

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

FLAX & KALE

→ CUINA FLEXITERIANA ←

ESP

PARA PICAR Y ENTRANTES

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

SPICY KALE CHIPS | 3,95€
kale deshidratada + cayena + bayas de Goji + jengibre + cilantro + cacahuets | 

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

SANDÍA A LA PARRILLA | 4,95€
sandía a la parrilla + queso de cabra + mizuna + hoja de mostaza + almendras marcona + salsa *sweet mint*

SALMON SASHIMI TOAST | 8,95€
salmon sashimi salvaje de Alaska + pan de espelta 5 cereales* + crema de guisantes + menta + ralladura de piel de limón
* *Housemade gluten-free bread* (+ 1,45€)

FUNGHI COCONUT TOAST | 7,95€
seasonal funghi mix toast + pan de espelta 5 cereales + vino blanco + crema de coco + tomillo + trufa negra | * *Housemade gluten free bread* (+ 1,45€)

MANGO & AVOCADO TARTARE | 9,95€
mango + aguacate + cebolla roja + tomate semiseco + caviar de algas + sésamo blanco + cebollino + *tartare special dressing*


CRUNCHY FISH TACO DE TERESA'S STAIRWAY | 4,95€
taco crujiente de harina de maíz nixtamalizado + *yellowfin poke tuna dice* + col blanca + cilantro + cebolla tierna + salsa rosa casera con chipotle + aguacate + semillas de sésamo

BTT: BEET TUNA TARTARE | 15,95€
tártar de atún y remolacha + aguacate + semillas + brotes

TERESA'S PALEO BREAD | 7,95€
housemade paleo bread (harina de almendras + fécula de patata + semillas de calabaza + tomates secos + zanahoria + calabacín + albahaca + huevo) + *housemade 'No Matter with our Batter'* (mantequilla casera de almendras marcona + aceite de coco + cebollino) + *chutney* casero de uva al tomillo

HEALTHY MEZZEPLATTER | 17,95€
cracker de trigo sarraceno, chía y lino + cracker de remolacha y semillas + cracker de kale + *black hummus* con carbón activado + *green hummus* con espinacas, rúcula y cilantro + *orange-colored hummus* con calabaza y cúrcuma + albóndigas de quinoa con *Teresa's vegan foie* + *Teresa's mezzepalater salad* con kale + *mini-crudités* de verduras *raw* | * *Plato para compartir*

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 | 

YELLOWFIN TUNA & SALMON POKE BOWL | 15,95€
tuna yellowfin + salmón salvaje de Alaska + arroz negro + quinoa blanca + aguacate + alga wakame + apionabo fermentado + *kelp noodles* + edamame + brotes verdes + miso-ginger dressing

RAW SUPERBOWL | 13,95€
hojas verdes + *coleslaw raw hummus* + *orange betacaroteno hummus* + tallarines de calabacín con pesto de cúrcuma + asazuke de pepino + tomate cherry con pesto de albahaca + chucrut de col lombarda + brotes germinados

ROASTED CARROTS & AVOCADO SALAD | 10,95€
zanahorias asadas y especiadas + aguacate + mezcla de hojas verdes y brotes + mató de tofu + semillas de girasol + salsa de limón y naranja

SOPAS Y CREMAS

KALE DREAM CREAM | 7,95€
puerros + cebolla + patata + kale + tomillo + kale chips

TERESA'S ORIGINAL GAZPACHO | 7,95€
tomate + pepino + pimiento verde + ajo + cebolla + aceite de oliva + comino

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

*Todas las proteínas plant-based están desarrolladas por nuestro equipo de R+D+I y elaboradas a nuestro obrador.

**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

← CUINA FLEXITERIANA →

ESP

PASTA ARTESANA

SUPERTAGLIATELLE | 15,95€
supertagliatelle con espirulina + dados de salmón salvaje de Alaska + pesto de kale + queso parmesano

SPAGHETTINI PBGF | 12,95€
spaghettini *plant-based gluten-free* de pasta de arroz + mezcla de setas de temporada + *v elouté* de puerros con chile + hierbas del campo + cilantro + verduras wok + queso parmesano *plant-based* | 🌿

ORANGE IS THE NEW HEALTHY CUORE | 12,95€
ravioli de espelta con cúrcuma + relleno de beta carotenos (zanahoria, boniato, pera, maca, levadura nutricional, harina de almendras) + *pumpkin soft sauce* + pera osmotizada con remolacha + queso parmesano *plant-based*

PARA LOS NIÑOS



SUPERKIDS | 9,95€
pan integral de espelta* + hamburguesa de verdura de temporada y soja + ketchup ecológico + kale chips
* Housemade gluten-free bread (+ 1,45€)

JACK SPAGHETTINI SPARROW | 9,95€
spaghetti de arroz + salsa casera de tomate + albóndigas de quinoa

FINDING QUINOA NEMO | 9,95€
salmón salvaje de Alaska + quinoa con verduras al wok + hojas verdes

ESPECIALIDADES DE TERESA

LA PESCA DEL SALMÓN D'ALASKA | 19,95€
salmón salvaje de Alaska horneado a baja temperatura + ensalada de quinoa + salsa de cítricos y hierbas del campo de Algerri

TUNA LOVES WASABI BURGER | 15,95€
pan integral de espelta* con carbón activado y sésamo blanco + *tuna burger patty* con cebollino, jengibre y mayonesa de wasabi + zanahorias asadas
* Housemade gluten-free bread (+ 1,45€)

