

Faire.

tapas & wine

MENÚ

2026



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 **55411+** 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.

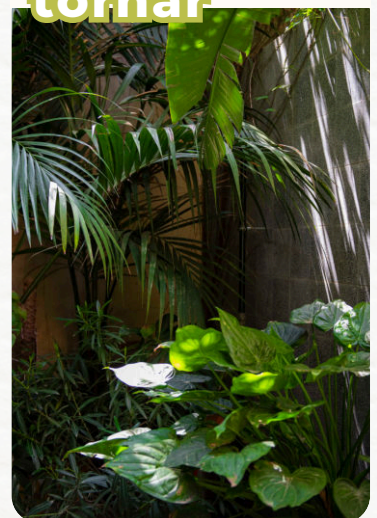
connexió



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.

comparteix les bones vibres

tapas



Paella de temporada

13.5

Paella vegetariana amb porros confitats, xampinyons portobello i maionesa vegana d'algues de nori.



+Combina amb una copa de cava per només 4 € més

4

Favorit de Faire

Burrata de tardor (Nou)

14

Burrata amb crema de castanyes, carbassa saltada i vinagreta de balsàmic i bolets del bosc.



+ marida-ho amb cava

6



+afegir cistella de pa

3.5



Alvocat rostit

7

Mig alvocat rostit amb pico de gallo, salsa d'all i coriandre fresc



Patates Bravarissa

6.5

Patates petites lleugerament fregides, servides amb salsa harissa casolana picant i maionesa de miso.



Halloumi

7

3 llesques de formatge halloumi xipriota a la planxa

Rotllets cruixents

8.5

Rotllets de pasta fil·lo farcits d'espínacs especiats, moniato rostit i formatge de cabra, acompanyats de iogurt grec amb herbes fresques.



Comparteix bona vibra

tapes

El més popular

Albergínia rostida amb miso

12.75

Albergínia de temporada rostida, coberta amb pasta de miso dolça i salada, salsa de iogurt cítrica i oli de bitxo



+ Copa de cava

6

Hamburguesa Beyond

14.5

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



+afegir patates fregides i maionesa

2.5



+ beicon vegà

2.5



Fora del ràdar

Moniato trufat trossejat a mà

8.5

Les nostres favorites: rodanxes de moniato rostides al forn amb maionesa de tòfona casolana.



Pasta al vermouth (Nova!)

9

Pasta cuinada com un risotto amb llimona, grana padano, oli de sàlvia, ametlla torrada i cebollí.



+Marida molt bé amb una copa de vi Les Agudes 7

Sopa de ceba (nou!)

7.5

Sopa de ceba amb torrada de formatge Gouda gratinat.



Vegà? - Descompte -0,5 ct

-0.5

Bao de carn esmicolada

6.75

Pa bao esponjós farcit de carn vegana amb una marinada dolça i salada, amb maionesa de miso, verdures cruixents i coriandre fresc



Truita trufada

8.5

Truita de patates amb crema de tòfones i parmesà



comparteix les bones
vibres

tapes



Més popular

Dip d'albergínia i hummus 8.5

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 de la forneria ecològica Eric & Benjamin



+ copa de sangria

7

Salsa de guacamole 8.75

Alvocat amassat, suc de llimona natural i pico de gallo. Servit amb xips de blat de moro ecològic



Amanida de fonoll 8.5

Amanida fresca de fonoll amb tofu marinat al vinagre balsàmic, tomàquet semisec i alcaparres.



+ copa de Les Agudes

7

Pa amb tomàquet 6

Pa amb tomàquet, tomàquets semisecs, crema d'all confitat i oli d'herbes.

Dip de cannellini amb xips d'api 8

Salsa cremosa de mongetes blanques servida amb xips d'api



+Marida molt bé amb una copa de vi Vixto Orange

7



comparteix les bones
vibres

tapes

Perfecte per compartir

Assortiment de formatges locals

16.5

Assortiment de formatges amb una selecció de quatre tipus diferents de formatge, servit amb codonyat, fruita seca, fruits secs i coulis de gerds, tot de la regió.

