

Faire.

brunch & drinks

MENÚ

2025



it's all about
good.

Faire.
brunch & drinks

2

Posant el manifest de "Faire-ness" al cor de la nostra cuina, ens esforcem a crear un espai "feel good" a Faire, per a la nostra comunitat.

Quan vam començar Faire, volíem demostrar que un negoci podia ser exitós i alhora tenir consciència ambiental i social. És per això que triem i servim "bé" de totes les maneres possibles, per mostrar el nostre agraïment al planeta i a la nostra comunitat, pels moments únics i encantadors que compartim al voltant de la taula.

Va més enllà de la nostra passió per servir bé.
Amb cada plat que servim, creem una oportunitat de "sentir-se bé fent el bé"

Creiem en el poder col·lectiu de la comunitat; des dels nostres empleats i proveïdors fins als nostres convidats que es troben aquí per fomentar valors compartits cada dia, per aconseguir un impacte més gran.



**EAT GOOD, FEEL GOOD.
DO GOOD.**

Més de **44411+** arbres plantats i sumant.

Amb cada rebut, plantem un arbre per repoblar el planeta i donar suport a les comunitats locals; així creem més bé junts i retribuïm a casa nostra!

Visita el nostre bosc



MENTALITAT DE FAIRE: ELS NOSTRES VALORS

bo.



A Faire, creiem en el poder transformador de la bona cuina i la seva capacitat de nodrir tant el cos com l'ànima.

Cada plat que servim encarna aquest valor, assegurant-nos que cada mossegada sigui una oportunitat de sentir-se bé i fer el bé.

viure conscientment.



"Faire" és una mentalitat que abracem com una cultura de viure lent i conscient.

El nostre compromís de fer créixer un negoci just amb passos conscients i el Manifest de Faire reflecteixen la nostra dedicació a la sostenibilitat.

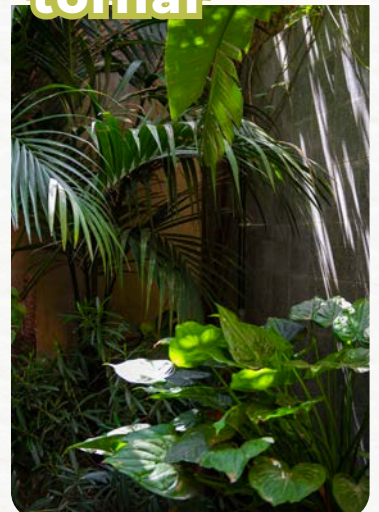
connexió



Faire és un lloc on persones afins es troben per fomentar valors compartits, connectar i apreciar la vida.

Valorem la sensació de comunitat que promovem i ens esforcem per crear un espai agradable, on tothom sigui benvingut i valorat.

tornar



Estem compromesos a reduir, reutilitzar i donar una nova utilitat per cuidar i ser amables amb la Terra de totes les maneres possibles.

Ens enorgulleix prendre cada pas per minimitzar el nostre impacte ambiental, alhora que retornem al planeta amb iniciatives com el compostatge i la plantació.

Bol de granola

9

Granola casolana orgànica, amb cobertura de sirope d'erable, damunt de iogurt orgànic cremós, amb fruites fresques de temporada orgàniques.



Bol de pudding de xia i fruit de la passió

9.5

Puding de xia amb coco i fruit de la passió, amb granola feta a casa i fruites fresques de temporada orgàniques.



Bol d'Açaí

12.50

Cada vegada que menges el nostre bol d'açaí, no només estàs fent bé al teu cos, sinó que també estàs ajudant a preservar la selva amazònica i a millorar la qualitat de vida dels seus habitants tradicionals a través de la nostra col·laboració amb @Nossaacaí!

Açaí orgànic i cremós, cobert amb fruites tallades al moment, granola feta a casa i trossos de coco - un super antioxidant!



