

Faire.

tapas & wine

MENÚ

2025



Es tracta de

Bo

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.

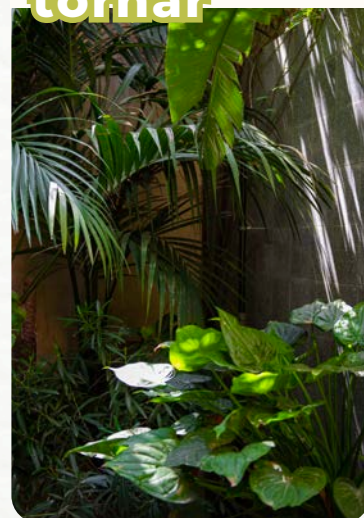
connexió



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.

tapes

fredes

els més guais de la ciutat



Dip d'albergínia i hummus 8

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

Dip de cannellini amb xips d'api 8

Salsa cremosa de mongetes blanques servida amb xips d'api



Salsa de guacamole 8.5

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



Amanida de fonoll 8

Endívies cuites lentament al forn amb salsa de coco, taronja i gingebre, servides amb amanida d'endívies i herbes fresques

Pa amb tomàquet 7

Pa de massa mare de la forneria ecològica Eric & Benjamin torrat amb tomàquets semi-secs i crema d'all



tapes

fredes

els més guais de la ciutat


Olives mediterrànies 3.5

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

Amanida 4.5

Mescla de joves fulles verdes orgàniques amb vinagreta.

Focaccia i ricotta 7.5

Focaccia de massa mare casolana acompanyada de ricotta, oli d'oliva verge extra i vinagre balsàmic

Remolatxes i Burrata (nova) 12.5

Carpaccio de remolatxa groga, amb burrata i vinagreta de remolatxa i balsàmic

✦✦ +afegir cistella de pa 3.5

Amanida de lleties 8

Amanida de lleties i verdures amb ceba en vinagre i crostó cruixent

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.

Ració de pa 3.5


tapes

calentes

plaers sense remordiment

**Patates Bravarissa**

6.5

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

Gírgoles i puré

11.5

Gírgoles a la graella amb puré d'api-rave i salsa agredolça de taronja.

Albergínia rostida amb miso 10

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

Alvocat rostit

6

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

**Truita trufada (nova)**

8

Truita de patates amb crema de tòfones i parmesà

Halloumi

6.5

3 llesques de formatge halloumi xipriota a la planxa



tapes

calentes

plaers sense remordiment

Hamburguesa Beyond 14.5

Probablement la hamburguesa més deliciosa que hagi tastat! Beyond Meat amb formatge gouda fos, salsa harissa picant casolana, rúcula, bolet ostra al forn, aguacate fresc en rodanxes, tomàquet fresc, maionesa de miso.



✦✦ +Fes-lo jalapeño picant 1

✦✦ +afegir patates fregides i maionesa 2.5

🍌 + beicon vegà 2.5



✦✦ 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



Moniato trufat trossejat a mà 8.5

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



Sopa de ceba 6.5

Una sopa rica i reconfortant, elaborada amb ceba lentament caramel·litzada en un substanciós brou de verdures. Coronada amb crostons amb formatge.



✦✦ +opció vegana

-0.5 de descompte



7

-tots fets a casa!

SOMNIS dolços

Tatin de poma

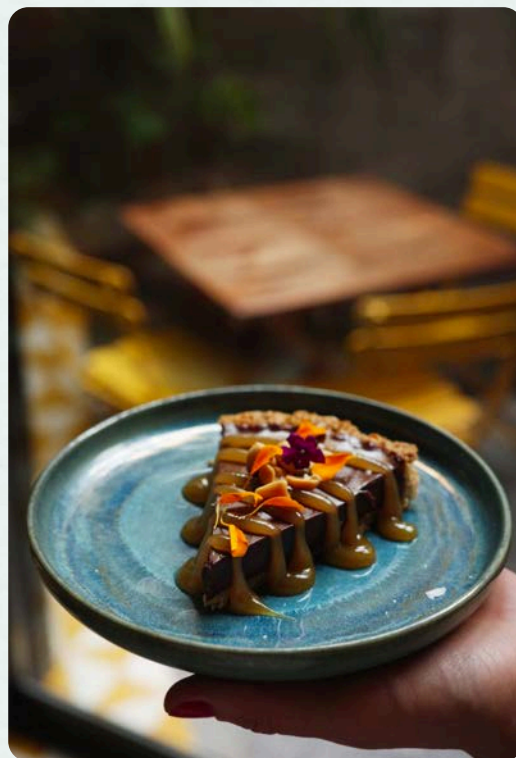
7

Pastís de pomes caramel·litzades amb nata muntada.

