

## flexibowls amanides i pokes flexitaris

10.95€



## jb's favorite italian FS

enciam + espinacs + ruca + tomàquet semisecc + alvocat + grana padano + pinyons + pesto d'alfabrega *plant-based* + *muddica atturrata*



## teresa's favorite kale salad PB | RF | FS | +1.00€

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



## kale caesar salad PB | FS | +1.00€

kale + enciam romà + parmesà\* *plant-based* + 'pollastre'\* *plant-based* + crostons + salsa caesar *plant-based* + 'bacon' *plant-based*



## middle-eastern salad PB | FS

espinacs + lenties caviar + carbassa torrada + tempeh cruixent + ametlles + magrana + vinagreta de tahina + escarola + tomàquet cherry + sèsam



## tuna poke bowl OF | FS | +3.00€

tonyina yellowfin + konjac + alvocat + wakame + nori + cogombre en asazuke + xucrut de col llombarda + kale + mesclum + maionesa de caiena



## salmon poke bowl OF | +3.00€

salmó salvatge d'Alaska\*\* + arròs negre + quinoa blanca + alvocat + wakame + api fermentat + *kelp noodles* + mango + mesclum + salsa miso-ginger

## weekend brunch DISPONIBLE NOMÉS ELS CAPS DE SETMANA

## plant-based 'bacon'n'cheese' bagel PB | 4.95€

bagel casolà + 'bacon' de coco jove + mascarpone *plant-based* + cheddar *plant-based*

## avocado toast PB | 4.95€

pa de motlle casolà + alvocat + llimona + lli + xia + caiena

## extres avocado toast:

ou de corral poché +1.00€

ou de corral remenat +1.00€

salmó salvatge d'Alaska\* marinat +2.95€

## the scandal scramble | 6.50€

ous de corral remenats + xampinyons + formatge feta + espinacs + pastanaga + flauta amb tomàquet

## healthy eggs royale with

## alaskan wild salmon OF | 13.95€

housemade English muffin + sashimi de salmó salvatge d'Alaska\* + ous de corral estil cometa + salsa holandesa al curri *plant-based* + pastanaga i carxofa rostides



## healthy pizza ESTIL NAPOLITÀ

## margherita PB | 12.50€

tomàquet San Marzano + mozzarella *plant-based* + alfàbrega

## truffle &amp; funghi PB | 13.50€

crema de coco + herbes del camp (pizza bianca) + girgola + xampinyons + shiitake + shimeji + ruca

## jb PB | 12.50€

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

## plant-based quattro PB | FS | 13.50€

tomàquet San Marzano + cheddar *plant-based* + formatge blau *plant-based* + mozzarella *plant-based* + parmigiano teresiano



## flexiplates plats calents flexitaris

13.95€

ca



## my vegan japanese girlfriend PB | FS

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



## butternut squash malaysian curry PB | FS | FS

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



## ramen + chashu plant-based PB | FS | +1.00€

brou casolà ramen + fideus soba + 'chashu'\* *plant-based* + 'bacó'\* de coco jove + carbassa torrada + girgola + alga nori + alga wakame + sèsam torrat



## jackfruit tacos al pastor PB | FS | FS | +1.50€

tacos de blat de moro + jackfruit al pastor + guacamole + pico de gallo + pinya rostida + salsa sour amb chipotle + coriandre + xips de kale



## omg! plant-based burger PB | FS | +1.50€

brioix casolà + hamburguesa\* casolana *plant-based* + cheddar *plant-based* + quètxup + moniato japonès rostit + xips de kale



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

pa brioix casolà + hamburguesa de tonyina yellowfin + pastanaga rostida + maionesa de wasabi + xips de kale



## salmon burger FS | OF | +3.00€

pa brioix casolà + hamburguesa de salmó salvatge d'Alaska\*\* + maionesa de mostassa i anet + moniato rostit + xips de kale



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

salmó salvatge d'Alaska\*\* + quinoa vermella saltejada amb verdures + salsa umami + xips de kale

## sides per compartir

6.95€



## singapore's street broccoli PB

bròquil rostit amb herbes aromàtiques



## jaffa street creamy hummus PB | FS

hummus cremós + pa de pita casolà



## tender peanut butter cauliflower PB | FS

coliflor súper tendra + all negre + gíngebre + salsa de cacavets



## kuala lumpur's street aubergine PB

albergínia marinada amb miso + salsa yakiniku

## pa casolà

2.00€

llavors de rosella PB | cúrcuma i llavors de cànem PB | nous i llavors PB | FS



# begudes

## kombucha

4.95€

plant-based | gluten-free | sense alcohol | naturalment endolcida i saboritzada | sense pasteuritzar

- sybiotic passion**  
maracujà + pinya + te bancha
- blue mojito**  
yuzu + espirulina + menta
- mother africa**  
gingebre + hibiscus + taronja
- mr. barri**  
gerds + maduixa + camu-camu
- masala chai**  
garam masala + gingebre
- orange fantasy**  
taronja + llimona
- dragon lemonade**  
pitaia + llima + llimona
- spicy girl**  
llima-llimona + coriandre + jalapeño