+mantega orgànica de cacauet

2

Bol de pudding de xia i d'Açaí

12.50

El millor dels dos mons: púding de xia amb coco i fruita de la passió, cobert amb crema d'açaí orgànic, granola casolana i fruita fresca de temporada.



Bols saludables

3



amor a la holandesa

Ous Benedict amb alvocat

12

2 ous escaldats orgànics coberts amb salsa holandesa i alvocat tallat servits sobre Muffins anglesos casolans el i togarashi picant al costat.

Ous benedict amb beicon

13.75

2 ous escaldats orgànics coberts amb salsa holandesa damunt d'un llit de dues làmines de beicon vegà, servits sobre un muffin anglès fresc i amb togarashi picant al costat.



+alvocat

2.8

Ous Benedict Supreme: Alvocat i beicon

14

2 ous escaldats orgànics coberts amb salsa holandesa feta a casa, damunt d'un llit d'aguacate tallat amb dues delicioses làmines de beicon vegà a la graella, servits sobre un muffin anglès fresc ecològic de @lepaindericbenjamin i amb togarashi picant al costat.



+ bolets al forn

3.5



+Converteix-lo en el plat definitiu del nostre veí Howard amb extra de formatge halloumi i salsitxa beyond!

6



torrades

amb gust de festa



Torrada d'alvocat i houmous

12

2 llesques de pa integral orgànic, cadascuna generosament coberta amb una capa gruixuda de crema d'alvocat, hummus de tomàquet sec i verdures cruixents de temporada a ambdues llesques.



+formatge feta i ou escaldat

3.5



Torrada d'alvocat i truita del xef

15.80

2 llesques de pa integral orgànic, cadascuna generosament coberta amb una capa gruixuda de crema d'alvocat, truita de 4 ous i formatge fos amb tomàquet tallat, ceba, pebrot amb una mica de coriandre i amanida de iogurt vegà i rúcula.



+2 llàmines de beicon vegà

3.5



Torrada d'alvocat i "ous" de tofu remenat (sense gluten)

14.80

2 llesques de pa sense gluten d'@Origo, untades generosament amb alvocat trossejat, ceba fregida i 'ous' de tofu remenats, salsa de iogurt vegà i ruca.



+bolets al forn

3.5

Tots els pans als plats estan frescament fornits pels forns dels nostres veïns @pan_a_ma i @origobakery.



Torrada Probiòtica (Nova)

14

2 llesques de pa de massa mare integral orgànic, alvocat tallat a rodanxes, formatge cottage, oli d'oliva amb bitxo, 2 ous escalfats, acompanyat d'una amanida de mesclun amb vinagreta de sidra de poma sense filtrar, fermentada amb 'la mare'

take your
sunny
side
up!



Sunny Side Up

13

Ideal per als amants del salat i dolç: 2 ous orgànics ferrats damunt de pancakes, 2 llesques de beicon vegà, ceba fregida, cobert amb sirope d'erable.



+rodanxes d'alvocat

2.8

Hamburguesa Beyond amb ou

17

Probablement la Beyond Burger més deliciosa que hagi tastat mai! Bollo negro, Beyond Meat, formatge cheddar fonent, ou ferrat, rodanxes de ceba vermella i salsa feta a casa. Acompanyada amb talls de batata i maionesa d'herbes.



+beicon vegà

2.5



Ous feliços



Shakshuka 13.5

El plat més estimat del Mediterrani Oriental amb 2 ous orgànics en salsa de tomàquet orgànica amb ceba i albergínia, formatge feta i julivert tallat.



+salxitxa Beyond italiana

5



+alvocat

2.8

Ous turcs 13

Chilbir turc amb ous escaldats sobre un iogurt deliciós amb all, acabat amb un oli d'oliva calent i picant amb escates de pebre vermell i dukkah fet a casa.



