

Faire.

brunch & drinks

MENÚ

2026



it's all about
good.

Faire.
brunch & drinks



Poniendo el manifiesto de "Faire-ness" en el corazón de nuestra cocina, nos esforzamos en crear un espacio "feel good" en Faire, para nuestra comunidad.

Cuando empezamos Faire, queríamos demostrar que un negocio podía ser exitoso y al mismo tiempo tener conciencia ambiental y social. Es por eso que elegimos y servimos "bien" de todas las maneras posibles, para mostrar nuestro agradecimiento al planeta y a nuestra comunidad, por los momentos únicos y encantadores que compartimos alrededor de la mesa.

Va más allá de nuestra pasión por servir bien.

Con cada plato que servimos, creamos una oportunidad de "sentirse bien haciendo el bien"

Creemos en el poder colectivo de la comunidad; desde nuestros empleados y proveedores hasta nuestros invitados que se encuentran aquí para fomentar valores compartidos cada día, para conseguir un mayor impacto.

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

Más de **54410+** árboles
plantados y sumando.

Con cada recibo, plantamos un árbol para repoblar el planeta y apoyar a las comunidades locales; ¡así creamos mejor juntos y retribuimos a nuestra casa!

Visita nuestro bosque



MENTALIDAD DE FAIRE: NUESTROS VALORES

bueno



En Faire, creemos en el poder transformador de la buena cocina y su capacidad de nutrir tanto el cuerpo como el alma. Cada plato que servimos encarna este valor, asegurándonos que cada mordisco sea una oportunidad de sentirse bien y hacer el bien.

**vivir
consciente-
mente.**



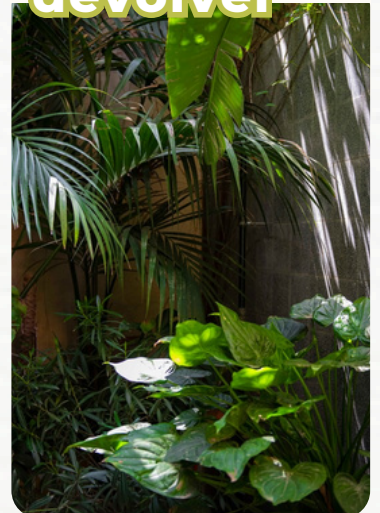
"Faire" es una mentalidad que abrazamos como una cultura de vivir lento y consciente. Nuestro compromiso de hacer crecer un negocio justo con pasos conscientes y el Manifiesto de Faire reflejan nuestra dedicación a la sostenibilidad.

conexión



Faire es un lugar en el que personas afines se encuentran para fomentar valores compartidos, conectar y apreciar la vida. Valoramos la sensación de comunidad que promovemos y nos esforzamos por crear un espacio agradable, donde todo el mundo sea bienvenido y valorado.

devolver



Estamos comprometidos a reducir, reutilizar y dar una nueva utilidad para cuidar y ser amables con la Tierra de todas las formas posibles. Nos enorgullece tomar cada paso para minimizar nuestro impacto ambiental, a la vez que regresamos al planeta con iniciativas como el compostaje y la plantación.

Chia & Açaí Bowl

13,5

Lo mejor de ambos mundos: pudín de chía con coco y maracuyá, cubierto con crema de açaí orgánico, granola casera y frutas frescas de temporada.



+Perfecto con un matcha latte

6

Açaí Bowl

13

Un açaí espeso y cremoso, coronado con fruta recién cortada, granola crujiente y copos de coco. Un superantioxidante, procedente de @Nossaacai.



+mantequilla de cacahuete de Nat's 2



Cada vez que comes nuestro delicioso bol de açaí, no sólo estás haciendo un bien a tu cuerpo, sino que también estás ayudando a preservar la selva amazónica y a mejorar la calidad de vida de su población tradicional.