+Combina 2 copas de vi negre de la casa per 7,5 €

7.5



Amanida de lleties

8

Amanida de lleties amb moniatos rostits, cebes morades envinagrades, formatge feta, magrana i vinagreta de bolets.

Amanida

6

Mescla de joves fulles verdes orgàniques amb vinagreta.



Focaccia Artesana

4.5

Focaccia artesana de massa mare acabada de sortir del forn.



+ ricotta, oli d'oliva verge, vinagre balsàmic per sucar

3

Olives mediterrànies

3.5

Gaudeix de la senzillesa de les nostres olives verdes, marinades a la perfecció



Ració de pa

3.5

Cistella de pa

+Mantega



1



somnis

dolços

-tots fets a casa!

+Combina un espresso amb qualsevol postre per 1 €

Tatin de poma

7

Pastís de pomes caramel·litzades amb nata muntada.



Volcà vegà de Xocolata

7

Coulant de xocolata amb gelat vegà de vainilla.



No t'ho perdis!

Pastís de formatge casolà diari

7

Pastís de formatge, estil basc, casolà extra cremós amb una increïble salsa de caramel salada i ametlles torrades a sobre. Fresc, cada dia, des del nostre forn!



+ bola de gelat de vainilla
@Laboratorio Burgetti

3.5

Peres al vi

8

Pera escalfada amb vi negre especiat, gelat de vainilla i teula de taronja.



Cafè i licors

Espresso

1.95

Brandy Torres 5 anys

4

Bruja Bella Licor de Hierbas

4

Licor 43

4

Patxaran

4

Vins Naturals

Vins naturals, completament ecològics! ♥ Del nostre proveïdor local @humanvins. Només vins positius per al planeta, km0, petita producció i procedents d'agricultura saludable i natural. Una veritable representació de "la terra"!

Negres

VITXO

copa ampolla

4.95 23

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

TOOMAHATS

6.5 28

Vinyes Hontza Labraza
Rioja
85% Tempranillo i 15% Garnatxa negra
Vi suau amb matisos de fruites vermelles

PUERTA DEL VIENTO

6.8 38

100% mencía
Notes primàries que recorden les violetes i notes secundàries de pruna, acompanyades de subtils tocs de fusta.

Elecció del sommelier

FAUST

35

Finca Parera
Penedes Alt
Sumoll, Garnatxa Negra, Ull de llebre,
Merlot i Cabernet Sauvignon
Un vi envellit durant 14 mesos en tines velles de roure.
Tradició feta de manera natural.



+ taula de formatges locals per compartir 16.5

Blancs

LES AGUDES

copa

ampolla

7

34

Mas del Périé - Colombard i Sauvignon Blanc
Un blanc sec i refrescant, amb bona tensió.
Al nas s'obre amb notes de cítrics i cedrat, amb un discret toc de fruita de polpa blanca.

SANT PERE

6.5 28

D.O Conca del Barberà
Macabeu 80% Trepas 20%
Aromes florals i herbàcies amb fresques notes cítriques.
Refinat, fresc i ben estructurat, amb un final suau.

VITXA

4.95 23

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

Malvasia de Sitges

Elecció del sommelier 35

Bodega Dasca Vives
Sitges
100% Malvasia
Un vi sec i llarg amb la part aromàtica i l'acidesa molt marcada. És fresc i complex alhora!



Vins Naturals

Vins naturals, completament ecològics! ♥ Del nostre proveïdor local @humanvins. Només vins positius per al planeta, km0, petita producció i procedents d'agricultura saludable i natural. Una veritable representació de "la terra"!



PetNat - Vi Espumós

ampolla

HOPP

25

Finca Parera
Penedes
100% Chardonnay
Un mètode ancestral de vi espumós natural.
Bombolles fines i notes cítriques pronunciades amb molta frescor.