+alvocat

2.8

Tartufo 16.5

Bolets al forn amb salsa de tòfona, i "stracciatella di burrata" cremosa acompanyada de 2 ous orgànics amb una barreja de eneldo i cerfull.



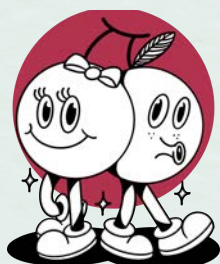
+alvocat

2.8

Tots els ous orgànics i feliços són cuidats per @montsoliu, a prop de Girona.



se sent
bé
compartir



Els plats preferits dels nostres clients per compartir!

Dip d'albergínia i hummus 8

Hummus cremós de cigrons amb albergínia rostida, cobert amb salsa de llimona i tahini, oli de xili suau i dukkah, servit amb pa de massa mare de PanaMa.



Moniato tallat a mà amb tòfona 8.75

El nostre favorit: talls de moniato rostit al forn amb maionesa de tòfona feta a casa.



Dip de Stracciatella 12.75

Formatge cremós Stracciatella barrejat amb decadent salsa de tòfona negra i avellana torrada.



-tots fets a casa!

somnis dolços

Pancakes

12.5

3 pancakes esponjosos orgànics coberts amb fruites de temporada orgàniques, fruits secs tritursats, sirope d'erable i glaçat de formatge crema.



+crema de xocolata feta a casa amb @originalbeans

2

+salsa de caramel

2

+bola de gelat de vainilla de @DeLaCrem

3.5



Pastís de gerds Friand

4.5

Cupcake d'ametlla super deliciós servit amb glaçat de formatge crema fet a casa i fruites del bosc fresques, el preferit del nostre personal!



Pà de plàtan

5

Pà de plàtan deliciós i esponjós cuit a la perfecció



Galeta increïble

3.5

90 grams d'un plaer casolà extrem amb xocolata fosca, avellanes i "fleur de sel" (flor de sal). Fet amb xocolata de regeneració climàtica de @OriginalBeans.



Pastís de formatge casolà

6.5

Pastís de formatge basc casolà extra cremós amb una increïble salsa de caramel amb sal i ametlles torrades a sobre. Cuit al forn, fresc, cada dia, des del nostre forn!



+bola de gelat de vainilla de @DeLaCremBcn

3.5

Bola màgica d'energia

3

Bola d'energia feta a l'instant amb dàtils, cacau, anacards i oli de coco. Magia real!





complements

mimar encara més els
teus sentits del gust



7

disponible amb un plat principal



Alvocat espanyol 2.8

Mig alvocat tallat amb herbes

Bolets al forn 3.5

Bolets orgànics cuits a baixa temperatura

Moniato tallat a mà 4.5

Talls de moniato orgànic rostit al forn amb romaní fresc i espècies

Beicon vegà 3.5

2 llàmines de beicon vegà

Salxitxa Beyond 5

Salxitxa italiana molt saborosa

Sirop d'erable orgànic 1.5

Un xupito extra de la delícia enganxosa

Pà sense gluten orgànic d'@Origo 2.5

Canvia qualsevol pà, amb el millor pà sense gluten



Bola de gelat de vainilla 3.5

Del millor fabricant de gelats artesans, DeLaCrem @delacrembcn. Els millors sense lactosa!

Amanida fresca d'acompanyament 4.5

Mesclum de joves fulles verdes orgàniques amb amanida de vinagreta.



*Planta un arbre 2

Aquesta donació va destinada als amics del projecte de reforestació Sierra Lujar al sud d'Espanya, fins ara s'han finançat 4177 arbres de 10000!

you can
plant
with us.



Halloumi 3.5

2 llesques de formatge halloumi xipriota a la graella.

Formatge feta 2.8

Formatge feta amb oli d'oliva, comí i orenga.

