

# Faire.

tapas & wine

## MENÚ

2025



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 **30411+** 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  
conscientemente.**



"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.

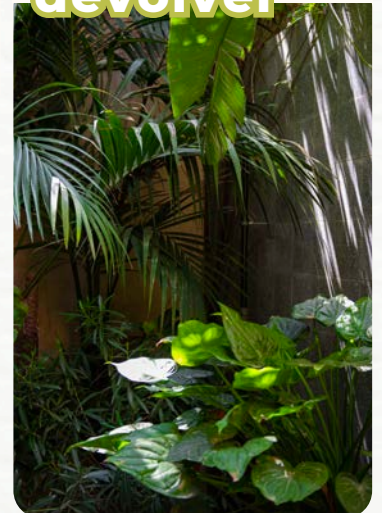
**conexión**



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.

# tapas

frías

los más geniales de la ciudad



**Hummus y berenjena asada** 8

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

**Dip de cannellini con chips de chirivía** 8

Dip cremoso de judías blancas servido con chips de chirivía



**Guacamole** 8.5

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



**Ensalada de hinojo (nuevo)** 8

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

**Pan Tumaca** 7

Pan de masa madre tostado con tomates semi secos y cremoso de ajo



# tapas

## frías

los más geniales de la ciudad



### Aceitunas Mediterráneas 3.5

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

### Ensalada fresca de acompañamiento 4.5

Mezclum de hojas verdes y verduras con vinagreta

### Cesta de focaccia de masa madre casera 5.5

Sazonado con romero, sal; acompañado de aceite de oliva virgen extra y vinagre balsámico.

### Tomates y burrata (nuevo) 12.5

Mezcla de tomates de temporada, con burrata, albahaca y avellanas.

✦✦ + añadir focaccia 3.5

### Tabla de quesos 16.5

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



# tapas

calientes

bienes imperdibles.



## Patatas Bravarissa

6.5

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

## Berenjena Asada al Miso

10

Berenjena de temporada asada, cubierta con pasta de miso salada y dulce, salsa de yogurt citrico y aceite de chile

## Girgolas y pure (nuevo)

11.5

Girgolas grilladas con pure de apio nabo y salsa agridulce de naranja.



## Aguacate Asado

6

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

## Rosti de patata con salsa bearnaise

6

Patata rallada cocida al horno con salsa holandesa condimentada con vinagre, vino blanco, cebolla morada, pimienta negra y estragón

## Halloumi

6.5

3 rebanadas de queso halloumi chipriota asado



# tapas

## calientes

placeres sin remordamiento

### Hamburguesa Beyond 14.5

Hamburguesa de Beyond meat con queso gouda, salsa picante casera de harissa, mezclum, aguacate en rodajas, tomate y mayonesa de miso.



✦✦ +añadir patatas fritas y mayonesa 2.5

🥓 + beicon vegano 2.5



### ✦✦ 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



### Boniato trufado 8.5

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



### Cazuela de huevos (nuevo) 8

Cazuela de huevos con vino blanco, cebolla y nata. Acompañado de tostadas

# sueños dulces

## Tarta Tatin

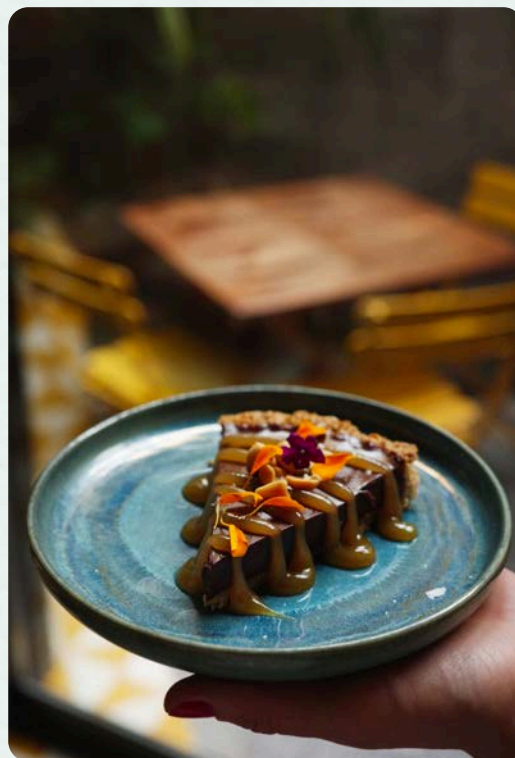
7

Tarta de manzanas caramelizadas con nata montada.

## Tarta de chocolate vegana

6.5

Masa de avena y maní tostado, rellena de ganache cremosa de chocolate amargo y mantequilla de cacahuete, cubierta con salsa de caramelo casera.



