

Faire.

brunch & drinks

MENÚ

2026

it's all about **good.**

Faire.
brunch & drinks



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.

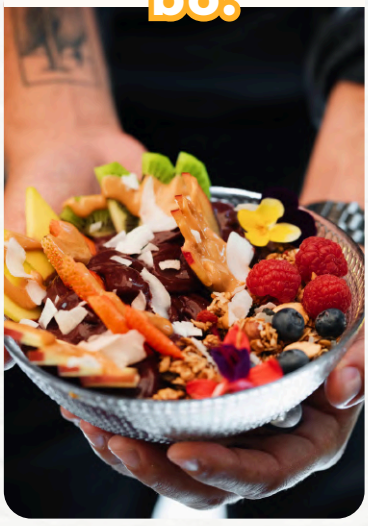
EAT GOOD, FEEL GOOD.
DO GOOD.

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



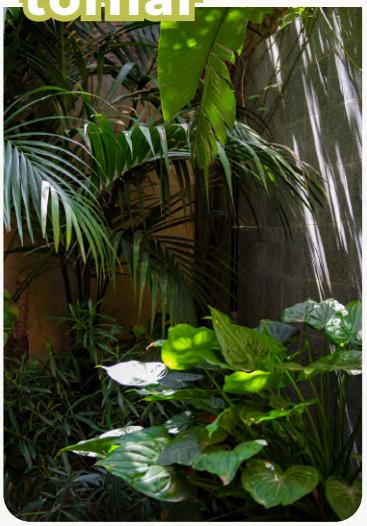
A Faire, creiem en el poder transformador de la bona cuina i la seva capacitat de nodrir tant el cos com l'ànima.
Cada plat que servim encarna aquest valor, assegurant-nos que cada mossegada sigui una oportunitat de sentir-se bé i fer el bé.



"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.



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.



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.

Bols saludables

El favorit

Bol de Pudding de Xia i d'Açaí 13.5

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.

VEGAN

+Perfecte amb un Matcha Latte 6

Bol d'Açaí 13

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

VEGAN

+mantega de cacahuet 2

Cada cop 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 a través de la nostra col·laboració amb @Nossaacai!





Bol de Pudding de Xia i Fruita de la passió La joia 10.5

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

VEGAN

Granola Bowl 9

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

VEGAN option

Demana

La nostra... ✧✧ NOU!

VEGAN

Granola cassolana 300g 6.5

Granola torrada amb civada, llavors de sèsam, avellanes, ametlles, baies de goji, llavors de carbassa, llamines de coco i oli de coco, lligada amb xarop d'atzavara ecològic.

amor a la holandesa



El més complert

Benedict Supreme - Alvocat i Bacon 15

2 ous ecològics escalfats coberts amb salsa holandesa casolana sobre un llit d'alvocat laminat, amb dues delicioses llesques de bacó vegà a la graella, servits sobre pa de sandvitx artesanal amb mantega acompanyats d'una petita amanida fresca.

+Halloumi & Saltxitxa Beyond 7

Bacon Benedict 13.9

2 ous ecològics escalfats coberts amb salsa holandesa sobre un llit de dues llesques de bacó vegà, servits sobre pa de sandvitx artesanal amb mantega i acompanyats d'una petita amanida fresca.

+Rosti de patata 6

+Alvocat 3.5

Benedict d'Alvocat 13.5

2 ous ecològics escalfats coberts amb salsa holandesa i llesques d'alvocat, servits sobre servits sobre pa de sandvitx artesanal amb mantega i acompanyats d'una petita amanida fresca.

+Rosti de patata 6

+Alvocat 3.5

Súper Veggie bol

Aquesta és la nostra amanida de salut emblemàtica: **cada temporada** servim un bol nou i contundent creat per a aquells que consideren la nutrició una prioritat. Està dissenyada per alinear-se amb el coneixement del rendiment biològic màxim tant a nivell físic com mental.

El bol d'aquesta temporada inclou:

Llenties, ruca fresca, ceba morada encurtida, formatge feta, moniato rostit amb orenga, pipes de carabassa torrades, vinagreta de bolets i magrana.

