

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



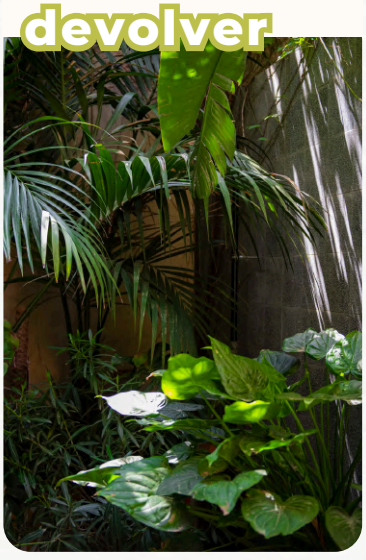
En Faire, creemos en el poder transformador de la buena cocina y su capacidad de nutrir tanto el cuerpo como el alma.
Cada plato que servimos encarna este valor, asegurándonos que cada mordisco sea una oportunidad de sentirse bien y hacer el bien.



"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.



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.



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.

Boles saludables





El favorito

Açaí Chia Pudding 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.

VEGAN

+Perfecto con un Matcha Latte 6

Açaí Bowl 13

Cremoso açaí orgánico, con granola casera, coco y frutas frescas de temporada

VEGAN

+mantequilla de cacahuete 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.

La joyita

Chia Pudding & Passion Fruit Bowl 10.5

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

VEGAN

Granola Bowl 9

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

VEGAN option

PIDE TU **Bolsa de...**

✧✧NUEVO!

VEGAN

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.

amor a la holandesa



El más completo

Benedict Supremo - Aguacate y Bacon 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.

+Halloumi & Salchicha Beyond 7

Bacon 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.

+Rosti de patata 6

+Avocado 3.5

Aguacate Benedict 13.5

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.

+Rosti de patata 6

+Avocado 3.5

Súper Veggie bowl

Esta es nuestra ensalada insignia: **cada temporada** 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, rúcula fresca, cebolla morada encurtida, queso feta, boniato asado al orégano, pipas de calabaza tostadas, vinagreta de setas y granada.

***Hazlo vegano:* usa tofu en lugar de queso feta**

- **Energía celular:** Las lentejas, ricas en hierro, contribuyen al metabolismo energético normal.
- **Defensa antioxidante:** La granada, la rúcula y el orégano contienen compuestos antioxidantes que contribuyen a proteger las células del estrés oxidativo, como parte de una alimentación equilibrada.
- **Salud intestinal y fibra:** Las lentejas, la rúcula y el boniato aportan fibra alimentaria que favorece una digestión saludable y el funcionamiento intestinal normal.
- **Sabores de la tierra y equilibrio nutricional:** El boniato asado con orégano aporta aromas y profundidad, mientras que la vinagreta de setas añade un toque intenso y terroso. Las pipas de calabaza aportan grasas insaturadas y el queso feta, proteínas y calcio.

VEGAN option

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 @pan_a_ma 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.

VEGAN option

+Beicon vegano *2.5*

La más vendida



Tostada Probiotica 16

2 rebanadas de pan de masa madre integral orgánico, aguacate en rodajas, queso cottage, aceite de oliva con chile, 2 huevos escalfados, acompañado de una ensalada de mezclum con vinagreta de sidra de manzana sin filtrar, fermentada con 'la madre'.

+Salchicha Beyond *5.5*



Tostada de Omelette del Chef 16.5

2 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

+2 láminas de beicon vegano *3.5*

+Rosti de Potata *6*

Tostada de Tofu Marinado (Sin Gluten) ✧✧NUEVA! 16

2 rebanadas de pan sin gluten de @Origo, untadas generosamente con guacamole casero, tofu marinado en soja, lima y jengibre, nuestra salsa vegana y rúcula fresca.

+ Perfecto con un Matcha Tonic *6.5*

gluten-free

VEGAN



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*



✧✧NUEVA!

"Tostada de Temporada" 11.5

2 rebanadas de pan orgánico de grano integral, tostadas y cubiertas con guacamole casero, mermelada de tomate, cebolla encurtida y brotes verdes.

VEGAN option

+Burrata entera *3.5*



Huevos Felices

✧✧ NUEVO!

