



Más del 90% de nuestros productos son ecológicos y de proximidad, sin harinas ni azúcares refinados.

Més del 90% dels nostres productes són ecològics i de proximitat, sense farines ni sucres refinats.

## Para compartir Per compartir

<b>Nachos con pico de gallo, labneh y salsa cheddar</b> Natxos amb "pico de gallo", labneh i salsa cheddar (V) (PB) (K) (P)	8,5 €
<b>Patatas Bravas con salsa veganesa de cúrcuma y salsa brava</b> Patates Braves amb salsa veganesa de cúrcuma i salsa brava (PB) (K) (P)	6,9 €
<b>Croqueta casera de rúcula, puerro, nueces y harina integral</b> Croqueta casolana de ruca, porro, nous i farina integral (V) (PB) (K) (P)	2 €
<b>Falafel con pico de gallo y salsa tahini</b> Falafel amb "pico de gallo" i salsa tahina (PB) (K)	9 €
<b>Baba Ganoush al horno de carbón con crudités y crackers keto de semillas variadas</b> Baba Ganoush al forn de carbó amb crudités i crackers keto de llavors variades (PB) (K) (P)	7,5 €
<b>Humus de garbanzos y tomate seco con crudités y pan de pita</b> Humus de cigrons i tomàquet sec amb crudités i pa de pita (PB)	7,5 €
<b>Mezze platter: humus, baba ganoush, kimchi, labneh con remolacha, falafel, olivas, dukkah, pan de pita y crudités (opción sin gluten)</b> Mezze platter: humus, baba ganoush, kimchi, labneh amb remolacha, falafel, dukkah, olives, pa de pita i crudités (opción sin gluten) (PB) (V) (K)	17,9 €
<b>Chips de yuca, boniato y remolacha</b> Xips de iuca, moniato i remolatxa (PB)	3,9 €
<b>Olivas ras el hanout y aceite de oliva virgen extra</b> Olives ras el hanout i oli d'oliva verge extra (PB) (K) (P)	3,9 €
<b>Pan de pita</b> Pa de pita (PB)	1,9 €
<b>Pan con o sin tomate tostado o sin tostar</b> Pa amb o sense tomàquet, torrat o sense torrar de massa mare (PB)	1,9 €
<b>Pan paleo hecho en casa de almendra y verdura con mantequilla ahumada</b> Pa paleo fet a casa d'ametlla i verdura amb mantega fumada (V) (PB) (K) (P)	6,5 €



Plant Based



Vegetariano  
Vegetarià



Keto



Paleo



Sin gluten  
Sense gluten



Lácteos  
Làctics



Frutos secos  
Fruits secs



Huevos  
Ous



**Nuestros platos están elaborados con productos de calidad delicadamente seleccionados**

Els nostres plats estan elaborats amb productes de qualita seleccionats delicadament

## Para empezar Per començar

<b>Burrata de búfala con tomates, pipa de calabaza, aceite de albahaca, espinaca y picatostes de pan (opción sin gluten)</b> Burrata de búfala amb tomàquets, llavors de carbassa, oli d'alfàbrega, espinacs i crustons de pa (opción sin gluten) (V) (G)	<b>14,9 €</b>
<b>Ensalada Greenco con kale, aguacate, brotes, rábano, remolacha, crujiente de nori y chutney de mango</b> Amanida Greenco amb kale, alvocat, brots, rave, remolatxa, cruixent de nori i chutney de mango (PB) (G) (P)	<b>10,5 €</b>
<b>Aguacate a la brasa con rúcula, brotes, tomate cherri, pico de gallo, semillas de calabaza y vinagreta de mostaza</b> Alvocat a la brasa amb ruca, brots, tomàquet cherri, pico de gallo, llavors de carbassa i vinagreta de mostassa (PB) (G) (K) (P)	<b>9 €</b>
<b>Green Taco: cogollo, pico de gallo, aguacate, zanahoria, cebolla y salsa satay con leche de coco</b> Green Taco: cabdell, pico de gallo, alvocat, pastanaga, ceba i salsa satay amb llet de coco (PB) (G) (S) (P)	<b>9 €</b>
<b>Huevos estrellados con boniatos fritos</b> Ous estrellats amb moniato fregit (V) (G) (S)	<b>9 €</b>
<b>Crema de boniato, calabaza, jengibre, naranja y topping de manzana y dukkah</b> Crema de moniato, carbassa, gíngebre, taronja i topping de poma i dukkah (PB) (G) (S) (P)	<b>8,5 €</b>
<b>Sopa Tom Kha Kai picante de pollo, leche de coco, champiñones, hierbalimón y cilantro</b> Sopa Tom Kha Kai picant de pollastre, llet de coco, xampignons, citronella i coliadre (G) (P)	<b>10,5 €</b>

Comida ecológica y de proximidad  
*Menjar ecològic i de proximitat*

Puede haber contaminación cruzada, ya que tenemos algún producto con gluten.  
Pot haver-hi contaminació creuada, ja que tenim algun producte amb gluten.

