



— Desayuno Salado — con pan artesano

Tostada de Aguacate 8

masa madre integral, aguacate, tomate / hummus de remolacha (+1,0), almendras trituradas, lima, cilantro y chili

Tostada de Queso 7

masa madre integral, queso derretido, mostaza y caviar de chia

Pancake con Queso Cremoso 11

pancake de trigo de saraceno, queso cremoso, tomate asado, vinagre balsámico, bacon y cereales

Tofu Omelette 12

espinacas, champiñones, queso cremoso, cebollino, guarnición del chef y pan

Full English Breakfast 17

bacon, butifarra, tofu revuelto, judías cocinadas, hash brown, tomate asado, champiñones y pan

— Desayuno Dulce —

Pancake de Sirope de Arce 8

Pancake de Fruta fresca y Compota de Bayas 8

Pancake de Chocolate y Plátano 8

Porridge 8

gachas de avena, granola casera, fruta, chía, pasta de cacahuete (açai +1€)

SuperBowl 10

puré del acai, banana, granola, fruta de temporada y exótica chía pudding y pasta de cacahuete

Pudding de chia con calabaza 7

semillas de chía, calabaza al horno, semillas de calabaza, cáscara de cacao, leche de coco, canela, vainilla y agave

— Extras —

Patatas bravas 4

Alitas de coliflor 5

Tofu revuelto 3

Bacon vegano 3

Salchicha vegana 2

Hash brown 3

Queso cremoso 3

Judías 2,5

Tomate asado 2

Champiñones 2

Aguacate 2

Pan 2

Kimchi 4

Sirope de arce 2

Frutas 4

Pasta de cacahuete 2

— Mediodía —

a partir de las 12:00

Katsu Curry 11

tempeh de soja, salsa curry, arroz basmati

Hamburguesa de Katsu Seitan 13

coleslaw, cebolla encurtida, salsa tártara o ketchup acompañado con patatas

Kimchi & Teriyaki Buddha Bowl 12

soja teriyaki texturizada, aguacate, kimchi, brócoli, cacahuètes triturados, cilantro y arroz integral o quinoa

Pulled Jackfruit Baos 9

Sopa Laksa 12

pasta, boniato, shitake, seitan y yuba



Postres

Pastel de queso 7

Pastel de zanahoria 7

Brownie 7

se sirve con salsa y helado a elegir

Bebidas

Café espresso

doble carga +0,5

Solo 1,5

Cortado 2

Flat White 3

Cappuccino 2,5

Latte 3

Café de filtro

Batch Brew 2

Cold Brew 3

Té

Té frío casero 3,5

Hibiscus con frutos del bosque 3

Turmeric Latte 3

Limon jengibre 3

Matcha Latte 4

Massala Chai 4

Té Blanco 3

Earl Grey 3

Té Negro 3

Tisana 3

Roibos 3

Zumos

Green Detox 4,5

manzana, kale, pepino, pera y espirulina

Orange Sunrise 4,5

naranja, zanahoria, jengibre y cúrcuma

Tropical Breeze 4,5

piña, mango, naranja, leche de coco, jengibre y kiwi

Pink Blush 4,5

naranja, manzana, limón y remolacha

Naranja 4

Smoothie Shakes

Chocolate y Aguacate 5

cacao, aguacate, crema de cacahuete, ágave

Frutos del bosque 5

frutos del bosque, plátano y leche de coco

Plátano & Vainilla 5

doble plátano, vainilla fresca

Limonada 3,5

Fermentados

Kombucha 4

Cerveza artesana "Garage" lager 4

Cerveza artesana "Garage" IPA 4

Vino Tinto/Blanco Natural 4

Vermouth 4

Mimosa 5

Cava 5

Avisémos si tiene alergias y/o intolerancias
Todos nuestros productos son 100% vegetales
Pan sin gluten disponible



— Esmorzar salat — amb pa artesà

Torrada d' alvocat 8

Massa mare integral, alvocat, tomàquet / hummus de remolatxa (+ 1,0) ametlles tritades, llima, coriandre i xili

Torrada de Formatge 7

Massa mare integral, formatge fos, mostassa i caviar de xia.

Pancake amb Formatge Cremós 11

Pancake de blat sarraí, formatge cremós, tomàquet rostit, vinagre balsàmic, bacó i cereals.

Tofu Omelette 12

Espinacs, xampinyons, formatge cremós, cibulet, guarnició del xef i pa

Esmorzar anglès 17

Cansalada, butifarra, remenat de tofu, mongetes cuinades, hash brown, tomàquet rostit, xampinyons i pa

— Esmorçar dolç —

Pancake de xarop d'auró 8

Pancake de fruita fresca i compota de fruits del bosc 8

Pancake de xocolata i plàtan 8

Porridge 8

farinetes de civada, musli casolà, fruita, xia, pasta de cacauet (açai + 1 €)

SuperBowl 10

Puré de l'açaí, plàtan, musli, fruita del temps i exòtica, xia pudding i pasta de cacauet

Pudding de xia amb carabassa 7

Llavors de xia, carabassa al forn, llavors de carabassa, closca de cacau, llet de coco, canyella, vainilla i atzavara.

