

# FLAX & KALE

P A S S A G E

## Weekend Brunch

Dissabte, diumenge i festius de 9:30h. a 17h.

## Weekend Brunch

Sábado, domingo y festivos de 9:30h. a 17h.

## Weekend Brunch

Saturday, sunday and bank holidays  
from 9:30am. to 17pm.

[www.flaxandkale.com](http://www.flaxandkale.com)

CAT: Si ets al·lèrgic o intolerant a qualsevol tipus d'aliment, si us plau fes-nos-ho saber el més aviat possible.

ESP: Si eres alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor notifícanoslo lo antes posible.

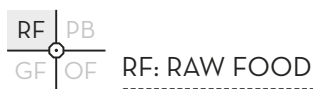
ENG: If you're allergic or intolerant to any kind of food, please notify us immediately.

# Eat better Be happier Live longer

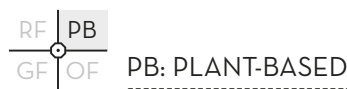


FLAX & KALE PASSAGE es un restaurante Healthy Flexiteriano. Todos los platos están diseñados pensando no sólo en el mero placer gastronómico, sino también en su valor nutricional. Un 80% de nuestra oferta es *plant-based* y el 20% restante son recetas que incluyen pescado azul. Hemos viajado por todo el mundo en busca de inspiración para crear una oferta que podríamos definir en una sola palabra: innovación.

*¡Bienvenidos al fascinante mundo de la alimentación Sabrosa + Sana + Sostenible!*



Las enzimas y las vitaminas son sensibles a una temperatura superior a los 48°C y mueren por encima de los 54°C. Es por ello que todos los platos marcados con **RF** son crudos o han sido cocinados a una temperatura inferior a los 48°C, para mantener intactas todas sus propiedades nutricionales.



Todos los platos marcados con **PB** están elaborados únicamente con ingredientes de origen vegetal. Las plantas, vegetales, frutas, frutos secos y semillas, en estado natural, son los alimentos con una mayor concentración de vitaminas, nutrientes y enzimas que existen en la naturaleza.



Todos los platos de Flax & Kale Passage son libres de gluten (**GF**) y de sus trazas. Contamos con el certificado "Restauració Sense Gluten" de la Associació de Celíacs de Catalunya, que garantiza que todos los platos de nuestra carta son aptos para celíacos.



Los platos marcados con **OF** contienen pescado azul. Este tipo de pescado contiene elevadas cantidades de ácidos grasos esenciales del tipo omega 3, y sus beneficios en términos nutricionales han sido ampliamente demostrados.

**FLAX & KALE**  
P A S S A G E

Si eres alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor, notifícanoslo lo antes posible.  
Revisa los alérgenos de cada plato al final de la carta.

# BREAKFAST SPECIALTIES

**SWEET WAFFLES** | 8,50€  
RF | PB | GF | OF  
gofres caseros + helado casero de almendras *plant-based* + chocolate fundido

**R&B TOAST** | 6,95€  
RF | PB | GF | OF  
brioche casero + ricotta *plant-based* + mermelada casera de fresa y ruibarbo

**AVOCADO TOAST 2.0** | 5,95€  
RF | PB | GF | OF  
pan de molde casero + aguacate + salsa de *açaí* + salsa de yuzu + pistachos + levadura nutricional + rábano sandía

**'BAC & CHEESE' BAGEL** | 6,95€  
RF | PB | GF | OF  
bagel casero + tomate + 'bacon' de coco joven + queso *plant-based*  
*añade huevo pochado (+3,00€)*

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

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN-FREE

RF Raw Food | PB Plant-based | GF Gluten-free | OF Oily Fish |  Picante

10% IVA incluido

# HEALTHY BOWLS

RF | PB | MARKET FRUIT SALAD | 4,95€  
GF | OF | fruta variada de temporada

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

RF | PB | ROYAL COCONUT MILK PARFAIT | 5,95€  
GF | OF | yogur casero de coco + granola casera\* + frutas del bosque + fruta fresca  
+ mermelada casera de fresa y ruibarbo | \* *escoge entre: gluten-free chocolate  
crumble o bien, rawnola (raw granola)*