Chia & Maracuyá Pudín Bowl

Joya oculta

10.5

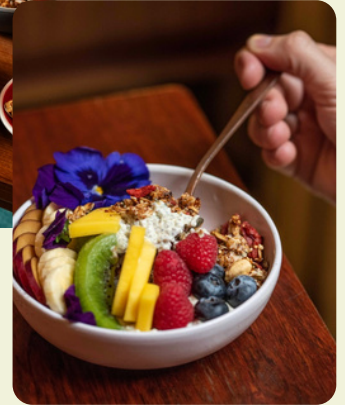
Pudín de chía con coco, maracuyá, granola casera y frutas frescas de temporada.



Granola Bowl

9

Granola casera glaseada con sirope de arce, servida encima de yogur cremoso local, con frutas frescas de temporada

Boles
saludables

PIDE TU

Bolsa de... ¡NUEVO!

Granola casera 300g

6.5

Granola tostada con avena, semillas de sésamo, avellanas, almendras, bayas de goji, semillas de calabaza, coco laminado y aceite de coco, unida con sirope de agave ecológico.

holandesa
amor

El más popular

Aguacate y Beicon
Benedict Supreme

15

2 huevos orgánicos pochados cubiertos con salsa holandesa casera sobre una base de aguacate en rodajas, con dos lonchas de beicon vegano a la parrilla, servidos sobre pan de sandwich artesanal con mantequilla, acompañados de una pequeña ensalada fresca.



+Champiñones al horno 5.5

+Halloumi y salchicha Beyond 7

Beicon Benedict

13.9

2 huevos orgánicos pochados cubiertos con salsa holandesa sobre una base de dos lonchas de beicon vegano, servidos sobre pan de sandwich artesanal con mantequilla y acompañados de una pequeña ensalada fresca.



+Rösti de patata 6



+Aguacate 3.5

13.5

Aguacate Benedict

2 huevos orgánicos pochados cubiertos con salsa holandesa y rodajas de aguacate, servidos sobre pan de sandwich artesanal con mantequilla y acompañados de una pequeña ensalada fresca.



+Rösti de patata 6



+Aguacate 3.5



Súper Veggie bowl

Esta es nuestra ensalada insignia: **cada mes** servimos un nuevo "bowl" de alta densidad nutricional, creado para quienes consideran su nutrición una prioridad. Diseñada para alinearse con los principios del máximo rendimiento biológico, tanto a nivel físico como mental.

El plato del mes incluye:

Lentejas negras, rúcula con un toque picante, remolacha asada, todo ello equilibrado con queso de cabra cremoso, naranja con un toque cítrico, avellanas tostadas y una vinagreta de romero y naranja.

Hazlo vegano: usa tofu en lugar de queso de cabra

- **Apoyo Mitocondrial:** Lentejas, ricas en hierro y remolachas, densas en nitratos impulsan la energía celular y el flujo sanguíneo para la claridad cognitiva.
- **Defensa Inflamatoria:** Cítricos y romero con altos niveles de polifenoles combaten el estrés oxidativo para un sistema radiante y resiliente.
- **Armonía del Microbioma:** Prebióticos de alta densidad en fibra optimizan el eje intestino-cerebro y maximizan la biodisponibilidad de nutrientes.
- **Lípidos Neuroprotectores:** Grasas de precisión equilibrada provenientes de avellanas y queso de cabra favorecen la salud cerebral y la integridad hormonal.



13.75

+Huevo pochado 1.5

🌟 **NUEVO!**



tostadas

con sabor a fiesta

Todos los panes en los platos están frescamente horneados por los hornos de nuestros vecinos

@Eric&Benjamin y @origobakery.



Beyond Burger

18

¡Probablemente la mejor hamburguesa que hayas probado! Hamburguesa Beyond con lechuga, tomate, queso Edam fundido, pepinillos encurtidos caseros, harissa y mayonesa ahumada.



+ Beicon vegano en la hamburguesa

2.5

Favorito de Faïre



Tostada de Aguacate y Tofu Revuelto

Sin gluten 16

Dos rebanadas de pan sin gluten de @Origo, untadas generosamente con aguacate troceado, y 'huevos' de tofu revueltos, salsa de yogur vegano y rúcula.