Cafè d'especialitat

Torrat amb cura per @Threemarkscoffee a Barcelona. Servit amb llet de les vaques més felices de Catalunya, de la granja local amb respecte per les vaques i la natura.
@la_selvatana

Espresso 1.9

Tallat 2.2

Americano 2.8

doble càrrega 4

Cafe con leche 2.8

Macchiato 2.9

Flat White 3.8

Latte 4.5

Cappuccino 3.6

doble càrrega 4.2

**Xocolata
calenta** 4.5

Mocha 4.5

Cafè de filtre 2.8

gran 4

Affogato 5

amb gelat de DeLaCrem

**emporta't una bossa
a casa - 250g** 9

Segueix gaudint del teu cafè preferit a casa: cafè en gra Three Marks Barcelona de 250g.

**Descompte de 10
cèntims per
begudes vegetals!**



Cafè orgànic potenciat amb bolets de la màxima qualitat, nootrópics i adaptògens de @upraising.co.

Upraising Cafè de bolets

Servit en una premsa francesa de 350 ml, 2 tasses de cafè.

Flow State

concentració, memòria, clarietat 5.25

cafè, Lion's Mane, Bacopa Monnieri, L-Theanine

Life Force

Imunitat. Vitalitat. Longevitat 5.25

cafè, Chaga, Maitake, Schisandra

Bright Mood

calma, felicitat, creativitat 5.25

cafè, Reishi, L-Theanine, 5-HTP

Bossa de 300g

22

Els beneficis del cafè a casa!

Matcha

orgànic

Matcha orgànic Premium de Clearsping

Matcha Latte 5.25

+ fes-ho *dirty*! 1

Matcha Tonic 5.5

Matcha i tònica decorat amb taronja, amb gel!

Chai

cassolà

Fet a casa, amb espècies ayurvèdiques.

Chai Latte 5.5

+fes-ho *dirty*! 1

Tes

orgànics



Tè negre 3.5

Assam, India

Fet a casa amb cura per Hodei Studio
Barcelona -
@hodeistudio.

Tè verd 3.5

Sencha, China

Infusions

Elixir d'arrel ✨ 3.5

Gingebre, cúrcuma, maca, yacon, ràbano picant, galanga, ashwagandha, arrel d'aranja, lucuma, llimona

Amarillo Reflejo - infusió digestiva 3.5

Camamilla, oliva, fonoll, anís estrellat, herba de llimona.

Rosa Palo – infusió antioxidant 3.5

Açaí, romaní, kombutxa, herba de llimona, mango, pètals de rosa.

Rooibos 3.5

Rooibos ecològic, origen Sud-àfrica.

Tè de fruites del bosc 3.5

Atzavara blava, llimona, aranja natural, gingebre, xarop de tapioca, pastanaga, mora, guaranà, maca, pitaya rosa, papaia, camu camu, lúcuma, açaí,

PureKakaw

Drink

Descobreix el cacao tradicional per la creativitat, concentració i cerimònia

-obre cors-
-Comerç directe desde la finca-
@PureKakaw

Cacao dream 6

Cacao, xarop d'atzavara, canyella, llet de civada i sal

Batuts de la casa

Batut verd 7

Espinac, gíngebre, menta, suc de taronja, matcha, poma, i alvocat.

+ Espirulina 0.8

Batut rosa 7

Poma, plàtan, meló, taronja

Batut energètic 7.5

Plàtan, dàtils, mantega de cacauet i llet d'avena - Bomba de proteïnes!



Elixir d'arrel/ SAPINCA

Xarrup orgànic a base de gíngebre. 3.6

Chupit de rares arrels i fruits medicinals per mantenir l'equilibri del cos! Gíngebre, cúrcuma, maca, yacon, ràbano picant, tapioca, galanga, ashwagandha, arrel d'aranja, lucuma, llimona i agave blau.