RF | PB | MANGO PASSION YOGHOURT | 7,95€  
GF | OF | yogur casero de anacardos + thai mango + nata de coco

RF | PB | MATCHA PITAYA CHIA POT | 7,95€  
GF | OF | leche vegetal de soja + leche vegetal de coco + pitahaya roja + té matcha  
+ chía + kiwi + fresa

RF | PB | AÇAITELLA BOWL | 8,95€  
GF | OF | *açaí do Brasil* + cacao *raw* + crema de avellanas + granola casera\*  
+ cobertura de cúrcuma | \* *escoge entre: gluten-free chocolate crumble o bien,  
rawnola (raw granola)*

RF | PB | AÇAÍ NA TIGELA | 8,95€  
GF | OF | *açaí do Brasil* + granola casera\* + semillas de cáñamo + bayas de Goji  
\* *escoge entre: gluten-free chocolate crumble o bien,  
rawnola (raw granola)*

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN-FREE

RF Raw Food | PB Plant-based | GF Gluten-free | OF Oily Fish |  Picante

10% IVA inclòs

# PARA PICAR

RF | PB  
GF | OF

**UMAMI ALMONDS** | 4,95€

almendras Marcona + miso blanco + sésamo blanco + ajo negro + jengibre

RF | PB  
GF | OF

**PLANT-BASED 'CHEDDAR' KALE CHIPS** | 3,95€

kale deshidratado + cúrcuma + anacardos + levadura nutricional + aceite de oliva

RF | PB  
GF | OF

**SPICY KALE CHIPS** | 3,95€

kale deshidratado + cayena + bayas de Goji + jengibre + cilantro + cacahuetes | 🌶️

# ENTRANTES

RF | PB  
GF | OF

**PALEO BREAD** | 7,50€

*housemade paleo bread* (harina de almendras + fécula de patata + semillas de calabaza + tomate seco + zanahoria + calabacín + albahaca + huevo)  
+ *housemade 'No Matter with our Batter'* (mantequilla casera de almendra Marcona + aceite de coco + cebollino) + *chutney* casero de uva al tomillo

RF | PB  
GF | OF

**COCONUT SAVOURY YOGHOURT** | 6,95€

yogur de coco + hummus + garbanzos *crunchy* + dips de verduras  
+ *nachos* caseros de maíz nixtamalizado + aguacate

RF | PB  
GF | OF

**THE DOSA EXPERIENCE** | 10,00€ / TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MIN.

dosa (harina de lentejas y arroz) + *chutney* de jengibre y calabaza  
+ *chutney* de piña y coco + crema de yogur de anacardos, albahaca y yuzu

RF | PB  
GF | OF

**GUAYABA A LA PARRILLA** | 5,50€

guayaba + queso de cabra + sirope de agave + menta + pistacho

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN-FREE

RF Raw Food

PB Plant-based

GF Gluten-free

OF Oily Fish

🌶️ Picante

10% IVA incluido

# ENSALADAS

RF | PB  
GF | OF

## KANIWA + MINCED KALE SALAD | 9,00€

kale + kaniwa + remolacha asada + pomelo + naranja + gomasio de lino  
+ *dressing* de maracuyá

RF | PB  
GF | OF

## ICEBERG WEDGE SALAD | 9,00€

lechuga iceberg + 'bacon' de coco joven + manzana + queso azul *plant-based*  
+ *croutons* + pico de gallo

RF | PB  
GF | OF

## BURMESE FESTIVAL SALAD | 13,50€ / RACIÓN PARA 2 PERSONAS

lechuga romana + cogollos + chucrut de col lombarda + tomate  
+ *kelp noodles* + alga wakame + lentejas caviar + apionabo fermentado  
+ salsa tártara con ajo negro

# SOPAS & CREMAS

RF | PB  
GF | OF

## SUPERFOOD'S PHO SOUP | 9,95€

caldo vegetal + *jackfruit* + 'bacon' de coco joven + reishi + 'vieira' de seta cardo  
+ Sriracha + fideos de boniato y arroz | 🌶️