Fes-ho vegà: ***tofu en lloc de formatge feta***

- **Energia cel·lular:** Les llenties, riques en ferro, contribueixen al metabolisme energètic normal, mentre que la magrana aporta polifenols naturals.
- **Defensa antioxidant:** La magrana, la ruca i l'orenga contenen compostos antioxidants que contribueixen a protegir les cèl·lules de l'estrès oxidatiu, en el marc d'una alimentació equilibrada.
- **Salut intestinal i fibra:** Les llenties, la ruca i el moniato aporten fibra alimentària que afavoreix una digestió saludable i el funcionament intestinal normal.
- **Sabors de la terra i equilibri nutricional:** El moniato rostit amb orenga aporta aromes i profunditat, mentre que la vinagreta de bolets hi afegeix un toc intens i terrós. Les pipes de carabassa aporten greixos insaturats i el formatge feta, proteïnes i calci.

VEGAN option

13.75

+Ou potxat 1.5

✧✧NOU!



torrades
amb gust de festa

Todos los panes en los platos están frescamente horneados por los hornos de nuestros vecinos @pan_a_ma y @origobakery.



Beyond Burger 18

Probablement la millor hamburguesa que hagi tastat!

Hamburguesa Beyond amb enciam, tomàquet, formatge Edam fos, cogombrets en vinagre casolans, harissa i maionesa fumada.

VEGAN option

+Beicon vegà 2.5

La més venuda



Torrada Probiòtica 16

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 mesclum amb vinagreta de sidra de poma sense filtrar, fermentada amb 'la mare'

+Saltxitxa Beyond 5.5



Torrada d'Alvocat i Truita del xef 16.5

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 pico de gallo i amanida de iogurt vegà i rúcula.

+2 llàmines de beicon vegà 3.5

+Rosti de Potata 6

✧✧NOVA!

Torrada de Tofu Marinat (Sense Gluten) 16

2 llesques de pa sense gluten d'@Origo, untades generosament amb guacamole casolà, tofu marinat amb soja, llima i gingebre, la nostra salsa vegana i ruca fresca.

+ Perfecte amb un Matcha Tonic 6.5

gluten-free

VEGAN



pren el teu 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.

+Mig alvocat 3.5

+Copa de Mimosa 7.5



✧✧NOVA!

"Torrada de Temporada" 11.5

2 llesques de pa integral orgànic, cadascuna torrada i cobertes amb guacamole casolà, melmelada de tomàquet, ceba envinagrada i brots verds.

VEGAN option

+Burrata sencera 3.5



Ous feliços

NOU!

EGG DROP - Sandwich 16.5

Entrepà d'ou remenat amb harissa, guacamole, ceba morada envinagrada, brots verds i formatge, acompanyat de rosti casolà i maionesa fumada de miso.

+ Combina-ho amb una tassa de café filtrat per 2€



Shakshuka 14.5

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.

+Saltxitxa Italiana Beyond 5.5

+Rodanxes d'Alvocat 3.5



Ous Turcs 13.5

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 feta a casa.

+Rodanxes d'Alvocat 3.5

+Saltxitxa Italiana Beyond 5.5

Tartufo 17.5

Bolets al forn amb salsa de tòfona, i "stracciatella di burrata" cremosa acompanyada de 2 ous orgànics amb un toc d'anet.

+Rodanxes d'Alvocat 3.5



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

se sent **bé** compartir



Hummus y berenjena asada 9.5

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..

VEGAN

Boniato trufado 8.75

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

VEGAN



Els plats preferits dels nostres clients per comparir!



NOU!

Amics Pelut

Barreta de Moniato	3
Barreta Dental	3
Os Dental	3.5

Tots fets a casa!

somnis dolços



Pancakes 13.5

Lo més popular

3 pancakes esponjosos ecològics coberts amb fruites de temporada orgàniques, ametlles triturades, xarop d'erable i glaçejat de formatge crema.

