

COCKTAIL DE BENVINGUDA

Cava de kombucha Mr. Barri amb gerds i kale xips

ENTRANTS a escollir

Mango & avocado tartare ^{RF | PB | GF}

mango + alvocat + ceba vermella + tomàquet semisec + caviar d'algues + sèsam blanc + cibulet + salsa tàrtara casolana

Salmon sushi sandwich ^{GF | OF}

arròs + salmó salmó salvatge d'Alaska² marinat + alvocat + alga nori + caviar d'algues + salsa *miso-ginger*

Crunchy yellowfin taco ^{GF | OF | 🌶}

taco *crunchy* de blat nixtamalitzat + daus de tonyina yellowfin marinars + col blanca + coriandre + ceba tendra + salsa rosa casolana amb xipotle + alvocat + llavors de sèsam

Crunchy hiramasa taco ^{GF | OF}

taco cruixent de farina de blat de moro morat nixtamalitzat + daus de hiramasa (kingfish) marinat + raves + enciam romà + anet + salsa ponzu + salsa *sweet wasabi*

Crunchy salmon taco ^{GF | OF}

taco cruixent de farina de blat de moro nixtamalitzat amb remolatxa + daus de salmó salvatge d'Alaska² marinat + alvocat + alga nori + enciam romà + salsa tàrtara amb *jalapeños*

'BBQ pulled pork' bao ^{PB | GF | 🌶}

healthy bao + jackfruit + xucrut de col llombarda + cacauets + maionesa *chili jam* + coriandre

PRINCIPALS a escollir

Konjac risotto ^{GF | OF}

konjac + bolets + espinacs + espàrrecs verds + carxofa + salmó salvatge d'Alaska²

Butternut squash Malaysian curry ^{PB | GF | 🌶}

carbassa + bròquil + carbassó + bolets + salsa de curri de cúrcuma + cacauets + iogur de coco + coriandre + arròs basmati integral

My vegan Japanese girlfriend bowl ^{PB | GF | 🌶🌶🌶}

arròs negre + quinoa + *'bbq pulled pork'* jackfruit + ous remenats *plant-based* + salsa yakiniku + coriandre

Bamboo steamed Alaskan salmon ^{GF | OF}

salmó salvatge d'Alaska² + salsa teriyaki + herbes del camp + edamame + arròs negre salvatge

Pad Thai de 'pollastre' ^{PB | GF}

spaghetti d'arròs + shiitake + pastanaga + 'pollastre'¹ *it's plant-based* + germinats de soia + cacauets torrats + daikon adobat + salsa pad thai casolana + ceba tendra xinesa + llima + coriandre

Ramen-ya Tere ^{PB | GF}

brou casolà ramen + fideus soba de farina de fajol + *plant-based* chashu (alga nori, *pulled* jackfruit)¹ + *'bacon'* de coco jove + carbassa rostida + seta cardo + alga nori + alga wakame + rave síndria + sèsam torrat

Pizza JB ^{PB | GF}

tomàquet sec + espinacs frescos + mascarpone *plant-based*

Double Black Cod ^{GF | OF}

bacallà negre marinat amb miso + bok choy + shiitake + gírgola + *Teresa's special black garlic dashi*

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

¹ Totes les proteïnes plant-based estan desenvolupades pel nostre equip de R+D+I i elaborades al nostre obrador.

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

² El salmó salvatge d'Alaska s'obté mitjançant pesca sostenible, ajudant a mantenir la salut dels nostres oceans.

POSTRES a escollir

White miso-ginger 'cheesecake' ^{PB | GF}

anacards + miso blanc + ginebre + melmelada de dàtils i carbó activat

Almond & sweet potato ice-cream ^{GF}

gelat d'ametlla i moniato + trossos de maduixes i raïm +
Ginger Turmeric Doughnut + *topping* de *gluten-free*
crumble

Two textures chocolate cake ^{PB | GF}

brownie + mousse de xocolata + salsa de xocolata

INCLOU

Ampolla de vi (2 pax) · Aigua i pa
Cava i cotilló · 12 grans de raïm

A escollir: 1 entrant + 1 principal + 1 postres (per persona)

55€ per persona

Reserves

www.flaxandkale.com

FLAX & KALE
P A S S A G E

St. Pere més alt 31 - 33, i
Trafalgar, 26. Barcelona
www.flaxandkale.com

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

New Year's Eve Menu

2020/2021

CH
EE
RS

FLAX & KALE