— Extres —

Patates braves 4

Aletes de coliflor 5

Remenat de tofu 3

Cansalada vegana 3

Salsitxa vegana 2

Medallons de patata 3

Formatge cremós 3

Mongetes 2,5

Tomàquet rostit 2

Xampinyons 2

Alvocat 2

Pa 2

Kimchi 4

Xarop d'auró 2

Fruites 4

Pasta de cacauet 2

— Migdia — a partir de les 12:00

Katsu Curri 11

tempeh de soja, salsa curri, arròs basmati

Kimchi & Teriyaki Buddha Bowl 12

soja teriyaki texturitzada, alvocat, Kimchi, bròcoli, cacauet triturat, coriandre i arròs integral o quinoa

Hamburguesa de Katsu Seitan 13

coleslaw, ceba envinagrada, salsa tàrtara o quètxup acompanyat de patates

Pulled Jackfruit Baos 9

Sopa Laksa 12

pasta, moniato, shiitake, seitan i yuba



Postres

Pastís de formatge 7

Pastís de pastanaga 7

Brownie 7

es serveix amb salsa o gelat a triar

Begudes

Cafè espresso

doble càrrega + 0,5

Sol 1,5

Tallat 2

Flat White 3

Cappuccino 2,5

Latte 3

Cafè espresso

Batch Brew 2

Cold Brew 3

Te

Te fred casolà 3,5

Hibiscus amb fruits vermells 3

Turmeric Latte 3

Llimona gingebre 3

Matcha Latte 4

Masala Chai 4

Te blanc 3

Earl Grey 3

Te negre 3

Tisana 3

Roibos 3

Juice

Green Detox 4,5

poma, kale, cogombre,
pera i espirulina

Orange Sunrise 4,5

taronja, pastanaga, gingebre i curcuma

Tropical Breeze 4,5

pinya, mango, taronja, llet de coco,
gingebre i kiwi

Pink Blush 4,5

taronja, poma, llimona i remolatxa

Taronja 4

Smoothie Shakes

Xocolata i alvocat 5

cacau, alvocat, crema de cacauet i atzavara

Fruits Vermells 5

Fruits vermells, plàtan i llet de coco

Plàtan i Vainilla 5

doble plàtan i vainilla fresca

Llimonada 3,5

Fermentats

Kombutxa 4

Cervesa artesana "Garage" lager 4

Cervesa artesana "Garage" IPA 4

Vi negre / blanc natural 4

Vermut 4

Mimosa 5

Cava 5

Aviseu-nos si teniu al·lèrgies o intoleràncies
Tots els nostres productes són 100% vegetals
Pa sense gluten disponible



— Savoury Breakfast — with artisan bread

Avocado Toast 8

wholegrain sourdough, avocado, tomato / beetroot hummus (+1,0), crushed almonds, lime, coriander, chilli

Grilled Cheese Toast 7

wholegrain sourdough, melty cheese & mustard, chia caviar

Cream Cheese Pancake 11

buckwheat pancakes, creamcheese, tomato, balsamic vinegar, bacon and seeds

Tofu Omelette 12

spinach, mushrooms, cream cheese, chives, chef's garnish, bread

Full English Breakfast 17

bacon, sausage, scramble tofu, baked beans, roasted tomato, hash brown, mushrooms, bread

— Sweet Breakfast —

Maple Syrup Pancake 8

Fresh Fruit & Berry Compote Pancake 8

Chocolate & Banana Pancake 8

Porridge 8

oat, home made granola, fruit, chia, peanut butter
+acai (1,0)

SuperBowl 10

pure of acai, banana, granola, seasonal and exotic
fruit, chia, pudding and peanut butter

Pumpkin Chia Pudding 7

chia seeds, roasted pumpkin, coconut milk, pumpkin
seeds, cinnamon, vanilla, cacao nibs and agave

— Sides to add —

Patatas bravas 4

Coliflower 5

Scramble tofu 3

Bacon vegan 3

Sausage vegan 2

Hash brown 3

Cream cheese 3

Baked beans 2,5

Roasted tomato 2

Mushrooms 2

Avocado 2

Bread 2

Kimchi 4

Maple syrup 2

Fruits 4

Peanut butter 2

— Afternoon — after 12:00

Katsu Curry 11

soy tempeh, curry sauce, basmati rice

Katsu Seitan Burger 13

coleslaw, pickled onion, tartar sauce or ketchup served
with potatos

Kimchi & Teriyaki Buddha Bowl 12

teriyaki textured soya, avocado, kimchi, broccoli, peanuts,
coriander, brown rice or quinoa

Pulled Jackfruit Baos 9

Laksa soup 12

pasta, sweet potato, shitake, seitan and yuba



— Deserts —

Cheesecake 7

Carrotcake 7

Brownie 7

served with sauce and ice cream to choose

— Drinks —

— Espresso based coffee —

double shot +0,5

Solo 1,5

Cortado 2

Flat White 3

Cappuccino 2,5

Latte 3

— Filtered coffee —

Batch Brew 2

Cold Brew 3

— Tea —

Home-made Iced Tea 3,5

Camomile, Anis, Mint 3

Hibiscus with Berries 3

Turmeric Latte 3

Lemon Ginger 3

Massala Chai 4

Matcha Latte 4

White Tea 3

Earl Grey 3

Black Tea 3

Roibos 3

— Juice —

Green Detox 4,5

apple, kale, cucumber,
pear, celery, spirulina

Orange Sunrise 4,5

orange, carrot, ginger and turmeric

Tropical Breeze 4,5

pineapple, mango, orange, coconut
milk, ginger and kiwi

Pink Blush 4,5

orange, apple, lemon and beetroot

Orange 4

— Smoothie Shakes —

Chocolate & Avocado 5

cocoa, avocado, peanut butter, agave

Mix Berries 5

mix berries, banana and coconut

Banana & Vanilla 5

double banana, natural vanilla

Lemonade 3,5

— Fermented drinks —

Kombucha 4

Craft Beer "Garage" lager 4

Craft Beer "Garage" IPA 4

Red/White Natural Wine 4

Vermouth 4

Mimosa 5

Cava 5

Warn us if you have any allergies or intolerances

All of our products are 100% vegetal

Gluten-free bread available