VEGAN option



+crema de xocolata feta a casa amb @originalbeans 2

+salsa de caramel 2

+bola de gelat de vainilla de @laboratorioburgetti 3.5



Barreta Energètica 3

✧✧NOVA!

Barretes casolanes amb fruits secs, mantega de cacauet, xarop d'atzavara i xocolata negra al 70%.

Txai "Cinnamon Roll" 4.6

Cinnamon Roll casolà glacejat amb te chai.

Suuuper Brownie 5

✧✧NOU!

VEGAN

El nostre brownie vegà de xocolata negra i nous.

+bola de gelat de vainilla 3.5



La 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 7.5

Pastís de formatge estil basc casolà, extra cremós amb una increïble salsa de caramel amb sal o crema de xocolata casolana i ametlles torrades a sobre. Cuit al forn, fresc, cada dia, des de la nostra cuina!



+bola de gelat de vainilla de @laboratorioburgetti 3.5



Tostada Francesa 7.5

✧✧NOVA!

Pa tendre banyat en una barreja de llet i ous amb gust de vainilla, cuinat a la planxa.Servit amb melmelada de fruits vermells, nata muntada i ametlles triturades.

A escollir amb topping de xocolata o crema de cacauet.

Pastís de Taronja i Polenta 4

gluten-free

El nostre pastís de taronja i polenta sense gluten.

✧✧NUEVO!



Complements

mimar encara més els teus sentits del gust

disponible amb un plat principal



VEGAN

No saps que demanar?
¡Un rösti i una saltxitxa son un gran combo!

Salchicha Beyond 5.5

Salxitxa al estil italià molt saborosa.

Rösti de patata 4.5

Rösti cruixent de patata amb julivert fresc.

Moniato tallat a mà 6.5

Talls de moniato orgànic rostit al forn.

Beicon vegà 4

2 llàmines de beicon vegà.

Alvocat 3.5

Mig alvocat tallat amb herbes.

Sirop d'erable orgànic 2

Un xupito extra de la delícia enganxosa.

Pà sense gluten orgànic d'@Origo 3

Canvia qualsevol pà, amb el millor pà sense gluten

gluten-free

Bola de gelat de vainilla 3.5

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

Amanida fresca d'acompanyament 6

Mesclum de fulles joves verdes orgàniques amb amaniment 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 4.5

2 llesques de formatge halloumi xipriota a la graella.

Formatge feta 3.8

Autèntic formatge feta directament des de Grècia!

Café 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	1.95
Tallat	2.3
Americano	3.2
doble càrrega	4.2
Cafè amb llet	2.9
Macchiato	3.5
Flat White	4
Latte *Més venut*	5
Cappuccino	3.8
doble càrrega	5

Xocolata calenta	5
Mocha	5.5
Cafè de filtre	3.25
gran	4.25

Descompte de 10 cèntims per begudes vegetals!





+Xarop de vainilla	0.8
+Xarop de caramel	0.8

Emporta't una bossa a casa - 250g 12

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







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

Upraising

Cafè de bolets

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

Flow State *¡Se productivo!* 6
Concentració, Memòria, Claritat
café, Lion's Mane, Bacopa Monnieri, L-Theanine

Life Force 6
Immunitat. Vitalitat. Longevitat
café, Chaga, Maitake, Schisandra

Bright Mood 6
Calma, Felicitat, Creativitat
café, Reishi, L-Theanine, 5-HTP

Borsa de 300g 25
Els beneficis del cafè a casa!



Matcha
orgànic

Matcha orgànic Premium de Clearsping

Matcha Latte 6

+ fes-ho *dirty!* 1

Matcha Tonic 6.5

Matcha i tònica decorat amb taronja, amb gel!

Chai
cassolà

Fet a casa, amb espècies ayurvèdiques.

Chai Latte 5.5

+fes-ho *dirty!* 1



PureKakaw
Beguda

Descobreix el cacao tradicional per la creativitat, concentració i cerimònia
-obre cors-
-Comerç directe desde la finca-
@PureKakaw

Beguda de cacau ceremonial 5.5

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

+ fes-ho amb gel 0.25.