RF | PB  
GF | OF

## GREENPACHO | 7,95€

tomate verde + pimiento verde + pepino + jengibre + aguacate  
+ albahaca + aceite de oliva

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN-FREE

RF Raw Food | PB Plant-based | GF Gluten-free | OF Oily Fish | 🌶️ Picante

10% IVA inclòs

# BRUNCH SPECIALTIES

RF | PB  
GF | OF

## BAO BAB BENEDICTS | 12,50€

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

RF | PB  
GF | OF

## EGGPLANT BENEDICTS | 12,50€

berenjena + mezcla de setas + espinacas frescas + huevos merengados  
+ mayonesa de tahina

RF | PB  
GF | OF

## MOROCCAN ROASTED PORTOBELLO | 12,50€

huevos pochados + aguacate + portobello + *baba ganoush* + granos ancestrales  
+ garbanzos *crunchy* + crema de remolacha + dukkah

RF | PB  
GF | OF

## SAVOURY WAFFLES | 13,00€

gofres caseros + boletus edulis + kale + huevos pochados + tomate  
+ crema de yogur y aguacate *plant-based*

RF | PB  
GF | OF

## THE SCANDAL SCRAMBLE | 9,00€

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

RF | PB  
GF | OF

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

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

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN-FREE

RF Raw Food

PB Plant-based

GF Gluten-free

OF Oily Fish

🌶️ Picante

10% IVA incluido

# ESPECIALIDADES DE TERESA

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

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

**KINGFISH MINI BURGERS | 16,50€ / 3 UNIDADES**  
*kingfish patties* + shiitake + buns de cúrcuma + salsa umami

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

**KINGFISH THAI STREET STYLE | 25,50€**  
*kingfish* + mermelada de chili + albahaca + cilantro + cañamones  
+ boniato + shiitake | 🌿

**'THE ALL GREENS' PAPPARDELLE | 13,50€**  
pappardelle caseros + tirabeques + espinacas + judías verdes + espárragos  
trigueros + salsa de anchoas + *muddica aturrata* + alcaparras

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN-FREE

RF Raw Food PB Plant-based GF Gluten-free OF Oily Fish 🌿 Picante

10% IVA inclòs



# HEALTHY PIZZA

PLANT-BASED | GLUTEN FREE | NEAPOLITAN STYLE HEALTHY PIZZA

Todas nuestras pizzas son libres de gluten y se elaboran en un horno de leña napolitano de forma 100% artesanal, siguiendo el *know-how* de los maestros *pizzaioli*.

RF | PB  
GF | OF **FOCACCIA** | 5,95€

RF | PB  
GF | OF **MARINARA** | 10,50€  
tomate San Marzano + ajo + orégano + Teresa's Juicery Green Olive Oil

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

RF | PB  
GF | OF **MELANZANE** | 13,50€  
tomate San Marzano + berenjena *alla parmigiana plant-based*

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

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

RF | PB  
GF | OF **PLANT-BASED QUATTRO** | 15,00€  
tomate San Marzano + cheddar + queso azul + mozzarella + *parmigiano* teresiano

RF | PB  
GF | OF **NOTO** | 14,50€  
sardinas + pasta de anchoa + piñones + alcaparras + hinojo + azafrán  
+ *muddica atturrata* + Teresa's Juicery Green Olive Oil

RF | PB  
GF | OF **BARCELONA** | 15,50€  
berenjena y pimiento rojo escalibados + salsa romesco + tomate  
+ escabeche de atún *plant-based*

LAS PIZZAS SE SIRVEN A PARTIR DE LAS 12H.