+Perfecto con un tónico de matcha

6.5



Tostada Probiótica

16

Pensado para la salud intestinal: cada ingrediente tiene su razón de ser y no entra nada más. Dos rebanadas de pan integral ecológico de masa madre, aguacate laminado, requesón, aceite de oliva con chile, dos huevos escalfados y mezclum con vinagreta de vinagre de manzana sin filtrar, con madre.



+Salchicha Italiana Beyond

5.5



Tostada de Aguacate y "Omelette" del chef

16.5

Dos rebanadas de pan orgánico de grano integral, untadas generosamente con aguacate troceado, pico de gallo, tortilla a la francesa con queso fundido, salsa de yogur vegano y rúcula



+Rösti de patata

6



+Dos lonchas de beicon vegano

3.5



take your
sunny
side
up!



Sunny Side Up

13.5

Ideal para los amantes de combinar dulce y salado: 2 huevos fritos orgánicos sobre pancakes con 3 lonchas de bacon vegano, cebolla frita y sirope de arce por encima.



+rodajas de aguacate

3.5



+Copa de Mimosa

7.5



Tostada de temporada

13,5

2 rebanadas de pan orgánico de grano integral, tostadas y cubiertas con guacamole, tomates de temporada, mermelada de tomate, aceite de albahaca ahumada, avellanas.



+Burrata entera

3.5



Felices Huevos

Nuestra especialidad

5

GRAN Desayuno Faire

19.5

Todo en un plato. Pan de masa madre de Erik & Benjamin, salchicha Beyond, beicon vegetal, rösti de patata, dos huevos fritos crujientes, aguacate, feta, champiñones, tomate asado, alubias en salsa de tomate y salsa de hierbas.



+ Combínalo con café de filtro por solo 2 euros más



Tartufffffo

17.5

Un plato de setas horneadas con salsa de trufas, cremoso de "straciatella di burrata" acompañadas de 2 huevos orgánicos con eneldo.



+rodajas de aguacate

3.5

Huevos turcos

13.5

Chilbir turco con huevos pochados sobre un yogur delicioso con ajo, acabado con un aceite picante y con escamas de pimentón y dukkah hecho en casa.



+Salchicha Beyond

5.5



+rodajas de aguacate

3.5

Shakshuka

14.5

El plato más querido del Mediterráneo Oriental con 2 huevos orgánicos en salsa de tomate orgánica con berenjena y cebolla, queso feta y perejil cortado.



+Salchicha Italiana Beyond

5.5



+Champiñones al horno

5.5



+rodajas de aguacate

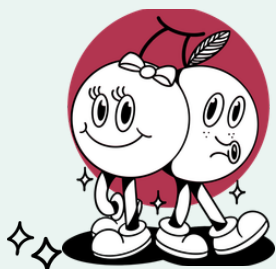
3.5



Todos los huevos ecológicos felices los cuida @montsoliu, cerca de Girona.

siéntete bien

bien
de compartir



¡Los platos favoritos de nuestros clientes para compartir!

Hummus y berenjena asada 9.5

Hummus cremoso de garbanzos con berenjena asada, cubierto con salsa de limón y tahini, aceite de chile suave y dukkah, servido con pan de masa madre.



Boniato trufado

8.75

Nuestro favorito: boniato hecho al horno y cortado en gajos, con mayonesa trufada.



sueños dulces

El más popular

Pancakes

13.5

Tres esponjosos pancakes ecológicos, cubiertos de fruta de temporada, almendra picada, sirope de arce y glaseado de queso crema. Perfectos con una mimosa.



- +Crema de chocolate casera @OriginalBeans 2
- +Crema de caramelo casero 2
- +Bola de helado de vainilla @laboratorioburgetti 3.5
- +Copa de Mimosa 7.5



Tarta de Queso Casera

7.5

Tarta de queso casera estilo vasco, extra cremosa con una increíble salsa de caramelo con sal o crema de chocolate casera y almendras tostadas por encima. Hecha al horno, fresca, todos los días, desde nuestra cocina.



