRY** | 14,00€  
calabaza + brócoli + calabacín + setas + salsa de curry de cúrcuma + cacahuets + yogur de coco + cilantro + arroz basmati integral | 🌿

**KONJAC RISOTTO** | 15,00€  
konjac + setas + espinacas + espárragos trigueros + alcachofa + salmón salvaje de Alaska<sup>2</sup>

**MY VEGAN JAPANESE GIRLFRIEND BOWL** | 13,50€  
arroz negro + quinoa + 'bbq pulled pork' jackfruit + huevos revueltos *plant-based* + salsa yakiniku + cilantro | 🌿🌿🌿

**SUPERFOOD PLANT-BASED DUMPLINGS** | 10,50€ / 6 UNIDADES  
'bbq pulled pork' jackfruit + setas + trufa + 'carn d'olla' *plant-based* | 🌿

**BAMBOO STEAMED ALASKAN SALMON** | 19,50€  
salmón salvaje de Alaska<sup>2</sup> + salsa teriyaki + hierbas del campo + edamame + arroz negro salvaje

**'BBQ PULLED PORK' BAO** | 4,00€ / UNIDAD  
*healthy* bao + jackfruit + chucrut de col lombarda + cacahuets + mayonesa *chili jam* + cilantro | 🌿

**DOUBLE CHEEZBURGER** | 12,95€  
pan casero + doble hamburguesa<sup>1</sup> *it's plant-based* + salsa barbacoa casera + pepino encurtido + doble cheddar *it's plant-based* + boniatos asados  
**NEW**

**SALMON MINI BURGERS** | 16,95€  
pan casero de remolacha + hamburguesa casera de salmón salvaje de Alaska<sup>2</sup> (3 ud.) + boniato al horno + mayonesa *plant-based* de mostaza antigua  
**NEW**

**RAMEN YA-TERE** | 12,95€  
caldo casero ramen + fideos soba de harina de trigo sarraceno + *plant-based chashu* (alga nori, *pulled jackfruit*)<sup>1</sup> + 'bacon' de coco joven + calabaza asada + seta cardo + alga nori + alga wakame + rábano sandía + sésamo tostado  
**NEW**

**PAD THAI DE 'POLLO'** | 12,95€  
spaghetti de arroz + shiitake + zanahoria + 'pollo'<sup>1</sup> *it's plant-based* + germinados de soja + cacahuets tostados + daikon encurtido + salsa pad thai casera + cebolleta china + lima + cilantro  
**NEW**

RF Raw food   PB Plant-based   GF Gluten-free   OF Oily fish   🌿 Picante

<sup>1</sup> Todas las proteínas plant-based están desarrolladas por nuestro equipo de R+D+I y elaboradas a nuestro obrador.

<sup>2</sup> El salmón salvaje de Alaska se obtiene mediante pesca sostenible, ayudando a mantener la salud de nuestros océanos.

Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo lo antes posible.

# FLAX & KALE

## PASSAGE



### HEALTHY PIZZA



**FOCACCIA** | 5,95€



**MARINARA** | 10,50€  
tomate San Marzano + ajo + oregano + Teresa's Juicery Green Olive Oil



**MARGHERITA** | 11,50€  
tomate San Marzano + mozzarella *plant-based* + albahaca



**BARBACOA** | 15,00€  
salsa barbacoa casera + tomate San Marzano + mozzarella *plant-based* + *it's plant-based 'meat'*<sup>1</sup> + cebolla morada + maíz dulce + brócoli + jalapeño | 🌶️



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



**JB** | 11,50€  
tomate seco + espinacas frescas + mascarpone *plant-based*



**PLANT-BASED QUATTRO** | 15,00€  
tomate San Marzano + cheddar *plant-based* + queso azul *plant-based* + mozzarella *plant-based* + *parmigiano teresiano*