(PB)  
Plant Based

(V)  
Vegetariano  
Vegetarià

(K)  
Keto

(P)  
Paleo

(G)  
Sin gluten  
Sense gluten

(S)  
Lácteos  
Làctics

(S)  
Frutos secos  
Fruits secs

(G)  
Huevos  
Ous

# Platos Principales Plats principals

---

<b>Tagliatelle de boniato con crema de anacardo y trufa</b> Tagliatelle de moniato amb crema d'anacard i tòfona (PB) (G) (S) (P)	14,9 €
<b>Verduras al curry verde hecho en casa con arroz basmati integral</b> Verdures al curri verd casolà amb arròs basmati integral (PB) (G)	14,9 €
<b>Risotto integral de remolacha y parmesano (opción vegana)</b> Risotto integral de remolatxa i parmesà (opció vegana) (V) (G) (S) (PB)	13,9 €
<b>Paella vegana con crujiente de verduras y allioli de cúrcuma</b> Paella vegana amb cruixent de verdures i allioli de cúrcuma (PB) (G)	14,9 €
<b>Rigattoni de espelta con salsa de setas y espinaca, crème fraîche, parmesano y topping de verduras de temporada</b> Rigattoni d'espelta amb salsa de bolets i espinacs, crème fraîche, parmesà i topping de verdures de temporada (G)	13,9 €
<b>Fusilli sin gluten de trigo sarraceno con salsa de setas y espinaca, crème fraîche, parmesano y topping de verduras de temporada</b> Fusilli sense gluten de fajol amb salsa de bolets i espinacs, crème fraîche, parmesà i topping de verdures de temporada (G) (S)	13,9 €
<b>Wok de verduras de temporada con salsa tamarindo y fideos de arroz</b> Wok de verdures de temporada amb salsa tamarinde i fideus d'arròs (PB)	13,9 €
<b>Berenjena a la parmesana con chutney de higos</b> Albergínia a la parmesana amb chutney de figues (V) (G) (S)	13,9 €
<b>Tempeh casero de judía con brócoli y allioli de calabaza con arroz basmati integral</b> Tempeh casolà de mongeta amb bròquil i allioli de carbassa amb arròs basmati integral (PB) (G)	14,9 €
<b>Pizza con base de brócoli, queso feta, rúcula, calabacín, cebolla caramelizada y pipas de girasol</b> Pizza amb base de bròquil, formatge feta, ruca, carbassó, ceba caramelitzada i pipes de girasol (V) (G) (S) (P)	15,5 €
<b>Lasaña de berenjena y ricotta al limón, verduras variadas, salsa de tomate casera y parmesano</b> Lasanya d'albergínia i ricotta amb llimona, verdures variades, salsa de tomàquet casolana i parmesà (V) (G) (S)	15,5 €
<b>Hamburguesa de shitake con lentejas y kimchi casero con patatas fritas caseras</b> Hamburguesa de shitake amb llenties i kimchi casolà amb patates fregides casolanes (PB)	13,9 €
<b>Hamburguesa de salmón salvaje con aguacate, jengibre encurtido, rúcula y mayonesa</b> Hamburguesa de salmó salvatge amb avocat, gingebre encurtit, ruca i maionesa	15,9 €
<b>Salmón salvaje de Alaska al horno de carbón con parmentiere de patata</b> Salmó salvatge d'Alaska al forn de carbó amb parmentiere de patata (P) (G)	19,9 €



Plant Based



Vegetariano  
Vegetarià



Keto



Paleo



Sin gluten  
Sense gluten



Lácteos  
Làctics



Frutos secos  
Fruits secs



Huevos  
Ous

# Carne Ecológica km0 hecha al horno de carbón

## Carn Ecològica km0 feta al forn de carbó

<b>Pollo marinado con hierbas mediterráneas con guarnición</b> Pollastre marinat amb herbes mediterrànies amb guarnició (P) (G)	19,9 €
<b>Hamburguesa de ternera gourmet con patatas fritas con aceite de oliva</b> Hamburguesa de vedella gourmet amb patates fregides amb oli d'oliva	14,9 €
<b>Entrecot de ternera con guarnición a elegir</b> Entrecot de vedella amb guarnició a escollir (P) (G)	20,9 €
<b>Solomillo de ternera con guarnición a elegir</b> Filet de vedella amb guarnició a escollir (P) (G)	24,9 €