- + Perfecto con el Cold Brew de Julia. 5



- +Bola de helado de vainilla sin lácteos de @laboratorioburgetti 3.5

"Cannelé" Francés

3.5

Pastelito tradicional francés con exterior crujiente y corazón tierno de vainilla y ron.

Bola Mágica de Energia

3

Bola energética a base de dátiles, cacao, anacardos y aceite de coco.

Tostada francesa [✦]NUEVA!

7.5

Suave pan bañado en una mezcla de leche y huevos con sabor a vainilla, a la plancha. Servido con mermelada de frutos rojos, nata montada y frutos rojos frescos.

A elegir con topping de chocolate o crema de cacahuete.

Chai "Cinnamon Roll"

4.6

"Roll" de canela vegano casero glaseado con té chai.

Galleta de Ube

3.75

Galleta casera de ube con chocolate blanco y nueces.

Muffin de Ube [✦]NUEVO!

4.5

Delicioso muffin de ube y arándanos con crumble de chocolate, acompañado de frosting de queso crema, el favorito de nuestro personal!

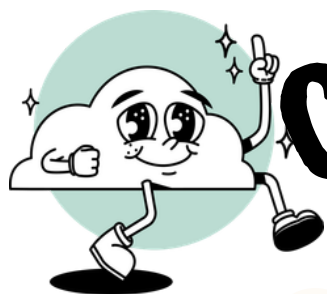


La Galleta Increible

3.5

90 gramos de puro placer hecho en casa con chocolate negro, avellanas y flor de sal. Hecho con el chocolate regenerativo para el medio ambiente de @originalbeans.





complementos

mimar aún más tus
sentidos del gusto

disponibles con un plato principal



7



Recomendación del chef

¿No sabes qué elegir? La recomendación del chef:
rösti de patata + salchicha Beyond, ¡la combinación perfecta!

Rösti de patata 6

Rösti crujiente de patata
orgánica.

Salchicha Beyond 5.5

Jugosa, ahumada y sabrosa

**Bola de helado de
vainilla** 3.5

El mejor helado de vainilla sin lácteos del
famoso productor artesanal Laboratorio
Burgetti (@laboratorioburgetti), justo
enfrente de Faire.

Gajos de boniato 6.5

Cortes de boniato orgánico asado al
horno.

Setas Horneadas 5,50

Champiñones asados y un toque de
aceite de oliva.

**Pan Sin Gluten de la
panadería @Origo** 3

¡Sustituye cualquier pan por el
mejor pan sin gluten de la
ciudad!



Beicon vegano 3.5

2 tiras de beicon vegano a la plancha,
ahumadas y sabrosas.

Aguacate español 3.5

Medio aguacate laminado.

**Ensalada fresca de
acompañamiento** 6

2 rodajas de queso halloumi
chipriota a la parrilla.



***Planta un árbol** 2

**puedes
planta
con nosotros.**

Esta donación se destina a
nuestros amigos del
proyecto de reforestación
Sierra Lujar, en el sur de
España: ¡hasta ahora se
han financiado 4177
árboles de 10000!



Halloumi 4.5

2 rodajas de queso halloumi
chipriota a la parrilla.

Queso feta 3.8

Auténtico queso feta de Grecia.

Especialidad Café

Tostado cuidadosamente por @Threemarkscoffee en Barcelona. Servido con leche de las vacas más felices de Cataluña, de la granja local, con respeto por las vacas y la naturaleza. @la_selvatana

Favorito de la casa

Latte 5

Espresso 1,95

Cortado 2.3

Americano 3.2

doble carga 4.2

Café con leche 2.9

Macchiato 3.5

Flat white 4

Cappuccino 3.8

doble de café 5

Chocolate caliente 5

Mocha 5.5

Intenso y achocolatado

Café de filtro 3.25

grande 4.25

+Sirope de vainilla 0.8

+Sirope de caramelo 0.8

Llévate una bolsa a casa - 250 g 12

Sigue disfrutando de tu café favorito en casa: granos de café Three Marks Barcelona 250 g

¡Descuento de 0,10 € para las alternativas de leche vegetal!