Tarta vegana de xocolata

6.5

Cruixent de cacauets torrats i civada farcida amb una ganache cremosa de xocolata negra i mantega de cacahuets, coberta amb salsa de caramel casolana.



Friand de gerds

5

Cupcake d'ametlla deliciós servit amb glacé de formatge crema fet a casa i gerds frescs, el favorit del nostre personal!



Pastís de Formatge Casolà Diari

7

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



+bola de gelat de vainilla
@DeLaCremBcn

3.5



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

	copa	ampolla
VITXO	4.95	23
Penedès, Espanya - Humanvins Garnatxa Negra, Merlot <i>Un vi negre fresc, àgil i afruitat.</i>		
TOOMAHATS	5.9	28
Rioja - Vinyes Hontza Labraza "85% Tempranillo i 15% Garnatxa negra" <i>"Vi suau amb baixa graduació i molta fruita vermella"</i>		
PUERTA DEL VIENTO	6.8	34
100% Mencía <i>Notes primàries que recorden les violetes i notes secundàries de pruna, acompanyades de subtils tocs de fusta.</i>		
FAUST		35

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

Blancs

	copa	ampolla
VITXA	4.95	23
Penedès, España - Humanvins Xarel.lo Vermell, Parellada, Chardonnay <i>Sec i afruitat amb notes de fruita blanca.</i>		
ABRUNET BLANC	5.9	28
Terra Alta/Celler Frisach 100% garnatxa blanca <i>Un vi molt sec i afruitat.</i>		
LES AGUDES	6.5	32
Colombard y Sauvignon Blanc Un blanc sec i refrescant, amb bona tensió. El nas s'obre amb notes de cítrics i cedrat, amb un discret toc de fruita de polpa blanca.		
MALVASIA DE SITGES		35

Bodega Dasca Vives

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

HOPP

ampolla

25

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

Taronja

VITXO

copa

ampolla

6.5

29

Penedès Alt. España - Finca Parera
70% Xarel.lo, 30%Chardonnay
*Un vi amb 30 dies de maceració de pell. Exuberant
amb tanins pronunciats.*

Rosa

FINS ALS KULLONS

copa

ampolla

5.75

35

Penedès Alt. España - Finca Parera
Sumoll, Xarel.lo, Garnatxa Blanca, Biodynamic 🌱
Molt fresc i dolç, fàcil de beure

Cava

CAN SURIOL BRUT NATURE

copa

ampolla

6

25

Cava/Can Suriol
Macebeu, Parellada y Xarel.lo , Biodynamic 🌱
*Cava vintage, elegant, delicat, amb bombolles ultra
fines*



Sangria!

Sangria Refrescant -
"La Sueca" de
@democraticwines.



Copa 7

Ampolla 1L 23



Còctels per més brindis!

Negroni 11.5

Campari, Vermut negre,
Gin

Mezcal Mule 11

Mezcal, Lime Juice, Whole
Earth Ginger Beer

Boulevardier 11.5

Bourbon, Vermut Negre,
Campari

Aperol Spritz 9

Aperol, Cava, Soda

Moscow Mule 11.5

Vodka, Lime, Whole Earth
Ginger Beer

Closer to God 12.5

Mezcal, Bourbon,
Vermut Blanc,
Gingebre & Ilima

Sense alcohol com màgia!

Elixir d'arrel orgànic 7

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

Elixir de baies orgàniques 7

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

Moritz 7

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

3.5

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%



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

Gin Mare 13

Nordes 14

Nut 13



& més



Suc de taronja orgànic de València 4.5

Juno Cola de Barcelona 3.5

Ginger Beer 3.5

Indi&Co. Sevilla Tònica Orgànica 4

Bioma Kombucha Orgànica - Sabor del día 6

"Font de la Joventut" - aigua de coco pura 500 ml 6.5



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.



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



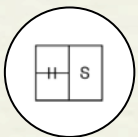
Nossa! Açai

Açaí 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 té 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 suc orgànic deliciós de Cal Valls! Un negoci familiar compromès a oferir als clients menjar saludable i orgànic durant més de 40 anys.
@calvalls.eco



Orgànica 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



Laboratorio Burgetti

Fet amb passió per la nostra veïna Sònia, el nostre gelat es fa fresc cada dia utilitzant ingredients locals acuradament seleccionats de la botiga just al costat del carrer.



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 café Arabica orgànic de Colòmbia, enriquit amb els bolets de la màxima qualitat, nootrópics 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 felïços i orgànics són cuidats per Montsoliu, prop de Girona.
@montsoliu

