

flexibowls ensaladas y pokes flexiterianos

9.95€

**jb's favorite italian** FS

lechuga + espinacas + rúcula + tomate semi-seco + aguacate + grana padano + piñones + pesto de albahaca plant-based + muddica atturata

teresa's favorite kale salad PB | RF | F

kale + tomates cherry + aguacate + brotes y germinados variados + alga nori + mango + rábanos + vinagreta de chipotle + mezclum + gomasio lino

**kale caesar salad** PB | FS

kale + lechuga romana + parmesano plant-based + "pollo"** plant-based + picatostes + salsa caesar plant-based + "bacon" plant-based

**middle-eastern salad** PB | FS

espinacas + lentejas caviar + calabaza asada + tempeh crujiente + almendras + granada + vinagreta de tahina + escarola + tomate cherry + sésamo

**tuna poke bowl** OF | F | +3.00€

atún yellowfin + konjac + aguacate + wakame + nori + pepino en asazuke + chucrut de col lombarda + kale + mezclum + mayonesa de cayena

**salmon poke bowl** OF | +3.00€

salmón salvaje de Alaska** + arroz negro + quinoa blanca + aguacate + wakame + apionabo fermentado + kelp noodles + mango + mezclum + salsa miso-ginger

weekend brunch DISPONIBLE SÓLO LOS FINES DE SEMANA**plant-based 'bacon'n'cheese' bagel** PB | 4.95€

bagel casero + "bacon" de coco joven + mascarpone plant-based + cheddar plant-based

avocado toast PB | 4.95€

pan de molde casero + aguacate + limón + lino + chía + cayena

extras avocado toast:

huevo de corral poché +1.00€

huevo de corral revuelto +1.00€

salmón salvaje de Alaska* marinado +2.95€

the scandal scramble | 4.95€

huevos de corral revueltos + champiñones + queso feta + espinacas + zanahoria + flauta con tomate

healthy eggs royale with**alaskan wild salmon** OF | 12.95€

housemade english muffin + sashimi de salmón salvaje de Alaska* + huevo de corral estilo cometa + salsa holandesa al curry plant-based + zanahoria y alcachofas asadas

**flexiplates** platos calientes flexiterianos

12.95€

es

**my vegan japanese girlfriend** PB | F

arroz negro + quinoa + "pulled pork" jackfruit + huevos revueltos plant-based + salsa yakiniku + cilantro

**butternut squash malaysian curry** PB | FS | F

calabaza + brócoli + calabacín + setas + salsa de curry de cúrcuma + cacahuates + yogur de coco + cilantro + arroz basmati integral

**ramen + chashu plant-based** PB | FS

caldo casero ramen + fideos soba + "chashu" plant-based + "bacon"** de coco joven + calabaza asada + seta cardo + alga nori + alga wakame + sésamo tostado

**jackfruit tacos al pastor** PB | FS | F | +1.00€

tacos de maíz + jackfruit al pastor + guacamole + pico de gallo + piña asada + salsa sour con chipotle + cilantro + chips de kale

**omg! plant-based burger** PB | FS | +1.00€

pan brioche casero + hamburguesa* casera plant-based + cheddar plant-based + ketchup + boniato japonés asado + chips de kale

**tuna wasabi burger** FS | OF | +3.00€

pan brioche casero + hamburguesa de atún yellowfin + zanahoria asada + mayonesa de wasabi + chips de kale

**salmon burger** FS | OF | +3.00€

pan brioche casero + hamburguesa de salmón salvaje de Alaska** + mayonesa de mostaza y eneldo + boniato asado + chips de kale

**alaskan wild salmon quinoa** FS | OF | +3.00€

salmón salvaje de Alaska** + quinoa roja salteada con verduras + chips de kale + salsa umami

sides para compartir

5.95€

**singapore's street broccoli** PB

brócoli asado con hierbas aromáticas

**jaffa street creamy hummus** PB | FS

hummus cremoso + pan de pita casero

**tender peanut butter cauliflower** PB | FS

coliflor super tierna + ajo negro + jengibre + salsa de cacahuete

**kuala lumpur's street aubergine** PB

berenjena marinada con miso + salsa yakiniku

pan casero

2.00€

semillas de amapola PB | cúrcuma y cañamones PB | nueces y semillas PB | FS

bebidas

kombucha | free refill

caña: 3.95€ | botella: 4.95€

plant-based* | gluten-free | sin alcohol | naturalmente endulzada y saborizada | sin pasteurizar
*excepto virus killer



symbiotic passion
maracuyá + piña
+ té bancha



blue mojito
yuzu + espirulina
+ menta



mr. barri
framboesa + fresa
+ camu-camu



virus killer
hierbas del campo
+ miel + jengibre



mother africa
jengibre + hibiscus
+ naranja



masala chai
garam masala
+ jengibre

zumos cold-pressed

5.95€

plant-based* | raw | gluten-free | sin pasteurizar | sin azúcares añadidos

*excepto virus killer + energy boost



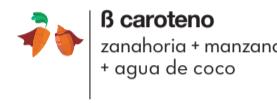
green love
manzana + espinacas
+ pepino + apio
+ jengibre