EGG DROP - Sandwich 16.5

Sándwich de huevo revuelto con harissa, guacamole, cebolla morada encurtida, brotes verdes y queso, acompañado de rosti casero y mayonesa ahumada de miso.

+ Combinalo con una taza de café filtrado por solo 2€



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

+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.

+rodajas de aguacate 3.5

+Salchicha Italiana Beyond 5.5



Tartufo 17.5

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

+rodajas de aguacate 3.5



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

siéntete bien de 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.

VEGAN

Boniato trufado 8.75

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

VEGAN



¡Los platos preferidos de nuestros clientes para compartir!



Rincón peludo

✧✧ NUEVO!

Barrita de Boniato	3
Barrita Dental	3
Hueso Dental	3.5

sueños dulces



Pancakes

Lo más popular

13.5

3 esponjosos pancakes ecológicos con fruta fresca de temporada, almendra, sirope de arce y glaseado de queso crema.

VEGAN option



+crema de chocolate casera @originalbeans 2

+crema de caramelo casero 2

+bola de helado de vainilla @laboratorioburgetti 3.5



Barrita Energética

✧✧NUEVA! 3

Barritas caseras con frutos secos, mantequilla de cacahuete, sirope de agave y chocolate negro al 70%.

Chai “Cinnamon Roll”

4.6

“Roll” de canela casero glaseado con té chai.

Suuuper Brownie

✧✧NUEVO! 5

VEGAN

Nuestro brownie vegano de chocolate negro y nueces.

+bola de helado de vainilla 3.5



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.

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.



+bola de helado de vainilla @laboratorioburgetti 3.5



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 almendras trituradas.

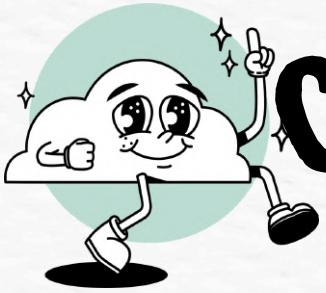
A elegir con topping de chocolate o crema de cacahuete.

Tarta de naranja y polenta

4

gluten-free

Nuestra tarta de naranja y polenta sin gluten. ✧✧NUEVO!



Complementos

mimar aún más tus sentidos del gusto

disponibles con un plato principal



VEGAN

¿No sabes que pedir?
¡Un rösti y una salchicha son un gran combo!

Salchicha Beyond 5.5

Salchicha al estilo italiano muy sabrosa.

Rösti de patata 4.5

Rösti crujiente de patata con perejil fresco.

Gajos de Boniato 6.5

Cortes de boniato orgánico asado al horno.

Beicon vegano 4

2 láminas de beicon vegano.

Aguacate 3.5

Medio aguacate laminado.

Sirope de arce

Un delicioso trago de dulzura orgánica.

2

Pan Sin Gluten de la panadería @Origo

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

3

Bola de helado de vainilla gluten-free

El mejor helado de vainilla sin lácteos del famoso productor artesanal Laboratorio Burgetti (@laboratorioburgetti), justo enfrente de Faire. 3.5

Ensalada fresca de acompañamiento

Mesclum de hojas ecológicas con aliño de vinagreta

6



***Planta un árbol** 2

Esta donación va destinada a los amigos del proyecto de reforestación Sierra Lujar en el sur de España, ¡hasta ahora se han financiado **4177** árboles de 10000!

you can plant with us.



Halloumi 4.5

2 rodajas de queso halloumi chipriota a la parrilla.

Queso feta 3.8

Auténtico queso feta de Grécia.

Café
de especialidad

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

Espresso	1.95
Cortado	2.3
Americano	3.2
doble carga	4.2
Cafe con leche	2.9
Macchiato	3.5
Flat White	4
Latte *Más vendido*	5
Cappuccino	3.8
doble carga	5

Chocolate caliente	5
Mocha	5.5
Café de filtro	3.25
grande	4.25

¡Descuento de 10 céntimos por bebidas vegetales!





+Sirope de vainilla	0.8
+Sirope de caramelo	0.8

llévate una bolsa a casa - 250g	12

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







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 *¡Se productivo!* 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.
-Abrecorazones-
-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 - @hodeistudio.