### POSTRES



**WHITE MISO-GINGER 'CHEESECAKE'** | 6,00€  
anacardos + miso blanco + jengibre + mermelada de dátiles y carbón activado



**TWO TEXTURES CHOCOLATE CAKE** | 6,00€  
brownie + mousse de chocolate + salsa de chocolate



**TERESA'S MATCHA CHEESECAKE** | 5,95€  
té matcha + anacardos + nata de coco + base crunchy sin gluten con almendras y nueces

**NEW**



**CHOCOLATE BANANA CAKE** | 6,00€  
pastel de chocolate + plátano + nueces

**NEW**



**COOKIES & PASSIONFRUIT CAKE** | 4,95€  
base de galleta + muselina de maracuyá + anacardos + *gelée* de maracuyá + nibs de cacao + mascarpone de té matcha

**NEW**



**MANGO PASSION YOGHOURT** | 7,95€  
yogur casero de mango y anacardos + nata de coco



**FRESH YOUNG COCONUT** | 6,50€  
helado de coco + trozos de piña y mango + Choco Ginseng Don E.T + *topping* de coco tostado



**ALMOND & SWEET POTATO** | 6,50€  
helado de almendras y boniato + trozos de fresa y uva + Ginger Turmeric Doughnut + *topping de gluten-free crumble*



**TOASTED HAZELNUTS** | 6,50€  
helado de avellanas + trozos de mango y uva + galleta Princesa del Bell-lloc + *topping* de avellanas y nibs de cacao *raw*



**MATCHA!** | 6,50€  
helado de té matcha + trozos de plátano y frambuesa + Coco Choco Chia Bar + *topping* de chía y pipas de calabaza



**CASHEW CHOCO** | 6,50€  
helado de chocolate + rozos de papaya y fresas + Pink Lady + *topping* de coco y bayas de Goji



**VAINILLA MARCONA** | 6,50€  
helado de vainilla + trozos de fresas + Mosquito + *topping* de pipas de calabaza y frambuesa liofilizada

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

<sup>1</sup> Todas las proteínas plant-based están desarrolladas por nuestro equipo de R+D+I y elaboradas a nuestro obrador.

<sup>2</sup> El salmón salvaje de Alaska se obtiene mediante pesca sostenible, ayudando a mantener la salud de nuestros océanos.

Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo lo antes posible.

# FLAX & KALE

## PASSAGE

ESP

SÓLO DISPONIBLE EN FIN DE SEMANA

### WEEKEND BRUNCH



#### AVOCADO TOAST 2.0 | 5,95€

pan de molde casero + aguacate + salsa de *açai* + salsa de yuzu + pistachos + levadura nutricional + rábano sandía

#### \* TOASTS EXTRAS

- *pan gluten-free* | +1,45€
- *huevo de corral poché* | +1,95€
- *huevo de corral revuelto* | +1,95€
- *salmón salvaje de Alaska<sup>2</sup> marinado* | +2,45€



#### THE SCANDAL SCRAMBLE | 9,00€

huevos revueltos + champiñones + espinacas + tomate + queso feta + zanahoria + ajos tiernos



#### THE PLANT-BASED SCANDAL SCRAMBLE | 11,00€

champiñones + espinacas + tomate + zanahoria + ajos tiernos + ackee + tofu seda + sal Kala Namak



#### BAO BAB BENEDICTS | 12,50€

*healthy bao* + *'bbq pulled pork' jackfruit* + huevos cometa + cacahuets + salsa holandesa de baobab *plant-based* + mermelada de chili | 🌶️

¿Quieres disponer de la carta completa en tu móvil?

Escanea el código o entra en:  
[www.flaxandkale.com](http://www.flaxandkale.com)



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

<sup>1</sup> Todas las proteínas plant-based están desarrolladas por nuestro equipo de R+D+I y elaboradas a nuestro obrador.

<sup>2</sup> El salmón salvaje de Alaska se obtiene mediante pesca sostenible, ayudando a mantener la salud de nuestros océanos.