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN-FREE

RF Raw Food

PB Plant-based

GF Gluten-free

OF Oily Fish

 Picante

10% IVA incluido

# HOUSEMADE GLUTEN-FREE BREADS

RF  PB  
 GF  OF ORIGINAL | 1,50€

RF  PB  
 GF  OF SEMILLAS Y FRUTOS SECOS | 2,00€

RF  PB  
 GF  OF CÚRCUMA Y CAÑAMONES | 2,00€

RF  PB  
 GF  OF FLAUTA CON TOMATE | 2,50€

RF  PB  
 GF  OF CESTA DE PANES VARIADOS | 4,95€

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN-FREE

RF Raw Food  PB Plant-based  GF Gluten-free  OF Oily Fish  Picante

10% IVA inclòs

# HOUSEMADE GLUTEN-FREE BAKERY



## HOUSEMADE MUFFINS | 2,95€ / UNIDAD

VEGAN PEAR-CHOCOLATE MUFFIN: trigo sarraceno + pera caramelizada + chocolate

QUINOA-BLUEBERRY MUFFIN: quinoa y trigo sarraceno + crema de avellanas + arándanos

MATCHA MUFFIN: trigo sarraceno y arroz integral + crema de almendras + té matcha + nibs de cacao

MISO-GINGER MUFFIN: trigo sarraceno y arroz integral + crema de almendras + leche vegetal de coco + jengibre + miso

CHOCOLATE & ORANGE MUFFIN: trigo sarraceno y arroz integral + crema de avellanas + plátano + cacao + naranja



## HOUSEMADE CUPCAKES | 2,95€ / UNIDAD

CARROT COCONUT CUPCAKE: arroz y trigo sarraceno + crema de almendras + zanahoria + manzana + crema de coco

BLACK WALNUT & BANANA CUPCAKE: arroz y trigo sarraceno + crema de almendras + plátano + nueces + crema de chocolate



## MAPLE-GLAZED DOUGHNUT | 2,95€

*doughnut* de harina de almendras (no frito) + harina de coco + anacardos + miel + glaseado de sirope de arce



## GINGER-TURMERIC DOUGHNUT | 2,95€

*doughnut* de harina de almendras (no frito) + harina de trigo sarraceno + nueces + jengibre + anacardos + cúrcuma + chocolate *plant-based*



## CHOCO GINSENG DON E.T | 2,50€

mini *doughnut* de harina de almendras (no frito) + cobertura de chocolate + cacahuetes + chili



## THE IMPOSSIBLE CROISSANT | 1,95€

croissant casero de trigo sarraceno + harina de maíz + harina de arroz + leche vegetal de coco



## BIG COOKIE | 2,50€

cookie casera vegana con chips de chocolate *raw* y nueces

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN-FREE

RF Raw Food

PB Plant-based

GF Gluten-free

OF Oily Fish

 Picante

10% IVA incluido

# HOUSEMADE GLUTEN-FREE BAKERY



**MOSKITO** | 3,50€

harina de trigo sarraceno + mascarpone de anacardos + cobertura de chocolate



**PINK LADY** | 3,50€

harina de trigo sarraceno + crema de anacardos y limón + remolacha  
+ chocolate blanco *plant-based*



**COCO CHOCO CHIA BAR** | 3,50€

crema de coco y chía + almendras + chocolate *raw*



**SUPERFOOD PROTEIN BALLS** | 2,00€ / UNIDAD

**RASPBERRY & RICE PROTEIN STICK BALL:** nueces de macadamia  
+ frambuesa liofilizada + proteína de arroz + anacardos + dátiles + almendras

**MATCHA & PEA PROTEIN STICK BALL:** té matcha + pistachos  
+ proteína de guisante + anacardos + dátiles + almendras

**ORANGE & HEMP PROTEIN STICK BALL:** naranja + cacao *raw*  
+ nueces + proteína de cáñamo + anacardos + dátiles + almendras



**ENERGY SPICY BAR** | 2,50€

almendras + nueces + cacao *raw* + cayena + pistachos + bayas de Goji  
+ chía + sésamo



**TERESA'S MATCHA MACARON** | 1,50€

macaron *plant-based* de harina de almendras + crema de anacardos  
+ avellanas + té matcha



**TERESA'S BEET MACARON** | 1,50€

macaron *plant-based* de harina de almendras + crema de anacardos  
+ avellanas + remolacha



**GALLETA PRINCESA DE BELL-LLOC** | 1,95€

harina de almendras + azúcar de coco + crema de chocolate y avellanas



**CINNAMON MACA ROLL** | 3,50€

harina de trigo sarraceno + almendras + canela + maca + mascarpone *plant-based*

TODOS LOS PLATOS SON GLUTEN-FREE

RF Raw Food PB Plant-based GF Gluten-free OF Oily Fish  Picante

10% IVA inclòs

# Chef's Notes

## Aquí te dejamos una breve descripción de algunos ingredientes y procesos de cocción.

Si tienes cualquier duda, consulta a tu camarero.  
¡Estaremos encantados de ayudarte!