green slim fit
manzana + espinacas
+ apio + hinojo
+ jengibre + rúcula



green medicine
pera + espinacas + kale
+ uva + pepino + diente de león



B caroteno
zanahoria + manzana
+ agua de coco



forever young
zanahoria + naranja +
cúrcuma + lima +
lúcumas



passion grapefruit
mandarina + pomelo
+ fresa + maracuyá
+ jengibre



my sweet horny
piña + manzana +
aloé vera + maracuyá
+ jengibre



virus killer
limón + jengibre +
miel + equinácea
+ tomillo



blue diamond
piña + pera + agua de
coco + manzana + lima
+ espirulina



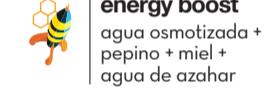
the vegan vampire
pera + remolacha +
zanahoria + piña
+ jengibre



detox
zanahoria + tomate
+ remolacha + pepino
+ apio



digestive elixir
agua osmotizada +
arándanos + lima +
carbón activado



energy boost
agua osmotizada +
pepino + miel +
agua de azahar



de temporada
idéjate sorprender
por su sabor!



smoothies

5.95€

plant-based | raw | sin pasteurizar | sin azúcares añadidos



antiox
naranja + kiwi
+ fresa



berlín
naranja + mango +
fresa + arándanos
+ carbón activado



molokai^{FS}
mango + agua de coco
+ plátano + espinacas
+ kale + albahaca

plant-based drinks

pruébalas también calientes, te sorprenderán!

4.95€

raw | plant-based* | sin lactosa | sin pasteurizar *excepto party recovery + turmeric chai



coco masalachai^{FS}
almendras + coco
joven + cardamomo
+ anís + vainilla



**cashew choco
shake**^{FS}
anacardos + cacao
raw + vainilla + sirope
de agave



party recovery^{FS}
fresas + agua de coco
joven + semillas de
cáñamo + anacardos



**miss avena
avellana**^{FS}
avena + avellanas +
piel de limón + canela
+ sirope de agave



**turmeric
chai**^{FS}
almendras + coco
joven + jengibre +
canela + clavo



**coco joven
entero** | 5.95€

agua | free refill

cerveza

vino

2.95€

12.95€

purified water | 1.95€

Nuestra agua no solo te hidrata, sino que sabe mejor gracias a su proceso de purificación y además es más sostenible, porque se envasa en cristal en el mismo restaurante, evitando generar residuos y reduciendo a cero las emisiones de CO2
agua con gas | 2.50€

caña damm clásica

20cl. | 1.95€ | 35cl. | 2.95€

clara casera

cerveza con zumo de limón
20cl. | 2.25€ | 35cl. | 3.25€

cerveza damm 0,0%

33cl. | 2.75€

cerveza damm GF

33cl. | 2.95€

teresa's wine house

blanco

chardonnay

+ gewürztraminer

teresa's wine house

rosado

syrah

teresa's wine house

tinto

merlot + tempranillo

+ cabernet sauvignon

postres

smoothies helados saludables

copa: 4.95€ | bowl: 6.95€

plant-based | raw | gluten-free | sin pasteurizar | sin lactosa

açaí

copa: açaí do brasil + plátano + fresas + bebida casera de anacardos + sirope de agave + cañamones

bowl: + arándanos + crumble casero de castañas del Brasil + bayas de Goji



pastelería plant-based

4.95€

plant-based | gluten-free

white miso-ginger cheesecake

anacardos + miso blanco + jengibre + mermelada de dátiles y carbón activado



two textures chocolate cake

brownie + mousse de chocolate + cañamones



carrot cake

pastel de zanahorias y nueces + mascarpone
plant-based

hibiscus & bissap cheesecake

hibiscus + anacardos + base crujiente de almendras y nueces + cobertura de bissap

cookies passionfruit matcha layer cake

base de cookie + muselina de maracuyá y anacardos + gelée de maracuyá + nibs de cacao + mascarpone de té matcha

yogures plant-based

4.95€

plant-based | gluten-free

royal coconut milk parfait

yogur casero de leche de coco + granola casera + frutas del bosque + mermelada de fresa y ruibarbo



mango passion yoghourt

yogur casero de anacardos + mango + nata de coco



helados cremosos saludables

5.95€

sin azúcares refinados | gluten-free | sin lactosa | plant-based | *contiene huevo

toasted hazelnut

helado: avellana

fruta: plátano + arándanos

indulgencia: ginger turmeric doughnut*

topping: nibs de cacao + avellanas



cashew choco

helado: chocolate

fruta: papaya + fresas

indulgencia: pink lady

topping: coco + bayas de Goji



¿quieres ver la carta?

entra en: flaxandkale.com/flaxkale-azca
o bien, escanea el código