**Guarniciones: Verduras asadas, Chips de yuca y boniato, Patatas asadas, Patatas fritas.**  
Guarnicions: Verdures rostides, Xips de iuca i moniato, Patates al caliu, Patates fregides

## Postres Postres

<b>Brownie vegano de boniato y dátiles con cobertura de chocolate y helado de fresa</b> Brownie vegà de moniato i dàtils amb cobertura de xocolata i gelat de maduixa (PB) (G) (K) (P)	6,9 €
<b>Tarta de chocolate y calabaza</b> Tarta de chocolate y calabaza (PB) (G)	6,9 €
<b>Bol de Açai con plátano, leche almendra, granola casero, coco y ágave</b> Bol d'Açaí con plátano, leche de almendra, granola casero, coco y ágave (PB) (G) (K) (P)	8,9 €
<b>Carrot cake sin harinas con pasas, nueces ágave y frosting de anacardo</b> Carrot cake sense farines amb panses, nous, agave i glassejat d'anacard (V) (G) (K) (P) (S)	6,9 €
<b>Cheesecake con coulis de frutos rojos</b> Cheesecake amb coulis de fruits vermells (V) (G) (K) (P) (S)	6,9 €
<b>Trufa crudivegana de remolacha, dátil, cacao, almendra y chips de chocolate con crema de anacardo</b> Trufa crudivegana de remolatxa, dàtil, cacao, ametlla i xips de xocolata amb crema d'anacard (G) (K) (P) (S)	6,9 €
<b>Piña natural al carbón y helado de mango</b> Pinya natural al carbó i gelat de mango (PB) (G)	5,5 €
<b>Helado de chocolate, vainilla o crema catalana</b> Gelat de xocolata, vainilla o crema catalana (V) (G) (K) (P) (S)	4,9 €
<b>Helado vegano de fresa o mango</b> Gelat vegà de maduixa o mango (PB) (G)	4,9 €



Plant Based



Vegetariano  
Vegetarià



Keto



Paleo



Sin gluten  
Sense gluten



Lácteos  
Làctics



Frutos secos  
Fruits secs



Huevos  
Ous



More than 90% of our products are organic and local, without flour or refined sugars.

Plus de 90% de nos produits sont biologiques et locaux, sans farine ni sucres raffinés.

## To share À partager

---

<b>Nachos with “pico de gallo”, labneh and cheddar sauce</b> Nachos avec “pico de gallo”, labneh et sauce cheddar (V) (PB) (P)	<b>8,5 €</b>
<b>“Bravas” style spicy fried potatoes with vegan turmeric sauce</b> “Bravas” avec sauce végétalienne au curcuma et sauce brava (PB) (P)	<b>6,9 €</b>
<b>Homemade croquettes with arugula, leek, walnuts and wholemeal flour</b> Croquette maison de roquette, poireau, noix et farine complète (V) (PB) (P) (K)	<b>2 €</b>
<b>Falafel with “pico de gallo” and tahini sauce</b> Falafel avec “pico de gallo” et sauce tahini (PB) (P)	<b>9 €</b>
<b>Baba ganoush in charcoal oven with raw vegetables and keto crackers with assorted seeds</b> Baba Ganoush cuit au charbon de bois, crudités et crackers keto aux graines variées (PB) (K) (P)	<b>7,5 €</b>
<b>Chickpea and dried tomato hummus , raw vegetables and pita bread</b> Houmous de pois chiches et tomates séchées avec crudités et pain pita (PB)	<b>7,5 €</b>
<b>Mezze platter: hummus, baba ganoush, kimchi, labneh with beet, falafel, olives, dukkah, pita bread and raw veggies (gluten free option)</b> Mezze platter: houmous, baba ganoush, kimchi, labneh à la betterave, falafel, olives, dukkah, pain pita et crudités (option sans gluten) (V) (PB) (P)	<b>17,9 €</b>
<b>Cassava, sweet potato and beetroot chips</b> Croustilles de manioc, patates douces et betteraves (PB)	<b>3,9 €</b>
<b>Olives ras el hanout spice and extra virgen olive oil</b> Olives ras el hanout et huile d'olive vierge extra (PB) (K) (P)	<b>3,9 €</b>
<b>Pita bread</b> Pain pita (PB)	<b>1,9 €</b>
<b>Sourdough bread toasted/untoasted with/without tomato</b> Pain au levain avec ou sans tomate toasté o non toasté (PB)	<b>1,9 €</b>
<b>Homemade almond and vegetables paleo bread with smoked butter</b> Pain paléo maison d'amande et de légumes au beurre fumé (V) (PB) (P) (K)	<b>6,5 €</b>



Plant Based



Vegetarian  
Végétarien



Keto



Paleo



Gluten free  
Sans gluten



Milk  
Produits  
laitiers



Dried fruit  
Noisettes



Eggs  
Oeufs



Our dishes are prepared with carefully selected quality products.