Tu café orgánico diario, potenciado con nootrópicos, adaptógenos y hongos funcionales. @upraising.co

Upraising Café de hongos

Servido en una prensa francesa de 350 ml, 2 tazas de café.

Flow State

Recomendación del barista

6

Concentración. Memoria. Claridad

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

Life Force

6

Inmunidad. Vitalidad. Longevidad

café, Chaga, Maitake, Schisandra

Bright Mood

6

Calma. Felicidad. Creatividad

café, Reishi, L-Theanine, 5-HTP

Bolsa de 300g

25

¡Los beneficios del café en casa!



Matcha orgánico

Matcha orgánico Premium de **Clearspring**

Matcha Latte 6

+ hazlo *dirty*! 1

Matcha Tonic 6.5

Matcha y tónica, decorado con naranja, servido en vaso con hielo.

Chai casero

Hecho en casa, con especias ayurvédicas

Chai Latte 5.5

+ hazlo *dirty*! 1



PureKakaw Bebida

Descubre el cacao tradicional para la creatividad, la concentración y la ceremonia.

-Abre corazonas-

-Comercio directo desde la finca-
@PureKakaw

Bebida de Cacao Ceremonial 5.5

Cacao, sirope de arce, canela,
leche de avena y sal
+ Hazlo con hielo 0.25.

Specialty Tés Orgánicos



Hecho en casa
con cuidado
por Hodei
Studio
Barcelona -
@hodei studio.

Té negro 3.5

Assam, India

Té verde 3.5

Sencha, China

Infusiones

Té de raíces 3.5

Jengibre, cúrcuma, guapa, yacón, rábano
picante, tapioca, galanga, ashwagandha, raíz de
pomelo, lúcuma, limón

**Amarillo Reflejo
digestiva** 3.5

Manzanilla, aceituna, hinojo, anís estrellado,
hierba de limón.

**Rosa Palo
antioxidante** 3.5

Açaí, romero, kombucha, hierba de limón,
mango, pétalos de rosa.

Rooibos 3.5

Rooibos ecológico, origen: Sudáfrica.

Té de bayas 3.5

Zarzamora, Guaraná, Maca, Pitaya rosa, Papaya,
Camu, Lúcuma, Açaí, Plátano, Cacao y, Jengibre

Batidos

Smoothies de Superalimentos

Favorito de Faire

Batido Ube Love 8.25

Plátano, fresa, arándanos, ube en polvo y bebida de avena.

Batido Poder 8.25

Zumo de naranja, menta, manzana, espinaca, jengibre, calabacín y kiwi.

Batido Energético 8.25

Plátano, dátiles, mantequilla de cacahuete y leche de avena.

Batido proteínas



¡Prepara tu batido de proteínas favorito! Elaborado con guisantes fermentados de alta calidad y proteína de cáñamo prensada en frío. @Vivolife



Aumento de energía

Proteínas Energético 10

Plátano, dátiles, mantequilla de cacahuete y leche de avena. **30g proteína**

Proteínas Ube Love 9.75

Plátano, fresa, arándanos, ube en polvo y bebida de avena. **25g proteína**

Proteínas Verde 9.75

Zumo de naranja, menta, manzana, espinaca, jengibre, calabacín y kiwi. **25g proteína**

Complementos

Semillas de chía 0.8
Ashwagandha 0.8
Creatina 0.8
Espirulina 0.8



Chupitos de elixir

SAPINCA

Chupito orgánico a base de jengibre. 3.6

Chupito de raras raíces y frutos medicinales para mantener el equilibrio del cuerpo! Jengibre, cúrcuma, guapa, yacon, rábano picante, tapioca, galanga, ashwagandha, raíz de pomelo, lucuma, limón y agave azul.