Tes
orgànics



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

Tè negre 3.5

Assam, India

Tè verd 3.5

Sencha, China

Infusions

Elixir d'arrel 3.5

Gingebre, cúrcuma, maca, yacon, rave 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, lúcuma, açai,

Batuts

Batuts de superaliments

Batut Verd 8.25

Suc de taronja, menta, poma, espinacs, gingebre, carbassó i kiwi.

Amb molt d'amor

Batut Ube Love 8.25

Plàtan, maduixa, nabius, pols d'ube i beguda de civada.

Abraçada de Canyella 8.25

Pera, plàtan, dàtils, llet de civada i crema de cacauet i canyella en pols per sobre.





Batut proteïnes

✧✧NOU!

VEGAN

Prepara el teu batut de proteïnes preferit! Elaborat amb pèsols fermentats d'alta qualitat i proteïna de cànem premsada en fred. @Vivolife

Recàrrega d'energia

Proteïnes Verd 9.75

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

25g proteïna

Proteïnes Ube Love 9.75

Plàtan, maduixa, nabius, ube en pols i beguda de civada.

25g proteïna

Proteïnes de Canyella 10

Pera, plàtan, dàtils, llet de civada i crema de cacauet, amb un toc de canyella en pols per sobre.

30g proteïna

✧✧NOU!

Complements

Semillas de chía 0.8

Ashwagandha 0.8

Creatina 0.8

Espirulina 0.8



Elixir d'arrel SAPINCA

Xarrup orgànic a base de gingebre. 3.6

Xupito de rares arrels i fruits medicinals per mantenir l'equilibri del cos! Gingebre, 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, gingebre, xarop de tapioca, pastanaga, mora, guaranà, maca, pitaya rosa, papaia, camu camu, lúcuma, açai, plàtan, cacau i sal del sol d'Inca





LA Valiente Kombucha

Kombutxa ecològica feta amb amor a Tarragona
@kombuchalavaliente

Sabor del dia 300 ml 5.5

Pregunta al teu cambrer/a:)

Sabor del día 1L 16.5

Ben Calentet!



Caféééés

Mocha de Festuc 7

Xoco Txai 7.5

Xocolata, Te Txai i Llet

✧✧NOU!

Babyccino 1

Llet calenta amb xocolata a sobre

Espresso Tonic 6

Iced Latte 6

Dirty Iced ChocoBerry 7

Melmelada de maduixa, Llet, Gel, Xocolata Negro, Cafè

Ube

Ube Latte 6.75

Ube, Llet i Cafè

Matcha

Iced Matcha Latte 6.5

Pink Iced Matcha Latte 7

Melmelada casolana de maduixa, Llet, Gel i Matcha

Pistachio Matcha 7.5

Crema de festucs, Matcha i Llet

✧✧NOU!



Begudes Orgàniques

Aigua 1.5L	2.5
Aigua amb gas 0.5L	2.8
Luno Cola	3.5
Hibiscus & Pomelo	3.5
“Font de la Joventut” - Aigua de Coco	6.5
Luno Organic Ginger Beer	4
Suc de taronja natural de València	M: 5.25 L: 6.5
Llimonada casolana	6
+fes-la amb gas!	1

it's always

Cheers o'clock!





Còctels

Clàssics

Aperol Spritz 11

Aperol, Cava, Soda

Bloody Mary 11

El clàssic

Vodka Lemonade 10

Feta a casa amb Vodka

+fes-la amb gas! 1

Mules

Moscow Mule 12

Vodka, Llima, Ginger Beer

Mezcal Mule 12

Mezcal, Llima, Ginger Beer

London Mule 12

Gin, Llima, Ginger Beer

Sangría refrescant

Copa de Sangría 8

Ampolla de Sangria 1L 26

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



Mimosa Life

Copa de Mimosa 7.5

Gerra de Mimosa 1L 26

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

Bellini 7

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

Batuts amb alcohol

Batut verd amb alcohol 12

Vodka, menta, poma, carbassó, espinacs, gingebre, kiwi i suc de taronja.