OMG! PLANT-BASED BURGER | 15,45€
pan brioche casero + hamburguesa casera *plant-based** + cheddar *plant-based* + ketchup + boniato japonés asado + chips de kale

SALMON MINI BURGERS | 16,95€
housemade Alaskan wild salmon patties + pan de hamburguesa de espelta con remolacha *cold-pressed* + boniato al horno + mayonesa *plant-based* + mostaza antigua
* Housemade gluten-free bread (+ 1,45€)

NO DIGAS TACOS | 17,95€
tacos caseros de maíz nixtamalizado (6 unidades) + el auténtico guacamole + saltejat de berenjena, shiitake y col blanca + pico de gallo + *sour cream* de anacardos y chipotle
* Añade uno taco de maíz extra (+0,50€)

TACOS AL PASTOR | 17,95€
tacos de maíz nixtamalizado (6 unidades) + *jackfruit "pork"* + guacamole + lima + cilantro + *pico de gallo* + *sour cream* de anacardos y chipotle
* Añade uno taco de maíz extra (+0,50€)

THERESIA COCOSEPIA'S BLACK RICE | 15,95€
arroz negro tailandés + edamame + frutos secos + carne de coco joven + ajo negro + hierbas del campo + allioli de guisantes y chlorella

VEGGIE PANANG RED CURRY | 15,95€
calabaza + brócoli + calabacín + setas + salsa de curry de cúrcuma + cacahuets + yogur de coco + cilantro + arroz basmati integral | 🌿

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

*Todas las proteínas plant-based están desarrolladas por nuestro equipo de R+D+I y elaboradas a nuestro obrador.

**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

→ CUINA FLEXITERIANA ←

ESP

POSTRES

TWO TEXTURES CHOCO CAKE | 6,95€
GF PB
GF OF
brownie + mousse de chocolate + crema de Miss Avena Avellana Merengada + helado casero de fresa

TERESA'S MATCHA CHEESECAKE | 6,95€
GF PB
GF OF
té matcha + anacardos + nata de coco + base crunchy sin gluten con almendras y nueces

COOKIES PASSIONFRUIT MATCHA LAYER CAKE | 4,95€
GF PB
GF OF
base de galleta + muselina de maracuyá y anacardos + *gelée* de maracuyá + nibs de cacao + mascarpone de té matcha

COCO CHOCO CHIA POT | 5,95€
GF PB
GF OF
bebida vegetal de soja + bebida vegetal de coco + azúcar de coco + cacao *raw* + chía + plátano + nata de coco

ROYAL COCONUT MILK PARFAIT | 6,95€
GF PB
GF OF
yogur casero de leche de coco + granola casera + fruta de temporada + frutas del bosque

AÇAÍ BOWL | 8,95€
GF PB
GF OF
SMOOTHIE: *açaí do Brasil* + plátano + fresas + bebida vegetal casera de anacardos + sirope de agave
TOPPING: arándanos + sandía + crumble casero de castañas del Brasil + cañamones + bayas de Goji

AÇAÍTELLA BOWL | 8,95€
GF PB
GF OF
SMOOTHIE: *açaí do Brasil* + cacao *raw* + crema casera de avellanas + fresas + plátano + sirope de agave
TOPPING: *crumble gluten-free* + kiwi + frambuesa + cobertura de cúrcuma

ROYAL COCONUT MILK PARFAIT | 6,95€
GF PB
GF OF
yogur casero de bebida vegetal de coco + granola casera + frutas de temporada + frutas del bosque

SCANDAL SCRAMBLE | 9,95€
GF PB
GF OF
huevos de corral revueltos* + setas variadas + espinacas + tomate + ajos tiernos + queso feta + zanahoria + pan integral de 6 cereales* | * Sólo claras (+ 1,95€) | * Housemade *gluten-free bread* (+ 1,45€)

HEALTHY VEGGIE EGGS BENEDICT | 12,95€
GF PB
GF OF
NEW
housemade english muffin + boletus edulis + espinacas + huevos de corral estilo cometa + salsa holandesa trufada *plant-based* + verduras de temporada *roasted*

HEALTHY EGGS ROYALE | 14,95€
GF PB
GF OF
NEW
housemade english muffin + salmón salvaje de Alaska marinado + huevos de corral estilo cometa + salsa holandesa al curry *plant-based* + verduras de temporada *roasted*

SÓLO DISPONIBLE EN FIN DE SEMANA

WEEKEND BRUNCH

CLASSIC AVO TOAST | 4,95€
GF PB
GF OF
pan de molde integral + aguacate + limón + cayena + lino + chía

POKE AVO TOAST | 5,95€
GF PB
GF OF
NEW
pan de molde integral + aguacate + pepino + salmón marinado + cebolla cruda

MEDITERRANEAN AVO TOAST | 5,95€
GF PB
GF OF
NEW
pan de molde integral + guacamole + pesto verde + mozzarella *plant-based* de coco + aceitunas Kalamata + tomate

AVO TOAST 2.0 | 5,95€
GF PB
GF OF
NEW
pan de molde integral + aguacate + salsa de yuzu + salsa de *açaí* + pistachos + levadura nutricional

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



*Todas las proteínas *plant-based* están desarrolladas por nuestro equipo de R+D+I y elaboradas a nuestro obrador.

**El salmón salvaje de Alaska se obtiene mediante pesca sostenible, ayudando a mantener la salud de nuestros océanos.