Chupito orgánico a base de bayas. 3.6

Agave azul, Limón, Pomelo natural, Jengibre, Sirope de tapioca, Zanahoria, Zarzamora, Guaraná, Maca, Pitaya rosa, Papaya, Camu Camu, Lúcumá, Açai, Plátano, Cacao y Sal Inca Sun.



Bioma Kombucha

Kombucha orgánica hecha con amor en Barcelona
@biomakombucha.

Sabor del día 6.5

Pregunta a tu camarero/a:)

Ice Ice Baby

Cafés

Julia's Cold Brew
hecho en casa 5

Espresso Tonic 6

Iced Latte 6

Dirty Iced ChocoBerry 7

Mermelada de fresa, leche, hielo, chocolate negro, café

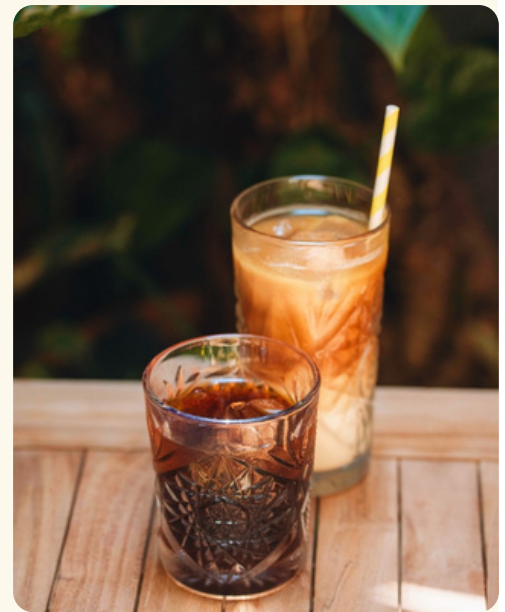
Espresso Sunrise 7

Zumo de naranja, hielo, café y romero

Ube

UBE Iced Latte 7

Ube, hielo, leche y café



Matcha

Iced Matcha Latte 6.5

Favorito de Faire

Pink Iced Matcha Latte 7

— Mermelada casera de fresa, leche, hielo y matcha —

Coconut Matcha 7

Mermelada casera de fresa, hielo, agua de coco y matcha



chiilled

bebidas
orgánicas

Agua 1.5L 2.5

Agua con gas 0.5L 2.8

Luno Cola 3.5

Hibiscus & Pomelo 3.5

"Fuente de la Juventud"
Agua de Coco 6.5

Luno Organic
Ginger Beer 3.5

Zumo natural de M: 5.25
naranjas de Valencia L: 6.5

Té Frio de Andrés 4.5
Té negro, menta, limón y agave

Limonada casera 6

+hazla con gas!

it's always
Cheers
o'clock!



13

Cócteles

Clásicos

Aperol Spritz 11

Aperol, Cava, Soda

Bloody Mary 11

el clásico

Vodka Lemonade 10

Hecha en casa con Vodka
+ hazla con gas! 1

Mules

A elección del camarero

Moscow Mule 12

Vodka, Lima, Ginger Beer

Mezcal Mule 12

Mezcal, Lima, Ginger Beer

London Mule 12

Gin, Lima, Ginger Beer

Sangría refrescante

Copa de Sangría 8

Sangria en Botella 1L 26

Perfecto
para compartir

La Sangria Sueca, vinos locales y un gusto
refrescante de @democreaticwines.

Mimosa Life

Copa de Mimosa 7.5

Jarra de Mimosa 1L 26

Cava biodinámico del Penedès y zumo
de naranja ecológico recién exprimido.

Bellini 7

Zumo de melocotón orgánico de @Cal Valls y
Cava biodinámico de la región.



Batidos con alcohol

Batido verde con alcohol 12

Vodka, menta, manzana, calabacín,
espinacas, jengibre, kiwi y zumo de naranja.

Ube Love con alcohol 12

Gin, Plátano, fresa, arándanos, ube en polvo y
zumo de naranja.