### KOMBUCHA (400 ml.)

**SYMBIOTIC PASSION** | 4,95€  
maracuyá + piña + té bancha

**BLUE MOJITO** | 4,95€  
yuzu + espirulina + menta

**MR. BARRI** | 4,95€  
frambuesa + fresa + camu-camu

**VIRUS KILLER** | 4,95€  
hierbas del campo + miel

**MOTHER AFRICA** | 4,95€  
jengibre + hibiscus + naranja

**MASALA CHAI** | 4,95€  
garam masala + jengibre

*No agitar | No recomendado para menores de 10 años  
No se recomienda el consumo de kombucha en mujeres  
embarazadas o en periodo de lactancia*

### PLANT-BASED DRINKS (250 ml.)

**COCO MASALA CHAI** | 3,95€  
agua osmotizada + almendras + azúcar de coco  
+ carne de coco joven + jengibre + cardamomo +  
canela + anís + pimienta + vainilla + sal del  
Himalaya + clavo

**MISS AVENA AVELLANA  
MERENGADA** | 3,95€  
agua osmotizada + avena sin gluten + avellanas  
+ sirope de agave + piel de limón + canela

**CASHEW CHOCO SHAKE** | 3,95€  
agua osmotizada + anacardos + sirope de agave  
+ cacao raw + azúcar de coco + vainilla

**PARTY RECOVERY** | 3,95€  
agua osmotizada + fresa + agua de coco joven +  
sirope de agave + anacardos + semillas de  
cáñamo + remolacha

**TURMERIC CHAI** | 3,95€  
agua osmotizada + almendras + sirope de arce +  
cúrcuma + carne de coco joven + jengibre +  
canela + anís + esencia de vainilla + cardamomo  
+ pimienta + sal del Himalaya + clavo

### ZUMOS COLD-PRESSED (400 ml.)

**GREEN LOVE** | 4,95€  
manzana + espinacas + pepino + jengibre + apio  
+ kiwi amarillo + limón

**GREEN SLIM FIT** | 4,95€  
manzana + espinacas + hinojo + jengibre +  
rúcula + apio + kiwi amarillo + perejil + limón

**GREEN MEDICINE** | 4,95€  
pera + uva + pepino + espinacas + kale + perejil  
+ kiwi amarillo + diente de león + limón

**β CAROTENO** | 4,95€  
zanahoria + manzana + agua de coco + zumo de  
limón + kiwi amarillo

**FOREVER YOUNG** | 4,95€  
zanahoria + naranja + uva + piña + kiwi  
amarillo + cúrcuma + lima + lúcumo

**PASSION GRAPEFRUIT** | 4,95€  
manzana + mandarina + pomelo + fresa +  
maracuyá + jengibre

**MY SWEET HORNY** | 4,95€  
piña + manzana + aloe vera + maracuyá + maca

**VIRUS KILLER** | 4,95€  
pera + limón + agua osmotizada + jengibre +  
miel + equinácea + tomillo

**BLUE DIAMOND** | 4,95€  
piña + pera + uva + manzana + agua de coco +  
kiwi amarillo + jengibre + lima + menta +  
espirulina

**THE VEGAN VAMPIRE** | 4,95€  
pera + remolacha + zanahoria + naranja + piña  
+ limón + jengibre

**DETOX** | 4,95€  
zanahoria + tomate + lechuga + remolacha +  
pepino + hinojo + espinacas + apio + kale

**DIGESTIVE ELIXIR** | 4,95€  
agua osmotizada + lima + arándanos + sirope  
de arce + carbón activado

**ENERGY BOOST** | 4,95€  
agua osmotizada + pepino + limón + miel +  
agua de azahar + polen de abeja

**ZUMO DE TEMPORADA** | 4,95€  
*¡pregunta a nuestro staff y déjate sorprender por  
su sabor!*

Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo lo antes posible.

