

## flexibowls ensaladas y pokes flexiterianos

10.95€



### jb's favorite italian FS

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



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

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



### kale caesar salad PB | FS | +1.00€

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 | +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 | 6.50€

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

### healthy eggs royale with alaskan wild salmon OF | 13.95€

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



## healthy pizza ESTILO NAPOLITANO

### margherita PB | 12.50€

tomate San Marzano + mozzarella *plant-based* + albahaca

### truffle & funghi PB | 13.50€

crema de coco + hierbas del campo (pizza bianca) + girgola + champiñones + shiitake + shimeji + rúcula

### jb PB | 12.50€

tomate seco + espinacas frescas + mascarpone *plant-based*

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

tomate San Marzano + cheddar *plant-based* + queso azul *plant-based* + mozzarella *plant-based* + parmigiano teresiano



### barbacoa PB | FS | +1.00€ | 13.50€

salsa barbacoa casera + tomate San Marzano + mozzarella *plant-based* + *it's plant-based 'meat'* + cebolla morada + maíz dulce + brócoli + jalapeño

## flexiplates platos calientes flexiterianos

13.95€

es



### my vegan japanese girlfriend PB | +1.00€

arroz negro + quinoa + 'pulled pork'\* jackfruit + huevos revueltos *plant-based* + salsa yakiniku + cilantro



### butternut squash malaysian curry PB | FS | +1.00€

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



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

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 | +1.50€

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 | +1.50€

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 + salsa umami + chips de kale

## sides para compartir

6.95€



### 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 súper tierna + ajo negro + jengibre + salsa de cacahuate



### 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

4.95€

plant-based | gluten-free | sin alcohol | naturalmente endulzada y saborizada | sin pasteurizar

- sybiotic passion**  
maracuyá + piña + té bancha
- blue mojito**  
yuzu + espirulina + menta
- mother africa**  
jengibre + hibiscus + naranja
- mr. barri**  
frambuesa + fresa + camu-camu
- masala chai**  
garam masala + jengibre
- orange fantasy**  
naranja + limón
- dragon lemonade**  
pitaya + lima + limón
- spicy girl**  
lima-limón + cilantro + jalapeño



## zumos cold-pressed

4.95€

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

\*excepto virus killer + energy boost

- green love**  
manzana + espinacas + pepino + apio + jengibre + kiwi amarillo
- green slim fit**  
manzana + espinacas + apio + hinojo + jengibre + rúcula + kiwi amarillo
- green medicine**  
pera + espinacas + kale + uva + pepino + diente de león + kiwi amarillo
- β caroteno**  
zanahoria + manzana + agua de coco + kiwi amarillo
- forever young**  
zanahoria + naranja + cúrcuma + lima + lúcumo + kiwi amarillo
- passion grapefruit**  
mandarina + pomelo + fresa + maracuyá + jengibre
- my sweet horny**  
piña + manzana + aloe vera + maracuyá + jengibre
- virus killer**  
limón + jengibre + miel + equinácea + tomillo
- blue diamond**  
piña + pera + agua de coco + manzana + lima + espirulina + kiwi amarillo
- 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**  
¡déjate sorprender por su 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>F5</sup>  
mango + agua de coco + plátano + espinacas + kale + albahaca



## agua

## cerveza

## vino

**purified water** | 2.50€  
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 CO<sub>2</sub>.

**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: 5.95€ | bowl: 7.95€

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

- açaí**<sup>F5</sup>  
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
- teresa's favorite smoothie**<sup>F5</sup>  
copa: bebida vegetal casera de almendras + fresas + mantequilla de almendras + sirope de agave + vainilla  
bowl: + Teresa's Original Granola + frambuesa + granada



## pastelería plant-based

4.95€

plant-based | gluten-free

- white miso-ginger cheesecake**<sup>F5</sup>  
anacardos + miso blanco + jengibre + mermelada de dátiles y carbón activado
- two textures chocolate cake**<sup>F5</sup>  
brownie + mousse de chocolate + cañamones
- carrot cake**<sup>F5</sup>  
pastel de zanahorias y nueces + mascarpone\*  
plant-based
- hibiscus & bissap cheesecake**<sup>F5</sup>  
hibiscus + anacardos + base crujiente de almendras y nueces + cobertura de bissap
- cookies passionfruit matcha layer cake**<sup>F5</sup>  
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**<sup>F5</sup>  
yogur casero de leche de coco + granola casera + frutas del bosque + mermelada de fresa y ruibarbo
- mango passion yoghourt**<sup>F5</sup>  
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**<sup>F5</sup>  
helado: avellana  
fruta: plátano + arándanos  
indulgencia: Ginger Turmeric Doughnut  
topping: nibs de cacao + avellanas
- cashew choco**<sup>F5</sup>  
helado: chocolate  
fruta: papaya + fresas  
indulgencia: Pink Lady  
topping: coco + bayas de Goji



## ¿quieres ver la carta?

entra en: [flaxandkale.com/flax-kale-la-roca](https://flaxandkale.com/flax-kale-la-roca)  
o bien, escanea el código QR.