

# CHERRY FLAX & KALE RES

## COCKTAIL DE BENVINGUDA

Copa de cava de benvinguda amb kale xips

## ENTRANTS a escollir

**Kale dream cream** <sup>PB | GF</sup>

porros + ceba + patata + kale + farigola + kale xips

**Crunchy yellowfin taco** <sup>GF | OF | 🌶️</sup>

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

**Crunchy hiramasa taco** <sup>GF | OF</sup>

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** <sup>GF | OF</sup>

taco cruixent de farina de blat de moro nixtamalitzat amb remolatxa + daus de salmó salvatge d'Alaska<sup>2</sup> marinat + alvocat + alga nori + enciam romà + salsa tàrtara amb *jalapeños*

**Teresa's favorite kale salad** <sup>RF | PB | GF | 🌶️</sup>

kale + tomàquets cherry + alvocat + brots i germinats variats + alga nori + mango + raves + vinagreta de xipotle + mesclum + gomasio de lli

**Salmon sashimi toast** <sup>OF</sup>

pa d'espelta 5 cereals + crema de pèsols + sashimi de salmó salvatge d'Alaska<sup>2</sup> + menta + ratlladura de pell de llimona

**Síndria a la graella** <sup>GF</sup>

síndria a la graella + formatge de cabra + mizuna + fulla de mostassa + ametlles marcona + salsa *sweet mint*

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

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

## PRINCIPALS a escollir

### Supertagliatelle <sup>OF</sup>

supertagliatelle amb espirulina + daus de salmó  
salvatge d'Alaska<sup>2</sup> + pesto de kale + formatge parmesà

### Pad Thai de 'pollastre' <sup>PB | GF</sup>

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

### Ramen-ya Tere <sup>PB | GF</sup>

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

### La pesca del salmó d'Alaska <sup>GF | OF</sup>

salmó salvatge d'Alaska<sup>2</sup> cuinat a baixa temperatura +  
amanida de quinoa + salsa de cítrics i herbes del camp  
d'Algerri

### Arròs melós d'espirulina, salicòrnia i salmon wings <sup>GF | OF</sup>

arròs integral + brou de peix blau + pasta de espirulina  
fresca + garum d' anxoves + salicòrnia + aletes de  
salmó salvatge d'Alaska<sup>2</sup>

### Double Black Cod <sup>GF | OF</sup>

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

### Butternut squash Malaysian curry <sup>PB | GF | 🌶</sup>

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

### Tacos al pastor <sup>PB | GF</sup>

tacos de blat de moro nixtamalitzat (6 ut.) + jackfruit  
'pork' + guacamole + llima + coriandre + *pico de gallo* +  
*sour cream* d'anacards i xipotle

## POSTRES a escollir

### Pastís de formatge <sup>PB | GF</sup>

pastís de formatge *it's plant-based* + base de galetes + coulis  
de fruites del bosc

### Cookies & passionfruit cake <sup>PB | GF</sup>

base de galeta + mussolina de maracujà i anacards + gelée  
de maracujà + nibs de cacau + mascarpone de te matcha

### Toasted hazelnut ice cream <sup>GF</sup>

gelat d'avellanes + plàtan i nabius + Ginger Turmeric  
Doughnut + *topping* de nibs de cacau i avellanes

### Sundae de xocolata <sup>PB | GF</sup>

gelat de xocolata *plant-based* + *frosting* de coco + avellana  
torrada

## 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

1. Entra a la nostra plataforma de [reserves online](#) habitual.
2. Selecciona el nombre de [comensals](#).
3. Tria el dia i l'hora disponibles que prefereixis: de 19h a 21h
4. Realitza el [pagament](#) online anticipadament o si ho prefereixes, també pots apropar-te als nostres restaurants i realitzar la reserva i el pagament presencialment.

Si tens dubtes també pots contactar-nos via email o telèfon:  
[reservas@teresacarles.com](mailto:reservas@teresacarles.com) / 933 17 56 64

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

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

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