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

## SMOOTHIES (400 ml.)

RF | PB | GF | OF  
**ANTIOX** | 4,95€  
naranja + kiwi + fresa

RF | PB | GF | OF  
**BERLÍN** | 4,95€  
naranja + mango + fresa + arándanos +  
remolacha + carbón activado

RF | PB | GF | OF  
**MOLOKAI** | 4,95€  
mango + agua de coco + manzana + plátano +  
mantequilla de almendras + espinacas + kale +  
**NEW** limón + albahaca + menta

## SMOOTHIES SALUDABLES HELADOS

RF | PB | GF | OF  
**TERESA'S FAVORITE SMOOTHIE** | 5,95€  
bebida vegetal casera de almendras + fresas +  
mantequilla de almendras + sirope de agave +  
vainilla

RF | PB | GF | OF  
**GREEN SMOOTHIE** | 5,95€  
agua de coco + bebida vegetal de coco + kale +  
melón + manzana + espinacas + albahaca +  
mantequilla de almendras + semillas de lino  
+ sirope de agave

RF | PB | GF | OF  
**BATIDO EL CUBANITO** | 5,95€  
agua de coco + bebida vegetal de coco + cacao  
raw + plátano + almendras + sirope de agave

RF | PB | GF | OF  
**THE REJUVENATOR!** | 5,95€  
zumo de naranja + mango + piña + fresas + açai  
+ bayas de Goji + chía + sirope de agave

RF | PB | GF | OF  
**TROPICAL SUPERFOODS** | 5,95€  
bebida vegetal de coco + plátano + papaya +  
mango + piña + maca + bayas de Goji + sirope  
de agave

RF | PB | GF | OF  
**HEALTHY FRAPPEMOCHA** | 5,95€  
bebida vegetal casera de almendras + café +  
carne coco joven + dátiles + cacao raw + sirope  
de agave

Si usted es alérgico o intolerante a  
cualquier tipo de alimento, por favor  
notifíquelo lo antes posible.

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

## ELIXIRES DE LA VIDA

**PURIFIED WATER** | 1,95€  
agua osmotizada purificada y alcalinizada de  
mineralización muy débil (8pH mínimo)

**VICHY CATALÁN** | 2,50€

**COCO JOVEN ENTERO** | 5,95€  
*¡pide a nuestro staff que te lo abra!*

**LIMONADA GRANIZADA HOUSEMADE** 500ML | 4,50€  
zumo de limón + sirope de agave + agua osmotizada

**GINGER SHOT** 50ML | 3,50€  
100% zumo cold-pressed de jengibre

**ZUMO DE NARANJA** | 4,50€

## TEA WORLD

*\*contiene frutos secos*

**MATCHA LATTE** | 3,50€

**CHAI TEA LATTE** | 3,50€

**NEGRO CHAI** | ECO | 2,50€

**VERDE (SENCHA)** | ECO | 2,50€

**ROJO (PU ERH)** | ECO | 2,50€

**NEGRO (EARL GREY)** | ECO | 2,50€

**ROOIBOS** | ECO | 2,50€

**ROOIBOS MASAI MASALA\*** | ECO | 2,50€

**INFUSIÓN DIGESTIVA** | ECO | 2,50€

## SPECIALTY COFFEE

*extra shot: +0,50€*

**ESPRESSO / AMERICANO** | 1,80€  
18 ml. de café en taza (9 g. café)

**CORTADO** | 2,00€  
40 ml. de leche\* + 18 ml. de café en taza (9 g. café)

**CAFÉ CON LECHE\* / CAPUCCINO** | 2,30€  
120 ml. de leche\* + 18 ml. de café en taza (9 g. café)

**LATTE** | 2,50€  
225 ml. de leche\* + 18 ml. de café en taza (9 g. café)

**FLAT WHITE** | 3,30€  
100 ml. de leche\* + 36 ml. de café en taza (9 g. café)

*\*Sustituyela por bebida vegetal (soja / avena-coco / avellanas o  
almendra-anacardos):*

cortado: +0,25€ | café con leche/capuccino: +0,50€ | latte: +0,75€

## CAVA



<b>ROVELLATS BRUT</b> <i>Rovellats (Penedès)</i>	4,00€	17,95€
<b>ROVELLATS ROSÉ</b> <i>Rovellats (Penedès)</i>	5,00€	20,95€
<b>IMPERIAL GRAN RESERVA</b>   ECO <i>Gramona (Penedès)</i>		25,95€