Nos plats sont préparés avec des produits de qualité soigneusement sélectionnés.

## To get started Pour commencer

---

<b>Bufala burrata, pumpkin seeds, basil oil, spinach and breadcrumbstones (gluten free option)</b> Burrata de bufala avec une variété de tomates, graines de citrouille, huile de basilic and épinard et croûtons de pain (option sans gluten) (V) (GF)	<b>14,9 €</b>
<b>Greenco salad with kale, avocado, sprouts, radish, beet, crunchy nori and mango chutney</b> Salade Greenco avec chou frisé, avocat, pousses, radis, betterave, nori croquant et chutney à la mangue (GF) (PB) (P)	<b>10,5 €</b>
<b>Grilled avocado with arugula, sprouts, spring tomato, pico de gallo, pumpkin seeds and mustard vinaigrette</b> Avocat grillé avec roquette, pousses, tomate cerise, "pico de gallo", graines de citrouille et vinaigrette à la moutarde (GF) (PB) (P) (K)	<b>9 €</b>
<b>Green Taco: heart, pico de gallo, avocado, carrot, onion and satay sauce with coconut milk</b> Green Taco: coeur, "pico de gallo", carotte, oignon, sauce satay au lait de coco (GF) (V) (PB) (P)	<b>9 €</b>
<b>Fried eggs with fried sweet potato</b> Oeufs brouillés aux patates douces frites (V) (GF) (E)	<b>9 €</b>
<b>Sweet potato, squash, ginger and orange with apple topping and dukkah</b> Crème de patate douce, citrouille, gingembre, orange, garniture de pomme et dukkah (GF) (V) (PB) (P)	<b>8,5 €</b>
<b>Spicy Tom Kha Kai soup with chicken, coconut milk, mushrooms, lemon grass and coriander</b> Soupe Tom Kha Kai au poulet épicé, lait de coco, champignons, herbes citronnées et coriandre (PB) (GF)	<b>10,5 €</b>

# Healthy Organic Food

## *Alimentation saine et biologique*

There may be cross contamination since we have product with gluten.  
Il peut y avoir une contamination croisée car nous avons certains produits contenant du gluten.



Plant Based



Vegetarian  
Végétarien



Keto



Paleo



Gluten free  
Sans gluten



Milk  
Produits  
laitiers



Dried fruit  
Noisettes



Eggs  
Oeufs

## Main dishes Plats principaux

---

<b>Sweet potato tagliatelle with creamy cashew and truffle sauce</b> Tagliatelles de patate douce à la crème de noix de cajou et truffe (PB) (N) (P)	14,9 €
<b>Homemade curry style vegetables with whole Basmati rice</b> Légumes au curry verd maison au riz basmati complet (PB) (N)	14,9 €
<b>Whole grain beet risotto with parmesan cheese (also plant based option)</b> Risotto complet aux betteraves et parmesan (option végétalienne) (V) (N) (PB)	13,9 €
<b>Vegan Paella with crunchy vegetables and turmeric alioli</b> Paella vegan aux légumes croquants et alioli au curcuma (PB) (N)	14,9 €
<b>Spelt rigattoni with mushroom and spinach sauce, crème fraîche, parmesan and season vegetables topping</b> Rigattoni d'épeautre avec sauce aux champignons et épinards, crème fraîche, parmesan et garniture de légumes de saison (N)	13,9 €
<b>Buckwheat gluten free Fusilli with mushroom and spinach sauce, crème fraîche, parmesan and season vegetables topping</b> Fusillis de sarrasin sans gluten avec sauce aux champignons et épinards, crème fraîche, parmesan et garniture de légumes de saison (N) (N)	13,9 €
<b>Wok with variety of season vegetables, tamarind sauce and rice spaghetti</b> Wok de légumes de saison avec sauce au tamarin et nouilles de riz (PB)	13,9 €
<b>Parmesan aubergine with figs chutney</b> Aubergines au parmesan et chutney de figues (V) (N) (N)	13,9 €
<b>Homemade bean Tempeh with broccoli squash alioli and whole basmati rice</b> Tempeh maison de haricots avec brocoli et alliole de citrouille avec riz basmati complet (PB) (N)	14,9 €
<b>Pizza with broccoli dough, feta cheese, arugula, zucchini, caramelized onion and sunflower seeds</b> Pizza avec base de brocoli, fromage feta, roquette, courgette, oignon caramélisé et graines de tournesol (V) (N) (N) (N)	15,5 €
<b>Lemon style aubergine and ricotta lasagne, assorted vegetables, homemade tomato sauce and parmesan cheese</b> Lasagne aux aubergines et ricotta au citron, légumes variés, sauce tomate maison et parmesan (V) (N) (N)	15,5 €
<b>Shitake burger with lentils and homemade kimchi with fries</b> Hamburger au shitake aux lentilles et kimchi maison avec frites maison (PB)	13,9 €
<b>Wild salmon burger with avocado, pickled ginger, arugula and mayonnaise</b> Hamburger de saumon sauvage avec avocat, gingembre mariné, roquette et mayonnaise	15,9 €
<b>Wild Alaska salmon grilled in charcoal oven served with potato parmentier</b> Saumon sauvage d'Alaska cuit au charbon de bois et parmentier de pommes de terre (P) (N)	19,9 €