## Tarta friand de frambuesa

5

Cupcake de almendra super delicioso servido con queso crema hecho en casa y frutas del bosque frescas, el favorito de nuestro personal!!



## Tarta de queso casera

7

Tarta de queso vasco casero extra cremoso con una increíble salsa de caramelo con sal y almendras tostadas encima. Cocido al horno, fresco, todos los días, ¡desde nuestro horno!



+bola de helado de vainilla  
@DeLaCream

3.5



# Vinos

## Biodinámicos

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

copa    bottella

#### VITXO

4.95    23

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

#### TOOMAHATS

5.9    28

##### Rioja -Viñedos Hontza Labraza

85% Tempranillo, 15% Garnatxa negra  
*Vino suave con graduación baja y mucha fruta roja*

#### FAUST

35

Penedes Alt/Finca Parera  
Sumoll, Garnatxa negra, Ull de llebre,  
Merlot y Cabernet Sauvignon  
*Un vino con una crianza de 14 meses en tinajas viejas de roble. Tradición hecha naturalmente*

### Blanco

copa

botella

#### VITXA

4.95

23

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

#### ABRUNET BLANC

5.9

28

Terra Alta/Celler Frisach  
100% garnatxa blanca  
*Un vino muy seco y afrutado.*

#### MALVASIA DE SITGES

35

##### Bodega Dasca Vives

100% Malvasi  
*Un vino seco y largo con la parte aromática y la acidez muy mercada. Es fresco y complejo a la vez!*



# Vinos

## Biodinámicos

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!"



### PetNat - Vino espumoso

botella

HOPP

25

Penedes/ Finca Parera  
100% Chardonnay

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

### Naranja

copa

botella

VITXO

6.5

29

Penedès Alt. España - Finca Parera  
70% Xarel.lo, 30%Chardonnay

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

### Rosado

copa

botella

FINS ALS KULLONS

5.75

35

Penedès Alt. España - Finca Parera  
Sumoll, Xarel.lo, Garnatxa Blanca, Biodynamic 🌿  
*Ultra fresco, fácil de beber y muy dulce.*

### Cava

copa

botella

CAN SURIOL BRUT NATURE

6

25

Cava/Can Suriol  
Macebeu, Parellada y Xarel.lo , Biodynamic 🌿  
*Cava vintage, elegante, delicado, con burbuja ultrafina*



# Sangría!

Sangría refrescante -  
"La Sueca" de  
@democraticwines.



**Copa** 7

**Botella 1L** 23



## Cócteles para más brindis

**Negroni** 11.5

Campari, Vermut Rojo,  
Gin

**Mezcal Mule** 11

Mezcal, Zumo de Lima,  
Whole Earth Ginger Beer

**Boulevardier** 11.5

Bourbon, Vermouth Rojo,  
Campari

**Aperol Spritz** 9

Aperol, Cava, Soda

**Moscow Mule** 11.5

Vodka, Lima, Whole Earth  
Ginger Beer

**Closer to God** 12.5

Mezcal, Bourbon,  
Vermouth Blanco,  
Sapinca & Limon

## Sin alcohol como magia

**Organic Root Elixir** 7

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

**Organic Berry Elixir** 7

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

# Cervezas

## for good



### De Barril

#### Nomada, Naturpils

3.5

Una cerveza ecológica y sin gluten de estilo Pilsner checa de Sabadell. Elaborada con una sola clase de malta y lúpulo. Una cerveza con la que expresar que la belleza está en la sencillez. Su cuerpo ligero, sabor suave y espuma persistente te cautivarán

### De Botella

#### Espiga Garage IPA

5.5

Una IPA americana sin gluten, con carácter (4.6%)

#### Cerveza 0.0%

3.5



## Gin & Tonics



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

<b>Puerto de Indias Pink</b>	10
------------------------------	----

<b>Gin Mare</b>	13
-----------------	----

<b>Nordes</b>	14
---------------	----

<b>Nut</b>	13
------------	----

## & más

Zumo de naranja ecológico de Valencia	4.5
---------------------------------------	-----

Juno Cola de Barcelona	3.5
------------------------	-----

Ginger Beer	3.5
-------------	-----

Indi&Co. Sevilla Agua Tónica	4
------------------------------	---

Kombucha orgánica Bioma - ¡Sabor del día!	6
---	---

"Fountain of Youth" - Pure Coconut Water 500ml	6.5
--	-----



# 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**



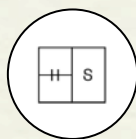
## Nossa! Açaí

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!  
**@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 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 Gerona.  
**@montsoliu**