Taronja

copa

ampolla

VITXO

7

29

Finca Parera
Penedès Alt, Espanya
70% xarel·lo, 30% chardonnay
Un vi amb 30 dies de maceració amb les pells.
Exuberant, amb tanins marcats

Rosat

copa

ampolla

FINS ALS KULLONS

6

35 (1L)

Finca Parera
Penedès Alt. Espanya
Sumoll, Xarel·lo, Garnatxa Blanca, Biodinàmic 🌱
Ultra fresc, fàcil de beure, el preferit de Faire.



Cava

D'aquí de la terra

copa

ampolla

AZIMUT BRUT NATURE

6

25

Can Suriol
Alt Penedes
Macabeu, Xarel·lo i Parellada.
Fresc, elegant i sec, amb una mineralitat refrescant i un final net.

Vermut

copa

Vermell

4.5

Ecològic - Casolà

Sangria!

Sangria Refrescant
- "La Sueca" de
@democraticwines.



Copa

7

Per compartir

Ampolla 1L

23

Sangria La Sueca, cellers locals i un gust refrescant de @democreatiwines



Còctels per més brindis!

Negroni

11.5

Campari, vermut
negre, ginebra

Boulevardier

11.5

Bourbon, vermut
negre, Campari

Mezcal Mule

11

Mezcal, suc de llima,
cervesa de gingebre
Whole Earth

Aperol Spritz

9

Aperol, cava, soda

Elecció del bàrman

Moscow Mule

11.5

Vodka, llima, ginger
beer

Closer to God

12.5

Mezcal, Vermut, Blanc,
Gingebre & llima



Sense alcohol com màgia!

Favorit de Faire

Elixir de baies orgàniques

7

Agave blava, llimona, gingebre, sirop de tapioca,
pastanaga, móra, guaranà, maca, pitahaya rosa,
papaya, camu camu, lucuma, açai, plàtan, cacau i
sal d'Inca Sun & aigua amb gas.

Elixir d'arrel orgànic

7

Gingebre, cúrcuma, maca, yacon, ràban picant,
tapioca, galanga, ashwagandha, arrel de taronja,
lucuma, llimona, agave blava i aigua amb gas.

Moritz 7

Tota la intensitat i el caràcter d'una cervesa 100% 3.5
malta que combina cos i sabor a la perfecció. 5,5%

De l'ampolla

Ambar IPA 5.5

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

Moritz Epidor 4.5

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%

Cerveses



Gin & Tonics



Tots els nostres gins estan seleccionats amb cura de la regió de Catalunya i Espanya, menys desplaçaments, autèntics sabors mediterranis espanyols. Es serveixen amb aigua tònica ecològica Indi&Co. de Sevilla.

Puerto de Indias Pink 10

El preferit del jefe
Gin Mare 13

Nordes 14

Nut 13



& més



Llimonada casera

+0.5 amb gas

6

Suc de taronja orgànic de València

5.5

Refrescos de Luno - Amb Prebiòtics i Fibra

Ginger Beer / Cola / Hibiscus & Pomelo

3.5

Indi&Co. Sevilla Tònica Orgànica

4

Bioma Kombucha Orgànica - Sabor del dia

6

"Font de la Joventut" - aigua de coco pura 500 ml

6.5

Aigua amb gas kmzero 500ml

2.5

Aigua sense gas kmzero 1.5L

2.5



conoce good community



junts, fem millor tots els dies

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.



De la tierra al plato, del plato a la tierra. Estamos compostando todos los restos orgánicos con nuestro sanador de suelos en Barcelona
@abonokm0



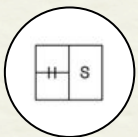
Nossa! Açaí

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



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



Laboratorio Burgetti

Hecho con pasión por nuestra vecina Sonia, nuestro helado se elabora fresco a diario utilizando ingredientes locales cuidadosamente seleccionados de la tienda justo al otro lado de la calle.



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