**|LINO|** Planta herbácea cuyas semillas contienen una gran cantidad de fibra dietética y son una de las fuentes vegetales más ricas en omega 3.

**|KALE|** Variedad de col muy rica en calcio, vitaminas A, C y K, y con un alto contenido en minerales, antioxidantes y fibra. Se considera uno de los alimentos más saludables del mundo.

**|KANIWA|** Pseudocereal que pertenece a la familia de la quinoa. De hecho, su valor nutricional y su aspecto son tan parecidos que recibe el apelativo de “*baby quinoa*”. Es una gran fuente de proteínas, aminoácidos y minerales.

**|ACKEE|** Fruto originario de África, pero muy popular en la zona del Caribe. En algunos países le llaman “fruto de huevo”, pues cocinado tiene un aspecto muy similar. Es rico en proteínas, minerales y vitaminas A, B y C.

**|JACKFRUIT|** La fruta más grande del mundo, rica en vitamina C y proteínas. Debidamente preparada, imita a la perfección la carne deshilachada. Sin duda, uno de los mejores sustitutos de la proteína animal.

**|REISHI|** Uno de los antioxidantes naturales más potentes que existen y un gran antiinflamatorio. En Asia, se conoce como “hongo de la inmortalidad”.

**|DOSA|** Preparación típica del sur de la India, que se elabora con una mezcla fermentada de arroz y legumbres, y se le da forma de *crêpe*.

**|MISO|** Pasta aromatizante hecha a base de soja y sal marina fermentadas. Contiene enzimas que ayudan a la digestión y cuando no está pasteurizado, es una buena fuente de probióticos. La palabra miso significa “fuente de sabor”.

**|AJO NEGRO|** Variación del ajo blanco, el cual es sometido a un proceso de fermentación natural y como resultado, pierde su olor y sabor característicos y multiplica notablemente su valor nutricional.

**|UMAMI|** En japonés, “sabor agradable, sabroso”. Es uno de los cinco sabores básicos, junto con el dulce, ácido, amargo y salado. Puede saborearse en alimentos en su estado natural o también en preparaciones que combinan varios ingredientes.

**|KINGFISH|** Caballa en castellano. Se trata de un pescado azul rico en ácidos grasos omega 3. También es una buena fuente de proteínas y diferentes vitaminas y minerales. Contiene más vitamina B12 que los huevos y la mayoría de las carnes.

**|DASHI|** Caldo ligero de pescado que se prepara con tan solo 3 ingredientes: alga kombu, escamas de bonito seco y agua. Es la base de muchos platos de la cocina japonesa, con el que se consigue el sabor umami.












**|MAÍZ NIXTAMALIZADO|** Maíz cocido con una solución alcalina. Los cambios químicos durante el proceso aumentan la disponibilidad de aminoácidos, de fósforo y calcio, y de fibra.

**|CÚRCUMA|** Raíz de color amarillo anaranjado de la familia del jengibre con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias.












**|LEVADURA NUTRICIONAL|** Variedad de levadura que proporciona un gran aporte de vitamina B12, que solo se encuentra en productos de origen animal. No contiene gluten ni azúcar.

# ALÉRGENOS












## BREAKFAST SPECIALTIES

											
SWEET WAFFLES			●							●	
R&B TOAST										●	
AVOCADO TOAST 2.0			●		●					●	
'BAC & CHEESE' BAGEL					●					●	
SALMON SUSHI SANDWICH									●	●	●












## HEALTHY BOWLS

											
MARKET FRUIT SALAD											
COCO-CHOCO CHIA POT										●	
ROYAL COCONUT MILK PARFAIT			●								
MANGO PASSION YOGHOURT			●								
MATCHA PITAYA CHIA POT										●	
AÇAITELLA BOWL			●							●	
AÇAÍ NA TIGELA			●						●		
GLUTEN-FREE CHOCOLATE CRUMBLE			●							●	
RAWNOLA (RAW GRANOLA)			●		●						