Té negro 3.5

Assam, India

Té verde 3.5

Sencha, China

Infusiones

Té de raíces 3.5 favorito de Faire

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, Açai, Plátano, Cacao y, Jengibre

Batidos

Smoothies de Superalimentos





Batido Poder 8.25

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

Con mucho amor

Batido Ube Love 8.25

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

Batido Canelita 8.25

Pera, plátano, dátiles, leche de avena y crema de cacahuete y canela en polvo por encima.

✧✧NUEVO!

Batido proteínas

VEGAN

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

Recarga energia

Proteínas Verde 9.75

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

25g proteína

Proteínas Ube Love 9.75

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

25g proteína

Proteínas Canelita 10

Pera, plátano, dátiles, leche de avena y crema de cacahuete, con canela en polvo por encima.

30g proteína

✧✧NUEVO!

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, Lúcuma, Açai, Plátano, Cacao y Sal Inca Sun.





LA Valiente

Kombucha

✧✧NUEVA!

Kombucha ecológica hecha con amor en Tarragona
@kombuchalavaliente

Sabor del día 300 ml 5.5

Pregunta a tu camarero/a:)

Sabor del día 1L 16.5

Algo Calentito



Caféééés

Mocha de Pistacho 7

Choco Chai 7.5

Chocolate, Té Chai y leche

✧✧NUEVO!

Babyccino 1

Leche caliente con chocolate encima

Espresso Tonic 6

Iced Latte 6

Dirty Iced ChocoBerry 7

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

Ube

Ube Latte 6.75

Ube, leche y café.

Matcha

Iced Matcha Latte 6.5

Pink Iced Matcha Latte 7

Mermelada casera de fresa, leche, hielo y matcha

Pistachio Matcha 7.5

Crema de pistacho, matcha y leche

✧✧NUEVO!



chiillled

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 naranjas de Valencia M: 5.25 L: 6.5

Limonada casera 6

+hazla con gas! 1

it's always

Cheers o'clock!





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

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

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 zumos de pomelo orgánicos exprimido frescamente.

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.

Perfecto para compartir

Cava	Copa	Botella
AZIMUT BRUT NATURE	6.5	28

Can Suriol
Alt Penedes
Macabeu, Xarel.lo y Parellada.
Fresco, elegante y seco, con un toque mineral y un final limpio.

Vermut	Copa
Vermut negro	4.5

Orgánico - casero

Cervezas

Botella



Moritz 7 // Clara de Moritz “Radler” 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! Açai

Açai 100% recolectado de forma silvestre, el superfruto de la Amazonia. Cada vez que comes nuestro cuenco de açai, 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!
@nossaacai

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 tés 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, nootropicas 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 Gerona.
@montsoliu

be good

información de alérgenos

Faire.
brunch & drinks



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.

	gluten	soja	mostaza	apio	altramuces	sulfitos	frutos de cáscara	sésamo	cacahuetes	lácteos	huevos
Bol de Granola	●						●	●		●	
Chia/Granola vegano	●	●					●	●			
Bol de Açaí	●						●	●			
Huevos benedict *	●		●			●				●	●
Tostada de Temporada*	●					●					
Tostada Omelette	●	●								●	●
Tostada Tofu		●				●	●	●	●		
Tostada Probiotica	●		●			●		●		●	●
Sunny side up	●	●								●	●
Beyond burger*	●	●	●			●				●	
Shakshuka	●							●		●	●
Huevos Turcos	●					●	●	●		●	●
Tartuffo	●									●	●
Dip de Hummus	●						●	●			
Boniatos trufados		●									
Pancakes	●						●			●	●
Pancakes veganos	●	●					●				
Tarta de polenta							●			●	●
Chai Cinnamon Roll	●									●	
Galleta Increíble	●						●				●
Tarta de queso										●	●
Barritas energéticas							●	●	●		
Brownie Choco.	●	●					●				
Pan sin gluten							●	●			
Ensalada pequeña			●			●		●			
Helado de vainilla*										●	●
Bacon vegano	●	●									
Super Veggie Bowl						●	●			●	
Super Veggie Bowl Tofu		●	●			●	●				
Egg Drop Sandwich	●	●	●			●				●	●
Tostada francesa*	●						●			●	●