Xarrup orgànic a base de baies. 3.6

Atzavara blava, llimona, aranja natural, gíngebre, xarop de tapioca, pastanaga, mora, guaranà, maca, pitaya rosa, papaia, camu camu, lúcuma, açai, plàtan, cacau i sal del sol d'Inca



Bioma Kombucha

Kombutxa orgànica feta amb amor a Barcelona @biomakombucha.

Sabor del día 5.9

Pregunta al teu cambrer/a:)

Ice Ice Baby

Cafès

Julia's Cold Brew fet a casa

4.5

Espresso Tonic

5

Iced Latte

5

Iced Latte Avena

4.9

Begudes

Iced Matcha Latte

5.5

Iced Chai Latte

6

Iced Tea Cassolà

5



chiilled

begudes
orgàniques

**Aigua amb gas
0.5L**

2.8

**Whole Earth
Organic Cola**

3.5

**Whole Earth
Organic Ginger Ale**

3.5

**Suc de taronja natural M: 4.6
de València L: 6**

Llimonada casolana

5.5

+fes-la amb gas!

1

it's always
Cheers
o'clock!



13

Còctels

Clàssics

Aperol Spritz 9

Aperol, Cava, Soda

Bloody Mary 9

El clàssic

Vodka Lemonade 8

Feta a casa amb Vodka
+fes-la amb gas! 1

Mules

Moscow Mule 10

Vodka, Llima, Ginger Beer

Mezcal Mule 10

Mezcal, Llima, Ginger Beer

London Mule 10

Gin, Llima, Ginger Beer

Sangria refrescant

Copa de Sangria 7

Ampolla de Sangria 1L 23

La Sangria Sueca, vins locals i un gust
refrescant de @democreaticwines.

Mimosa Life

Copa de Mimosa 7

Gerra de Mimosa 1L 23

Cava biodinàmic del Penedès i suc
d'aranja orgànics espremut frescament.

Bellini 6

Suc de préssec orgànic de @Cal Valls i Cava
biodinàmic de la regió.

Batuts amb alcohol

Batut verd amb alcohol 9.5

Vodka, menta, matcha, espinacs, plàtan,
gingebre, taronja.

Batut groc amb alcohol 9.5

Ginebra, poma, préssec, plàtan, taronja.



Vins

Biodinàmics

Vins naturals de la regió, tots ecològics! Alguns biodinàmics del nostre estimat proveïdor @humanvins, només vins positius pel planeta.

Negre

VITXO

Copa Ampolla

4.95 23

Penedès, España - Humanvins
Garnatxa Negra, Merlot
Un vi negre fresc, àgil i afruitat.

Blanc

VITXA

Copa Ampolla

4.95 23

Penedès, España - Humanvins
Xarel.lo Vermell, Parellada, Chardonnay.
Sec i afruitat amb notes de fruita blanca.

Cava

DEDALO | Biodynamic

Copa Ampolla

6 25

Toledo, España - Fede Lucendo Airen 100%
Bombolles ultrafines, notes cítriques.

Vermut

Vermut negre

Copa

4.5

Orgànic - cassolà



Cerveeses

De l'ampolla

Nomada, Naturpils

3.5

Una cervesa ecològica i sense gluten d'estil Pilsner txeca de Sabadell. Elaborada amb una sola classe de malta i llúpol. Una cervesa amb la qual expressar que la bellesa està en la senzillesa. El seu cos lleuger, sabor suau i escuma persistent et captivaran.

Espiga Garage IPA

5.5

Una IPA americana sense gluten, amb caràcter (4.6%)

Sense alcohol 0.0%

3.5

Sense alcohol

coneix good community



**junts, fem millor.
cada dia.**

Amb cada ingredient que seleccionem, amb cada rebut que creem... Fem que cada pas compti per a bé en el viatge.

Ens sentim bé de ser Faire, i volem que també et sentis bé a Faire.



