

Faire.

tapas & wine

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 **55411+** 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.**



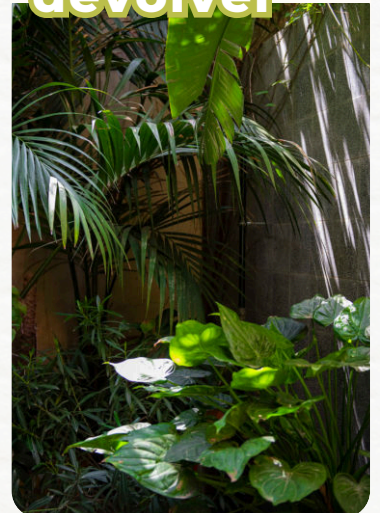
"Faire" es una mentalidad que abrazamos como una cultura de vivir lento y consciente. Nuestro compromiso de hacer crecer un negocio justo con pasos conscientes y el Manifiesto de Faire reflejan nuestra dedicación a la sostenibilidad.

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.

comparte las buenas vibras tapas



Paella de temporada

13.5

Paella vegetariana con puerros confitados, champiñones portobello y mayonesa vegana de algas nori.



+Acompáñalo con una copa de cava por solo 4 euros más

4

Favorito de Faire

Burrata otoñal (¡Nuevo!)

14

Burrata con crema de castañas, calabaza salteada y vinagreta de balsámico y setas del bosque.



+ acompañar con una copa de cava

6



+añadir cesta de pan

3.5

Aguacate asado

7

Medio aguacate asado con pico de gallo, salsa de ajo y cilantro fresco



Patatas Bravarissa

6.5

Mini patatas ligeramente fritas servidas con salsa harissa casera picante y mayonesa de miso



Halloumi

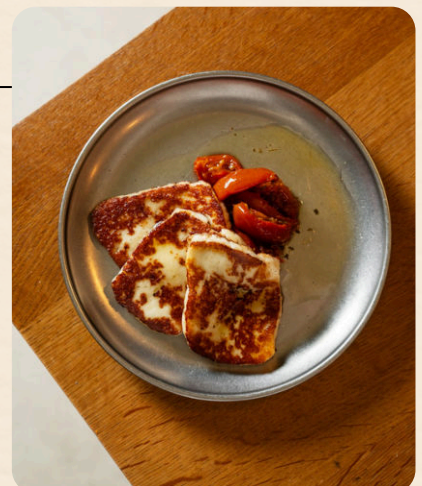
7

3 lonchas de queso halloumi chipriota a la parrilla

Rollitos crujientes

8.5

Rollitos de masa filo rellenos de espinacas especiadas, boniato asado y queso de cabra, acompañados de yogur griego con hierbas frescas.



comparte las buenas vibras

tapas

Lo más popular

Berenjena Asada al Miso

12.75

Berenjena de temporada asada, cubierta con pasta de miso salada y dulce, salsa de yogur cítrico y aceite de chile



+ copa de cava

6

Hamburguesa Beyond

14.5

Hamburguesa Beyond con lechuga, tomate, pepinillos encurtidos caseros, queso Edam, harissa y mayonesa ahumada.



+patatas fritas y mayonesa

2.5



+Bacon vegano

2.5



Fuera del radar

8.5

✦ Boniato trufado

Nuestros favoritos: gajos de boniato al horno con salsa de trufa.



Pasta al vermouth (Nueva!)

9

Pasta con setas de cardo salteadas, salsa cremosa de vermut rojo y crujiente de Grana Padano



+ combina muy bien con una copa de Les Agudes 7

Sopa de cebolla (¡nuevo!)

7.5

Sopa de cebolla con tostada de Gouda gratinado.



Vegano? Descuento de -0,5 ct

-0.5

✦ Bao de carne desmenuzada

6.75

Pan bao esponjoso relleno de carne vegana con una marinada salada y dulce, con mayonesa de miso, verduras crujientes y cilantro fresco



Tortilla tartufata

8.5

Tortilla de patatas con crema de trufas y parmesano



comparte las buenas vibras

tapas



Más popular

Hummus y berenjena asada 8.5

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 de la panadería ecológica Eric & Benjamin



+ copa de sangría

7

Dip de guacamole 8.75

Aguacate machacado, zumo de limón natural y pico de gallo. Servido con chips de maíz orgánico

Ensalada de hinojo 8.5

Ensalada fresca de hinojo con tofu marinado al vinagre balsámico, tomate semiseco y alcaparras.