## CERVEZA

20 CL. 33 CL.

<b>CAÑA ESTRELLA DAMM CLÁSICA</b>	2,50€	3,00€
<b>CLARA HOUSEMADE</b> cerveza con zumo de limón casero	2,50€	3,00€
<b>INEDIT DAMM</b>		4,75€
<b>FREE DAMM</b>		3,00€
<b>DAURA GLUTEN-FREE</b>		3,60€

## TERESA'S WINE HOUSE



<b>BLANCO</b> chardonnay + gewürztraminer	3,50€	14,95€
<b>ROSADO</b> syrah	3,50€	14,95€
<b>TINTO</b> merlot + tempranillo + cabernet sauvignon	3,50€	14,95€

## VINO ROSADO



<b>LA MAR DE ROSA</b>   ECO lledoner   <i>Wineissocial (D.O. Empordà)</i>	4,25€	16,95€
<b>ROSAT</b>   ECO garnacha negra   <i>Herència Altés (D.O. Terra Alta)</i>		16,95€



Si usted es alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifíquelo lo antes posible.

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

## VINO BLANCO



<b>CURIÓS</b>   ECO xarel·lo   <i>Albet i Noya (D.O. Penedès)</i>	4,25€	16,95€
<b>PERPLEJO</b>   ECO verdejo   <i>Wineissocial (D.O. Rueda)</i>	4,25€	17,95€
<b>ÓNRA</b>   ECO   BIODINÁMICO garnacha blanca + chenin blanc + sauvignon blanc   <i>La Gravera (D.O. Costers del Segre)</i>		18,95€
<b>CASANOVA</b>   ECO treixadura   <i>Pazo de Casanova (D.O. Ribeiro)</i>		18,95€
<b>HONEYMOON</b>   ECO parellada   <i>Parés Baltà (D.O. Penedès)</i>		19,95€
<b>VORA LA MAR</b>   ECO pansa blanca   <i>Alta Alella (D.O. Alella)</i>		19,95€
<b>MENADE</b>   ECO verdejo   <i>Menade (D.O. Rueda)</i>		19,95€
<b>GESSAMÍ</b>   ECO sauvignon blanc + muscat   <i>Gramona (D.O. Penedès)</i>		19,95€
<b>MENADE SAUVIGNON</b>   ECO sauvignon blanc   <i>Menade (D.O. Castilla y León)</i>		22,95€

## VINO TINTO



<b>CURIÓS</b>   ECO ull de llebre   <i>Albet i Noya (D.O. Penedès)</i>	4,25€	16,95€
<b>ARTUKE</b>   ECO tempranillo + viura   <i>Artuke (D.O. Rioja)</i>	4,25€	16,95€
<b>LLEDONER DEL NORD</b>   ECO garnacha negra   <i>Wineissocial (D.O. Empordà)</i>		17,95€
<b>REBELDES</b>   ECO garnacha negra + syrah   <i>Wineissocial (D.O. Montsant)</i>		17,95€
<b>MAS PETIT</b>   ECO   BIODINÁMICO cabernet sauvignon + garnacha   <i>Parés Baltà (D.O. Penedès)</i>		18,95€
<b>SER VIVO Y NATURAL</b>   ECO   NATURAL tempranillo   <i>Hermanos Páramo Arroyo (D.O. Ribera del Duero)</i>		18,95€
<b>CUCA DE LLUM</b>   ECO   NATURAL trepat   <i>Succès (D.O. Conca de Barberà)</i>		19,95€
<b>HABLA DEL SILENCIO</b>   ECO syrah + cabernet sauvignon + tempranillo   <i>Habla (D.O. Extremadura)</i>		21,95€