



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) (K)	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 qualitat seleccionats delicadament

## Para empezar Per començar

<b>Burrata de búfala con espinaca baby, berenjena ahumada y sésamo con miel y miso</b> Burrata de búfala amb espinacs baby, albergínia fumada i sèsam amb mel i miso (V) (H) (S)	14,9 €
<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) (S) (P)	10,5 €
<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) (S) (K) (P)	9 €
<b>Ensalada César con lechuga, pollo, parmesano, salsa césar y picatostes de pan -opción sin gluten-</b> Amanida César amb enciam, pollastre, parmesà, crustons de pa i salsa César (opció sense gluten) (H) (S) (G)	14,9 €
<b>Huevos estrellados con boniato frito</b> Ous estrellats amb moniato fregit (V) (S) (G) (H)	9 €
<b>Tortilla abierta con burrata trufada, albahaca y tomate</b> Truita oberta amb burrata trufada, alfàbrega i tomàquet (H) (S) (G) (V) (K)	14,9 €
<b>Crema de coliflor con su crujiente y aceite ahumado -opción huevo poché +1,5 €-</b> Crema de coliflor amb el seu cruixent i oli fumad (opció ou poché +1,5 €) (PB) (S) (K) (P) (G)	8,5 €
<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, xampiñons, citronella i colianadre (S) (P)	10,5 €

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.



Plant Based



Vegetariano  
Vegetarià



Keto



Paleo



Sin gluten  
Sense gluten



Lácteos  
Làctics



Frutos secos  
Fruits secs



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) (S) (M) (P)	14,9 €
<b>Verduras al curry hecho en casa con arroz basmati integral</b> Verdures al curri casolà amb arròs basmati integral (PB) (S)	14,9 €
<b>Risotto integral vegano de calabaza y salvia -opción huevo poché +1,5 €-</b> Risotto integral vegà de carbassa amb sàlvia (opció ou poché +1,5 €) (PB) (S) (M)	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) (S)	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 (M)	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 (S) (M)	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>Alcachofas con judía y salsa verde</b> Carxofes amb mongeta blanca i salsa verda (PB) (S)	14,9 €
<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) (S)	14,9 €
<b>Pizza con base de brócoli, queso feta, kale, calabacin, cebolla caramelizada y pipas de girasol</b> Pizza amb base de bròquil, formatge feta, kale, carbassó, ceba caramelitzada i pipes de girasol (V) (S) (M) (S)	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) (S) (M)	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, gíngebre 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) (S)	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) (K)	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) (K)	20,9 €
<b>Solomillo de ternera con guarnición a elegir</b> Filet de vedella amb guarnició a escollir (P) (K)	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) (K) (V) (G)	6,9 €
<b>Tarta de chocolate y calabaza</b> Pastís de xocolata y carbassa (PB) (K)	6,9 €
<b>Bol de Açai con plátano, leche almendra, granola casera, coco y ágave</b> Bol d'Açaí amb plàtan, llet d'ametlla, granola casolana, coco i atzavara (PB) (K) (V) (G)	8,9 €
<b>Carrot cake sin harinas con pasas, nueces ágave y frosting de anacardo</b> Carrot cake sense farines amb panses, nous, atzavara i glassejat d'anacard (V) (K) (G) (H) (P)	6,9 €
<b>Cheesecake con coulis de frutos rojos</b> Cheesecake amb coulis de fruits vermells (V) (K) (H) (G)	6,9 €
<b>Trufa crudivegana de remolacha, dátil, cacao, almendra y chips de chocolate con crema de anacardo</b> Trufa crudivegana de remolatxa, dàtil, cacau, ametlla i xips de xocolata amb crema d'anacard (K) (V) (G) (PB) (P)	6,9 €
<b>Piña natural al carbón y helado de mango</b> Pinya natural al carbó i gelat de mango (PB) (K)	5,5 €
<b>Helado de chocolate, vainilla o crema catalana</b> Gelat de xocolata, vainilla o crema catalana (V) (K) (H) (G)	4,9 €
<b>Helado vegano de fresa o mango</b> Gelat vegà de maduixa o mango (PB) (K)	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)	<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) (P)	<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)	<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, baby spinach, smoked aubergine and sesame with honey and miso</b> Burrata de bufflonne aux épinards baby, aubergine fumée et sésam au miel et miso. (V) (A) (S)	<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 (S) (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 (S) (PB) (P) (K)	<b>9 €</b>
<b>Cesar salad with lettuce, chicken, parmesan, breadcrumbstones and Cesar dressing -gluten free option-</b> Salade Cesar avec laitue, poulet, parmesan, croûtons de pain et sauce Cesar (option sans gluten) (A) (S)	<b>14,9 €</b>
<b>Fried eggs with fried sweet potato</b> Oeufs brouillés aux patates douces frites (V) (S) (S)	<b>9 €</b>
<b>Open omelette with truffled bufala burrata, basil and tomato</b> Truite ouverte avec burrata truffé, basilic et tomate (A) (S) (S) (K) (V)	<b>14,9 €</b>
<b>Cauliflower cream with crispy cauliflower and smoked oil -option poached egg +1,50€-</b> Crème de chou-fleur avec son croustillant et son huile fumée (option oeuf poché + 1,50€) (PB) (S) (K) (P) (S)	<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 (S) (P)	<b>10,5 €</b>

# Healthy Organic Food

## *Alimentation saine et biologique*

There may be cross contamination since we have product with gluten.  
I 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) (S) (P)	14,9 €
<b>Homemade curry style vegetables with whole Basmati rice</b> Légumes au curry maison au riz basmati complet (PB) (N)	14,9 €
<b>Whole grain vegan squash risotto with sage -option poached egg +1,50€-</b> Risotto complet végétalien à la citrouille et à la sauge (option oeuf poché + 1,50€) (PB) (N) (S) (E)	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) (M)	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>Artichoke with beans and green sauce</b> Artichauts aux haricots blancs et sauce verte (PB) (N)	14,9 €
<b>Homemade bean Tempeh with broccoli squash alioli and whole basmati rice</b> Tempeh maison de haricots avec brocoli et alioli de citrouille avec riz basmati complet (PB) (N)	14,9 €
<b>Pizza with broccoli dough, feta cheese, kale, zucchini, caramelized onion and sunflower seeds</b> Pizza avec base de broqui, fromage feta, kale, courgette, oignon caramélisé et graines de tournesol (V) (N) (M) (E)	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) (M)	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>
<b>Garnishes: Grilled vegetables, Cassava and sweet potato chips, "Calíu-style" potatoes, Chips</b> 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 mason 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) (PB) (P)	<b>6,9 €</b>
<b>Cheesecake with red berry coulis</b> Gâteau au fromage et coulis de fruits rouges (V) (K) (PB) (P)	<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) (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) (PB) (P)	<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