

# We fresh

REAL FOOD

Wefresh nace para fomentar un **estilo de vida saludable**.

Nuestra **comida** es **real** y los productos que utilizamos son **frescos, de temporada y libres de tóxicos**. Trabajamos para cuidar cada detalle, nos encanta lo saludable pero no por ello renunciamos al **placer de saborear platos ricos**.

¡Os esperamos!

DELIVERY & TAKE AWAY



951811110

Uber Eats

Glovo

JUST EAT



deliveroo

[www.wefresh.es](http://www.wefresh.es)

[info@wefresh.es](mailto:info@wefresh.es)

[@wefreshrealfood](https://www.instagram.com/wefreshrealfood)

Avenida de Andalucía, 13  
29002 Málaga - Spain

## A LA CAJA 7,90€

Lomo de salmón marinado en miso y mix de semillas.  
Tataki de atún, wakame, semillas de sésamo y emulsión de wasabi.  
2/4 de pollo macerado en Peri-Peri.  
Presa ibérica "Slow Cooked Anticucho Taste".  
Tofu marinado al "Ras El Hanout" (5,90€).

## ACOMPÁÑALA CON... 2,90€

The Veggie Set: Brócoli, coliflor, judías verdes y zanahoria.  
Patata smashed ahumada al romerito.  
Boniato con aceite de oliva aromatizado con hierbas y un toque de sal negra.

## NUESTROS BOWLS 10,90€

SOUTH MARKET	EAST MARKET	URBAN MARKET	CANARY MARKET	MOROCCO MARKET	QUITO MARKET
Arroz integral	Arroz integral	Noodles	Arroz integral	Quinoa	Quinoa
Presa ibérica	Dados de atún	Presa ibérica	Presa ibérica	Espinacas	Tofu ahumado bio
Beet humus	Mango	Brócoli	Plátano al horno	Pollo slow cooked	Wakame
Brócoli	Aguacate	Cebolla Morada	Cebolla morada	Cherrys	Nueces
Cherrys	Cherrys	Pipas	Nueces	Nueces	Mango
Pipas	Nueces	Boniato	Edamames	Pasas	Aguacate
Anticucho	Sriracha (picante)	Ponzu	Peanut sauce	Ras El Hanout	Ponzu

## CREA TU BOWL A TU GUSTO 10,90€

Bases (elige 1 ó 2): quinoa, arroz integral, lentejas negras, brotes verdes y noodles.  
Proteína (elige 1): salmón, presa ibérica, atún, tofu o pollo slow cooked.  
Verduras (elige 2): brócoli, kale, beet humus, guacamole, zanahoria, boniato.  
Toppings (elige 2): semillas de calabaza, pipas gaditanas, nuez castilla, edamame, cherrys, aguacate, wakame, mango, cebolla morada, remolacha y pasas.  
Aderezo (elige 1): Ginger&Lime, Ponzu, vinagreta de Sriracha (picante), emulsión fresca de albahaca, Soja, Anticucho, Honey&Mustard, emulsión de wasabi, Sweet Curry, Peanut sauce y Ras El Hanout.

\*\*Añade extra de proteína por 3€ o cualquier topping o salsa por 1€.

## CREMAS CALIENTES 3,90 €

Calabaza Boom: crema de calabaza, jengibre y leche de coco.  
The Green One: crema mix de calabacín y guisantes.  
Red Cabbage: crema de col morada y manzana.

## LO COMPARTIMOS 4,90€

Humus de remolacha y sticks de veggies.  
Guakale: guacamole con kale, mango y dorados de trigo para dipear.  
Tartar de salmón con mango y cebolla morada (7,90€).

## POSTRE 3,90€

Brownie de cacao orgánico 70%. Gluten Free. No Sugar.  
Carrot Cake: deliciosa tarta de zanahoria y nueces cubierta con un irresistible frosting.

## NO OLVIDES TU BEBIDA!

Agua Only Water 0,5l (envase Eco-Friendly) 1,30€  
Agua con gas Vichy Catalán 0,5l 1,50€  
Fritz-Kola 2,50€  
Kombucha ecológica Komvida 250ml 3,50€  
Gingervida (jengibre y limón)  
Kombujito (sabor mojito: lima, limón y hierbabuena)  
Manzana, Canela y Vainilla  
Zanahoria y Cúrcuma  
Berryvida (frutos rojos)  
Cerveza Estrella Galicia 2,00€  
Cerveza Alhambra Reserva 1925 2,50€  
Vino tinto Rioja Cune Crianza (37,5cl) 7,90€  
Vino tinto Rioja Federico Paternina Crianza (37,5cl) 7,50€