+ copa de Les Agudes

7

Pan Tomaca 6

Pan con tomate, tomates semisecos, crema de ajo confitado y aceite de hierbas.

Dip de cannellini con chips de chirivía 8

Una deliciosa mezcla de alubias blancas cremosas, aliñadas con hierbas frescas y un toque de ajo, acompañada de chips crujientes de chirivía.



+ marida perfecto con una copa de Vitxo Orange

7



comparte las buenas vibras

tapas

Perfecto para compartir

Tabla de quesos

16.5

Selección de quesos servidos con membrillo y frutos secos, todos de la región

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

7.5



Ensalada de lentejas

8

Ensalada de lentejas con boniatos asados, cebollas moradas encurtidas, queso feta, granada y vinagreta de setas.

Ensalada fresca de acompañamiento



6

Mezclum de hojas verdes y verduras con vinagreta

Focaccia Artesana

4.5

Focaccia artesana de masa madre recién horneada.



+dip de ricotta, aceite de oliva virgen y vinagre balsámico

3

Aceitunas Mediterráneas

3.5

Disfruta de la sencillez de nuestras aceitunas verdes, marinadas a la perfección



Ración de pan

3.5

Cesta de pan



+Mantequilla

1



¡todos hechos en casa!

sueños dulces

+Combina un espresso con
cualquier postre por 1 €

Tarta Tatin

7

Tarta de manzanas caramelizadas con
nata montada.



Volcán de chocolate vegano

7

Delicioso coulant de chocolate
con helado de vainilla vegano.



¡No te la pierdas!

Tarta de queso casera

7

Tarta de queso casera, estilo vasco, extra
cremosa con una increíble salsa de
caramelo con sal y almendras tostadas
encima. Fresco, todos los días, ¡desde
nuestro horno!



+bola de helado de vainilla
@[laboratorioburgetti](#)

3.5

Pera al vino tinto

8

Pera pochada en vino tinto
especiado con helado de
vainilla y teja de naranja



Café y licores

Espresso

1.95

Brandy Torres 5 años

4

Bruja Bella Licor de Hierbas

4

Licor 43

4

Patxaran

4

Vinos

Naturales

Vinos naturales, ¡completamente ecológicos! ♥ De nuestro proveedor local @humanvins. Sólo vinos positivos para el planeta, km0, pequeña producción, y de una agricultura sana y natural. Una verdadera representación de "¡la tierra!"



Tinto

VITXO

copa botella

4.95 23

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

TOOMAHATS

6.5 28

Viñedos Hontza Labraza
Rioja
85% Tempranillo, 15% Garnatxa negra
Vino Suave con Notas de Frutos Rojos

PUERTA DEL VIENTO

6.8 38

100% Mencía
Notas primarias con recuerdos a violetas y notas secundarias de ciruela, acompañadas con sutiles notas de madera

Selección del sumiller

FAUST

35

Finca Parera - Penedes Alt
Sumoll, Garnatxa Negra, Ull de Llebre, Merlot y Cabernet Sauvignon
Un vino con una crianza de 14 meses en tinas viejas de roble. Tradición hecha naturalmente



+ tabla de quesos locales para compartir 16.5

Blanco

VITXA

Humanvins
Penedès
Xarel.lo Vermell, Parellada, Chardonnay
Seco y afrutado con notas de fruta blanca.

SANT PERE

6.5 28

D.O Conca del Barberà
Macabeu 80% Trepat 20%
Aromas florales y herbáceos con frescas notas cítricas. Refinado, fresco y bien estructurado, con un final suave.

LES AGUDES

7 34

Mas del Périé - Colombard y Sauvignon Blanc
Un blanco seco y refrescante, con buena tensión. La nariz se abre con notas de cítricos y cidra, con un discreto toque de fruta de pulpa blanca.