Ube Love amb alcohol 12

Gin, maduixa, nabius, ube en pols i suc de taronja.





Vins Biodinàmics

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



Negre	Copa	Ampolla
VITXO	5.5	25

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

Blanc	Copa	Ampolla
VITXA	5.5	25

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

Perfecte per compartir

Cava	Copa	Botella
AZIMUT BRUT NATURE	6.5	28

Can Suriol
Alt Penedes
Macabeu, Xarel.lo y Parellada.
Fresc, elegant i sec, amb un toc mineral i un final net.

Vermut	Copa
Vermut negre	4.5

Orgànic - cassolà

Cerveses

De l'ampolla

Moritz 7 // Clara de Moritz "Radler" 3.75

Tota la intensitat i el caràcter d'una cervesa 100% malta que combina cos i sabor a la perfecció. 5,5%

Ambar IPA 6

Ambar IPA es caracteritza per ser aromàtica i intensa gràcies a la seva quantitat extra de llúpol. 5,7%

Moritz Epidor 6

Cervesa triple malta caracteritzada per un cos notable i un color únic. 7,2 %

Moritz 0.0 sense alcohol 3.5

Una cervesa sense alcohol i sense sucres, amb totes les propietats i el sabor de la cervesa.

Ambar Especial sense Gluten 5

Sense gluten. Amb tot el sabor, l'aroma i l'amargor d'una cervesa tradicional. 5,2%



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.

abonoKm0
De terra en plat, de plat en terra. Estem compostant totes les restes orgàniques amb el nostre sanador de terres a Barcelona.
@abonokm0

Nossa! Açai
Açai 100% recol·lectat de forma silvestre, el superfruit de l'Amazònia. Cada vegada que menges el nostre bol de açai, 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 sucs orgànics deliciosos de Cal Valls! Un negoci familiar compromès a oferir als clients menjar saludable i orgànic durant més de 40 anys.
@calvalls.eco

Orgánica Superfoods
Els teus batuts preferits i més, han obtingut els seus superpoders del nostre col·laborador Organica 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, nootropics 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

be good

informació d'al·lergògens



Si tens alguna al·lèrgia o intolerància greu, si us plau, informa el nostre equip. Tot i que fem tot el possible per evitar la contaminació creuada, cal tenir en compte que cap procés pot garantir una seguretat del 100 %. Com que el nostre restaurant és vegetarià, no s'esmenten peixos ni crustacis a la llista següent, tot i que alguns productes poden contenir traces a causa de la planta de producció d'origen.

Faire.
brunch & drinks

	gluten	soja	mostassa	api	tramussos	sulfits	fruits de clofolla	sèsam	cacauets	llet i derivats	ous
Bol de Granola	●						●	●		●	
Bol Chia/Granola vegana	●	●					●	●			
Bol d'Acai	●						●	●			
Ous benedict *	●		●			●				●	●
Torrada de temporada*	●					●					
Torrada d'Omelette	●	●								●	●
Torrada de tofu		●				●	●	●	●		
Torrada Probiotica	●		●			●		●		●	●
Sunny side up	●	●								●	●
Beyond burger*	●	●	●			●				●	
Shakshuka	●							●		●	●
Ous Turcs	●					●	●	●		●	●
Tartuffo	●									●	●
Dip d'Hummus	●						●	●			
Moniatos Trufats		●									
Pancakes	●						●			●	●
Pancakes vegans	●	●					●				
Pastís de polenta							●			●	●
Chai Cinnamon Roll	●									●	
Galeta Increïble	●						●				●
Pastís de formatge										●	●
Barreta Energètica							●	●	●		
Brownie Choco.	●	●					●				
Pa sense Gluten							●	●			
Amanida petita			●			●		●			
Gelat de Vanilla*										●	●
Bacon Vegà	●	●									
Super Veggie Bowl						●	●			●	
Super Veggie Bowl Tofu		●	●			●	●				
Egg Drop Sandwich	●	●	●			●				●	●
Torrada Francesa*	●						●			●	●