Plant Based



Vegetarian  
Végétarien



Keto



Paleo



Gluten free  
Sans gluten



Milk  
Produits  
laitiers



Dried fruit  
Noisettes



Eggs  
Oeufs

# Charcoal grilled organic meet km 0 supply

## Viande biologique km0 cuite au charbon de bois

---

<b>Marinated chicken spiced with mediterranean herbs and your choice of garnish</b> Poulet mariné aux herbes méditerranéennes et garniture aux choix (P) (K)	<b>19,9 €</b>
<b>Gourmet beef burger with homemade fries</b> Hamburger de boeuf gourmet avec frites à l'huile d'olive	<b>14,9 €</b>
<b>Select beef entrecôte with your choice of garnish</b> Entrecôte de boeuf et garniture au choix (P) (K)	<b>20,9 €</b>
<b>Beef fillet with your choice of garnish</b> Filet de boeuf avec garniture au choix (P) (K)	<b>24,9 €</b>

**Garnishes: Grilled vegetables, Cassava and sweet potato chips, "Calíu-style" potatoes, Chips**  
Garnitures: Légumes grillés, Chips de manioc et patate douce, Pommes de terre au calíu, chips

## Deserts Desserts

---

<b>Vegan sweet potato and date brownie with chocolate cover and strawberry ice cream</b> Brownie végane aux patates douces et dattes avec couverture au chocolat et glace à la fraise (PB) (K) (V)	<b>6,9 €</b>
<b>Chocolate and squash cake</b> Gâteau de chocolat et citrouille (PB) (K)	<b>6,9 €</b>
<b>Acai Bowl with banana, almond milk, homemade granola, coconut and agave</b> Bol de Açaí avec banane, lait d'amande, coco, granola maison et agave (PB) (K) (V)	<b>8,9 €</b>
<b>Carrot cake with zero flour, raisins, walnuts, agave and cashwes glazed</b> Carrot cake sans farine, avec raisins secs, noix, agave et glaçage aux noix de cajou (V) (K) (P) (G)	<b>6,9 €</b>
<b>Cheesecake with red berry coulis</b> Gâteau au fromage et coulis de fruits rouges (V) (K) (P) (G)	<b>6,9 €</b>
<b>Raw vegan truffle of beet, cocoa, date, almond and chocolate chips with cashew cream</b> Truffe végétalienne crue de betterave, cacao, datte, noix de coco, amande et pépites de chocolat, avec crème de noix de cajou (K) (V) (PB) (P)	<b>6,9 €</b>
<b>Charcoaled natural pineapple with mango ice cream</b> Ananas naturel au charbon et glace de mangue (PB) (K)	<b>5,5 €</b>
<b>Ice cream: chocolate, vanilla or crema catalan</b> Glaces: chocolat, vanille ou "crema catalana" (V) (K) (P) (G)	<b>4,9 €</b>
<b>Vegan ice cream: strawberry or mango</b> Glace végane: fraise ou mangue (PB) (K)	<b>4,9 €</b>



Plant Based



Vegetarian  
Végétarien



Keto



Paleo



Gluten free  
Sans gluten



Milk  
Produits  
laitiers



Dried fruit  
Noisettes



Eggs  
Oeufs