De terra en plat, de plat en terra. Estem compostant totes les restes orgàniques amb el nostre sanador de terres a Barcelona.
@abonokm0



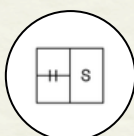
Nossa! Açaí

Açaí 100% recol·lectat de forma silvestre, el superfruit de l'Amazònia. Cada vegada que menges el nostre bol de açaí, no només fas bé al teu cos sinó que també ajudes a preservar la selva amazònica i millorar la qualitat de vida de la seva població tradicional mitjançant la nostra col·laboració amb Nossa! @nossaacai



Original Beans

Ens comprometem amb el xocolata de regeneració climàtica amb Original Beans! Ells elaboren algunes de les millors xocolates amb les faves de cacau més rares i justes, preservant aquestes faves i els seus entorns forestals per als futurs amants del xocolata.
@original_beans



Hodei Studio

Les nostres especialitats en tés orgànics i infusions estan dissenyades especialment i elaborades amb cura per Hodei Studio Barcelona.
@hodeistudio



Toto Organics

Toto Organics potencia els nostres productes de Matcha, com una de les millors botigues especialitzades en tè de la ciutat, cuidant del medi ambient i del benestar de les persones!
@toto.organics



Origo Bakery

Gaudeix de les teves llesques saboroses i artesanals, elaborades amb amor pel nostre veí Origo Bakery!
@origobakery



Pan a Mà Boulangerie

Les delicioses i fresques llesques de pa de massa mare que acompanyen el teu brunch estan fregides amb amor pel nostre veí Pan a Mà Bakery!
@pan_a_ma



DelaCrem

Deixa't endurir amb una cullerada dels gelats saborosos del nostre veí, DelaCrem! Gelats que segueixen els principis del moviment Slow Food.
@delacrembcn



Cal Valls

Servim suc orgànics deliciosos de Cal Valls! Un negoci familiar compromès a oferir als clients menjar saludable i orgànic durant més de 40 anys.
@calvalls.eco



Orgànica Superfoods

Els teus batuts preferits i més, han obtingut els seus superpoders del nostre col·laborador Orgànica Superfoods per nodrir el cos, la ment i l'ànima.
@organicasuperfoods.es



Ocean Beer

Fes un glop de la teva cervesa pel bé! Servim amb orgull Ocean Beer, on el 100% dels beneficis es destinen a recolzar la restauració i protecció de l'oceà i la vida marina.
@oceanbeer



Democratic Wines

Servim amb orgull les nostres sangries refrescants i saboroses de cellers locals, amb Democratic Wines.
@democraticwines



Human Vins

Només vins positius pel planeta! Els nostres vins naturals i biodinàmics són de la regió i tots orgànics, gràcies a Human Vins.
@humanvins



Three Marks Coffee

Servim amb orgull cafès especials saborosos i cuidadosament torrats, gràcies al nostre col·laborador Three Marks Coffee a Barcelona.
@threemarkscoffee



Upraising Coffee

Potencia la teva ment i ànima amb cafè Arabica orgànic de Colòmbia, enriquit amb els bolets de la màxima qualitat, nootrópics i adaptògens.
@upraising.co



SAPINCA

Elixirs màgics amb un gust únic. Amb cada glop, estàs donant suport a la Misión Huascarán de SAPINCA. Una organització sense ànim de lucre que busca transformar les vides dels nens que viuen en extrema pobresa a les zones rurals del Perú.
@sapinca_drink



Bioma Kombucha

Kombutxa orgànica i artesanal amb plantes medicinals locals, feta amb amor a Barcelona! Per un apassionat equip d'amants del kombutxa compromès amb el teu benestar i el del nostre planeta.
@biomakombucha



La Selvatana

Les nostres llets provenen de les vaques més felices de Catalunya, de la granja local compromesa amb la producció orgànica, amb respecte per les vaques i la natura - La Selvatana.
@la_selvatana



Montsoliu

Tots els ous feliços i orgànics són cuidats per Montsoliu, prop de Girona.
@montsoliu