Vinos

Biodinámicos

Vinos naturales de la región,
¡Todos ecológicos!
Algunos biodinámicos de nuestro
querido proveedor @humanvins,
sólo vinos positivos para el
planeta.

Tinto

Copa Botella

VITXO

5.5 25

Penedès, España - Humanvins
Garnatxa Negra, Merlot
Un vino tinto fresco, ágil y afrutado

Blanco

Copa Botella

VITXA

5.5 25

Penedès, España - Humanvins
Xarel.lo Vermell, Parellada, Chardonnay.
Seco y afrutado con notas de fruta blanca. Favorito de la casa

Cava

Copa Botella

AZIMUT BRUT NATURE

6.5 28

Can Suriol - Alt Penedes
Macabeu, Xarel.lo y Parellada.
Fresco, elegante y seco, con una mineralidad
refrescante y un final limpio.

Vermut

Copa

Vermut negro

4.5

Orgánico - casero



Cervezas

Botella

Moritz 7

3.75

Toda la intensidad y el carácter de una 100%
malta en una cerveza que combina cuerpo y
sabor a la perfección. 5,5 %

Ambar IPA

6

Ambar IPA se caracteriza por ser aromática e intensa debido a
su cantidad extra de lúpulo. 5.7%

Moritz Epidor

6

Cerveza triple malta caracterizada por un cuerpo notable y un
color único. 7,2 %

Moritz 0.0 sin alcohol

3.5

Una cerveza sin alcohol y cero azúcares, con todas las
propiedades y el sabor de la cerveza.

Ambar Especial sin Gluten

5

Sin Gluten. Con todo el sabor, el aroma y el amargor de una
cerveza tradicional. 5.2%



conoce good community



juntos, hacemos mejor.
todos los días.

Con cada ingrediente que seleccionamos, con cada recibo que creamos... Hagamos que cada paso cuente para bien en el viaje.

Nos sentimos bien de ser Faire, y queremos que también te sientas bien en Faire.



Del suelo al plato, del plato al suelo. Estamos compostando todos los restos orgánicos con nuestro sanador de suelos en Barcelona
@abonokm0



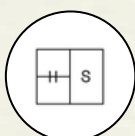
Nossa! Açaí

Açaí 100% recolectado de forma silvestre, el superfruto de la Amazonia. Cada vez que comes nuestro cuenco de açaí, no sólo haces bien en tu cuerpo sino que también ayudas a preservar la selva amazónica y mejorar la calidad de vida de su población tradicional a través de nuestra colaboración con Nossa!
@nossaacaí



Original Beans

¡Nos comprometemos con el chocolate de regeneración climática con Original Beans! Ellos elaboran algunos de los mejores chocolates con las habas de cacao más raras y justas, preservando estas habas y sus entornos forestales para los futuros amantes del chocolate.
@original_beans



Hodei Studio

Nuestras especialidades en té orgánicos e infusiones están diseñadas especialmente y elaboradas cuidadosamente por Hodei Studio Barcelona.
@hodeistudio



Toto Organics

Toto Organics potencia nuestros productos de Matcha, como una de las mejores tiendas especializadas en té de la ciudad, ¡cuidando del medio ambiente y del bienestar de las personas!
@toto.organics



Origo Bakery

¡Disfruta de tus rebanadas sabrosas y artesanales, elaboradas con amor por nuestro vecino Origo Bakery!
@origobakery



Pan a Mà Boulangerie

Las deliciosas y frescas rebanadas de pan de masa madre que acompañan a tu brunch están fritas con amor por nuestro vecino Pan a Mano Bakery!
@pan_a_ma



DelaCrem

¡Déjate endurecer con una cucharada de los sabrosos helados de nuestro vecino, DelaCrem! Helados que siguen los principios del movimiento Slow Food.
@delacrembcn



Cal Valls

¡Servimos zumos orgánicos deliciosos de Cal Valls! Un negocio familiar comprometido a ofrecer a sus clientes comida saludable y orgánica durante más de 40 años.
@calvalls.eco