MALVASIA DE SITGES

Selección del sumiller

35

Bodega Dasca Vives
Sitges - 100% Malvasia
Un vino seco y largo con la parte aromática y la acidez muy marcada. ¡Es fresco y complejo a la vez!



Vinos

Naturales

¡Vinos naturales y totalmente ecológicos! ❤️ De nuestro proveedor local

@humanvins. Vinos positivos para el planeta, de km 0, de pequeña producción y de agricultura sana y natural. ¡Una auténtica representación de «la tierra!»



PetNat - vino espumoso

botella

HOPP

25

Finca Parera

Penedes

100% Chardonnay

Un método ancestral de elaboración de vino espumoso natural. Burbuja fina y notas cítricas pronunciadas con mucho frescor.

Naranja

copa

botella

VITXO

7

29

Finca Parera

Penedès Alt. España

70% Xarel.lo, 30% Chardonnay

Un vino con 30 días de maceración de pieles. Exuberante con taninos pronunciados.

Rosado

copa

botella

FINS ALS KULLONS

6

35 (1L)

Finca Parera

Penedès Alt. España

Sumoll, Xarel.lo, Garnatxa Blanca, Biodinámico 🌱

Ultra fresco, fácil de beber, el favorito de Faire.

Cava

copa

botella

100% Catalán

AZIMUT BRUT NATURE

6

25

Can Suriol

Alt Penedes

Macabeu, Xarel.lo y Parellada.

Fresco, elegante y seco, con una mineralidad refrescante y un final limpio.

Vermut

copa

Vermut rojo

4.5

Ecológico - Casero



Sangría!

Sangría refrescante -
"La Sueca" de
@democraticwines.



Copa

7

Para compartir

Botella 1L

23

Sangría La Sueca, bodegas locales y
un sabor refrescante de
@democreatiwines



Cócteles para más brindis

Negroni

11.5

Campari, Vermut
Rojo, Gin

Boulevardier

11.5

Bourbon, Vermut
rojo, Campari

Mezcal Mule

11

Mezcal, Zumo de
Lima, Whole Earth
Ginger Beer

Aperol Spritz

9

Aperol, Cava, Soda

Selección del bartender

Moscow Mule

11.5

Vodka, Lima, Whole
Earth Ginger Beer

Closer to God

12.5

Mezcal, vermut
blanco,
jengibre y lima

Sin alcohol como magia

Organic Berry Elixir

7

Agave azul, Limón, Pomelo Natural, Jengibre, Sirope
de Tapioca, Zanahoria, Mora, Guaraná, Maca, Pitaya
Rosa, Papaya, Camu Camu, Lúcumá, Açai, Plátano,
Cacao y Sal de Sol del Inca y Agua con Gas

Organic Root Elixir

7

Jengibre, cúrcuma, maca, yacón, rábano picante,
tapioca, galanga, Ashwagandha, raíz de naranja,
lúcumá, lima, agave azul y agua con gas



Moritz 7

3.5

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

Botella

Elección del barmán

Ambar IPA

5.5

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

Moritz Epidor

4.5

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%



Cervezas



Gin & Tonics



Todas nuestras ginebras son cuidadosamente seleccionadas de la región de Cataluña y España, menos viajes, auténticos sabores del Mediterráneo español. Servidos con tónica ecológica Indi&Co. de Sevilla.

Puerto de Indias Pink

10

El favorito del jefe

Gin Mare

13

Nordes

14

Nut

13

& más

Limonada casera

+0.5 con gas

6

Zumo de naranja ecológico de Valencia

5.5

Refrescos de Luno. - *Prebióticos y Fibra:*

Ginger Beer / Cola / Hibiscus & Pomelo

3.5

Indi&Co. Sevilla Agua tónica

4

Kombucha orgánica Bioma - ¡Sabor del día!

6

"Fountain of Youth" - Agua de coco pura 500ml

6.5

Agua con gas kmzero 500ml

2.5

Agua sin gas Water kmzero 1.5L

2.5



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.



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



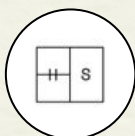
Nossa! Açaí

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