## sucs cold-pressed

4.95€

plant-based\* | raw\* | gluten-free | sense pasteuritzar | sense sucres afegits

\*excepte virus killer + energy boost

- green love**  
poma + espinacs + cogombre + api + gingebre + kiwi groc
- green slim fit**  
poma + espinacs + api + fonoll + ruca + gingebre + kiwi groc
- green medicine**  
pera + espinacs + kale + raïm + cogombre + dent de lleó + kiwi groc
- β caroteno**  
pastanaga + poma + aigua de coco
- forever young**  
pastanaga + taronja + cúrcuma + llima + lúcum + kiwi groc
- passion grapefruit**  
mandarina + pomelo + maduixa + maracujà + gingebre
- my sweet horny**  
pinya + poma + àloe vera + maracujà + gingebre
- virus killer**  
llimona + gingebre + mel + equinàcia + farigola
- blue diamond**  
pinya + pera + aigua de coco + poma + llima + espirulina + kiwi groc
- the vegan vampire**  
pera + remolatxa + pastanaga + pinya + gingebre
- detox**  
pastanaga + tomàquet + remolatxa + cogombre + api
- digestive elixir**  
aigua osmotitzada + nabius + llima + carbó activat
- energy boost**  
aigua osmotitzada + cogombre + mel + aigua de tarongina
- de temporada**  
deixa't sorprendre pel seu sabor!

## smoothies

4.95€

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

- antiox**  
naranja + kiwi + fresa
- berlin**  
naranja + mango + fresa + arándanos + carbón activado
- molokai**<sup>FS</sup>  
mango + agua de coco + plátano + espinacas + kale + albahaca



## aigua

## cervesa

vi | 2.95€ | 12.95€

**purified water** | 2.50€  
La nostra aigua no només t'hidrata, sinó que té millor sabor gràcies al seu procés de purificació i a més, és més sostenible perquè s'envasa en vidre en el mateix restaurant evitant generar residus i reduint a zero les emissions de CO<sub>2</sub>.

**aigua amb gas** | 2.50€

**canya damm clàstica**  
20cl. | 1.95€ | 35cl. | 2.95€

**clara casolana**  
cervesa amb suc de llimona  
20cl. | 2.25€ | 35cl. | 3.25€

**cervesa damm 0,0%**  
33cl. | 2.75€

**cervesa damm GF**  
33cl. | 2.95€

**teresa's wine house blanc**  
chardonnay + gewürztraminer

**teresa's wine house rosat**  
syrah

**teresa's wine house negre**  
merlot + tempranillo + cabernet sauvignon

# postres

## smoothies gelats saludables

copa: 5.95€ | bowl: 7.95€

plant-based | raw | gluten-free | sense pasteuritzar | sense lactosa

**açaí**<sup>FS</sup>  
copa: açaí do Brasil + plàtan + maduixes + beguda casolana d'anacards + xarop d'atzavara + llavors de cànem  
bowl: + nabius + crumble casolà de castanyes del Brasil + baies de Goji

**teresa's favorite smoothie**<sup>FS</sup>  
copa: beguda vegetal casolana d'ametlles + maduixes + mantega d'ametlles + xarop d'atzavara + vainilla  
bowl: + Teresa's Original Granola + gerds + magrana



## pastisseria plant-based

4.95€

plant-based | gluten-free

**white miso-ginger cheesecake**<sup>FS</sup>  
anacards + miso blanc + gingebre + melmelada de dàtils i carbó activat

**two textures chocolate cake**<sup>FS</sup>  
brownie + mousse de xocolata + llavors de cànem

**carrot cake**<sup>FS</sup>  
pastis de pastanaga i nous + mascarpone plant-based

**hibiscus & bissap cheesecake**<sup>FS</sup>  
hibiscus + anacards + base cruixent d'ametlles i nous + cobertura de bissap

**cookies passionfruit matcha layer cake**<sup>FS</sup>  
base de cookies + musselina de maracujà i anacards + gelée de maracujà + nibs de cacau + mascarpone de te matcha



## iogurts plant-based

4.95€

plant-based | gluten-free

**royal coconut milk parfait**<sup>FS</sup>  
iogurt casolà de llet de coco + granola casolana + fruites de bosc + melmelada de maduixa i ruibarbre

**mango passion yoghurt**<sup>FS</sup>  
iogurt casolà d'anacards + mango + nata de coco



## gelats cremosos saludables

5.95€

sense sucres refinats | gluten-free | sense lactosa | plant-based | \*conté ou

**toasted hazelnut**<sup>FS</sup>  
gelat: avellana  
fruita: plàtan + nabius  
indulgència: Ginger Turmeric Doughnut\*  
topping: nibs de cacau + avellanes

**cashew choco**<sup>PB | FS</sup>  
gelat: xocolata  
fruita: papaia + maduixes  
indulgència: Pink Lady  
topping: coco + baies de Goji



## vols veure la carta?

entra a: [flaxandkale.com/flax-kale-la-roca](http://flaxandkale.com/flax-kale-la-roca)  
o bé, escaneja el codi QR.