Orgánica Superfoods

Tus batidos favoritos y más han obtenido sus superpoderes de nuestro colaborador Organica Superfoods para nutrir el cuerpo, la mente y el alma.
@organicasuperfoods.es



Ocean Beer

¡Da un trago de tu cerveza por el bien! Servimos con orgullo Ocean Beer, donde el 100% de los beneficios se destina a apoyar la restauración y protección del océano y la vida marina.
@oceanbeer



Democratic Wines

Servimos con orgullo nuestras sangrías refrescantes y sabrosas de bodegas locales, con Democratic Wines.
@democraticwines



Human Vins

¡Sólo vinos positivos para el planeta! Nuestros vinos naturales y biodinámicos son de la región y todos orgánicos, gracias a Human Vins.
@humanvins



Three Marks Coffee

Servimos con orgullo cafés especiales sabrosos y cuidadosamente tostados, gracias a nuestro colaborador Three Marks Coffee en Barcelona.
@threemarkscoffee



Upraising Coffee

Potencia tu mente y alma con café Arabica orgánico de Colombia, enriquecido con las setas de la máxima calidad, nootrópicas y adaptógenas.
@upraising.co



SAPINCA

Elixires mágicos con un gusto único. Con cada trago, estás apoyando la Misión Huascarán de SAPINCA. Una organización sin ánimo de lucro que busca transformar las vidas de los niños que viven en extrema pobreza en las zonas rurales de Perú.
@sapinca_drink



Bioma Kombucha

Kombutxa orgánica y artesanal con plantas medicinales locales, hecha con amor en Barcelona! Por un apasionado equipo de amantes del kombucha comprometido con tu bienestar y nuestro planeta.
@biomakombucha



La Selvatana

Nuestras leches provienen de las vacas más felices de Cataluña, de la granja local comprometida con la producción orgánica, con respeto por las vacas y la naturaleza - La Selvatana.
@la_selvatana



Montsoliu

Todos los huevos felices y orgánicos son cuidados por Montsoliu, cerca de Girona.
@montsoliu



be good

información de
alérgenos



Si tienes alguna alergia o intolerancia grave, por favor informa a nuestro equipo. Aunque hacemos todo lo posible para evitar la contaminación cruzada, ten en cuenta que ningún proceso puede garantizar una seguridad del 100 %. Como nuestro restaurante es vegetariano, no se mencionan pescados ni crustáceos en la lista inferior, aunque algunos productos pueden contener trazas debido a la instalación de producción de origen.

Faire.

brunch & drinks

	gluten	soja	mostaza	apio	altramuces	sulfitos	frutos de cáscara	sésamo	cacahuetes	lácteos	huevos
Bol de Granola	●						●	●		●	
Bol de Chia/Vegan	●	●					●	●			
Bol de Açaí	●						●	●			
Huevos benedict*	●		●			●				●	●
Tostada de temporada*	●						●				
Tost.Aguacate-Omelette	●	●								●	●
Tost.Aguacate y Tofu		●					●	●			
Tostada Probiótica	●		●			●		●		●	●
Sunny side up	●	●								●	●
Beyond burger*	●	●	●			●				●	
Shakshuka	●							●		●	●
Huevos Turcos	●					●	●	●		●	●
Tartuffo	●									●	●
Hummus dip	●						●	●			
Boniatos trufados		●									
Pancakes	●						●			●	●
Pancakes veganos	●	●					●				
Muffin de Ube	●									●	
Chai Cinnamon Roll	●										
Galleta increíble	●						●			●	●
Tarta de queso										●	●
Energy balls							●				
Mat. Cacahuete									●		
Pan sin Gluten							●	●			
Ensalada pequeña			●			●		●			
Helado de Vainilla*										●	●
Bacon Vegano	●	●									
Super Veggie Bowl			●			●	●			●	
Super Veggie Bowl Tofu		●	●			●	●				
Full Faire Breakfast	●		●							●	●
Tostada Francesa*	●						●			●	●
Cannelé Francés	●									●	●
Galleta de Ube	●						●			●	