## PARA PICAR

											
UMAMI ALMONDS			●		●				●	●	
PLANT-BASED 'CHEDDAR' KALE CHIPS			●						●		
SPICY KALE CHIPS				●					●		

## ENTRANTES

											
PALEO BREAD			●		●		●	●	●		
COCONUT SAVOURY YOGHOURT					●			●	●		
THE DOSA EXPERIENCE			●					●			
GUAYABA A LA PARILLA		●	●								



GLUTEN



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



CACAHUETES



SÉSAMO



APIO



MOSTAZA



HUEVOS



SULFITOS SO<sub>2</sub>












SOJA



PESCADO

# ALÉRGENOS

## ENSALADAS

									
KANIWA + MINCED KALE SALAD							●		●
ICEBERG WEDGE SALAD									●
BURMESE FESTIVAL SALAD			●		●		●		●



GLUTEN



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



CACAHUETES



SÉSAMO



APIO



MOSTAZA



HUEVOS



SULFITOS SO:



SOJA












PESCADO










## SOPAS & CREMAS

									
SUPERFOOD'S PHO SOUP					●				●
GREENPACHO								●	










## BRUNCH SPECIALTIES

									
BAO BAB BENEDICTS				●			●		●
EGGPLANT BENEDICTS					●		●		●
MOROCCAN ROASTED PORTOBELLO					●		●		●
SAVOURY WAFFLES					●		●		●
THE SCANDAL SCRAMBLE		●					●		
THE PLANT-BASED SCANDAL SCRAMBLE									●

## ESPECIALIDADES DE TERESA











									
MY VEGAN JAPANESE GIRLFRIEND BOWL					●		●		●
SUPERFOOD PLANT-BASED DUMPLINGS					●		●		●
KINGFISH MINI BURGERS					●				●
BAMBOO STEAMED ALASKAN SALMON									●
KINGFISH THAI STREET STYLE					●		●		●
'THE ALL GREENS' PAPPARDELLE							●		●

## HOUSEMADE GLUTEN-FREE BREADS










									
ORIGINAL									
SEMILLAS Y FRUTOS SECOS			●		●				
CÚRCUMA Y CAÑAMONES									
FLAUTA CON TOMATE									
CESTA DE PANES VARIADOS			●		●				

# ALÉRGENOS

## HEALTHY PIZZA

										
FOCACCIA										
MARINARA										
MARGHERITA										
MELANZANE										
TRUFFLE & FUNGHI									●	
JB									●	●
PLANT-BASED QUATTRO			●						●	●
NOTO			●				●		●	●
BARCELONA			●		●				●	●

## HOUSEMADE GLUTEN-FREE BAKERY

										
VEGAN PEAR-CHOCOLATE MUFFIN										●
QUINOA-BLUEBERRY MUFFIN			●							●
MATCHA MUFFIN			●							●
MISO-GINGER MUFFIN			●							●
CHOCOLATE & ORANGE MUFFIN			●							●
CARROT COCONUT CUPCAKE			●							●
BLACK WALNUT & BANANA CUPCAKE			●							●
MAPLE-GLAZED DOUGHNUT			●					●		
GINGER-TURMERIC DOUGHNUT			●					●		●
THE IMPOSSIBLE CROISSANT					●					
BIG COOKIE			●							●
MOSKITO			●							●
PINK LADY			●							●
COCO CHOCO CHIA BAR			●							●
RASPBERRY & RICE PROTEIN STICK BALL			●							
MATCHA & PEA PROTEIN STICK BALL			●							●
ORANGE & HEMP PROTEIN STICK BALL			●							
ENERGY SPICY BAR			●		●				●	
TERESA'S MATCHA MACARON			●						●	
TERESA'S BEET MACARON			●						●	
GALLETA PRINCESA DEL BELL-LLOC			●						●	
CINNAMON MACA ROLL			●							●



GLUTEN



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



CACAHUETES



SÉSAMO



APIO



MOSTAZA



HUEVOS



SULFITOS SO:



SOJA



PESCADO