



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

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



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

Burrata de búfala con tomate variado, pipas de calabaza, aceite de albahaca, espinaca, albahaca fresca y picatostes de pan (opción sin gluten) Burrata de búfala amb tomàquet variat, llavors de carbassa, oli d'alfàbrega, espinacs, alfàbrega fresca i crostons de pa (opció sense gluten) (V) (A) (G)	14,9 €
Ensalada Greenco con kale, aguacate, rábano, remolacha, zanahoria, cebolla, crujiente de nori y chutney de mango Amanida Greenco amb kale, alvocat, rave, remolatxa, pastanaga, ceba, cruixent de nori i chutney de mango (PB) (G) (P)	10,5 €
Aguacate a la brasa con hojas y lechuga verde, tomate cherri, pico de gallo, semillas de calabaza y vinagreta de mostaza Alvocat a la brasa amb fulles i enciam verd, tomàquet cherri, pico de gallo, llavors de carbassa i vinagreta de mostas (PB) (G) (K) (P)	10 €
Ensalada César con lechuga, pollo, parmesano, salsa césar y picatostes de pan -opción sin gluten- Amanida César amb enciam, pollastre, parmesà, crustons de pa i salsa César (opció sense gluten) (A) (G) (G)	14,9 €
Ensalada Waldorf con col lombarda, manzana, pasas, apio, eneldo, nueces y salsa casera de labneh, mayonesa y chalota Amanida Waldorf amb col lombarda, poma, panses, api, anet, anous i salsa casolana de labneh, maionesa i xalota (V) (G) (A)	11,9 €
Tatin de puerro cocinado a baja temperatura con base de hojaldre Tatin de porro cuinat a baixa temperatura amb base de pasta de full (V) (A) (G)	10 €
Gazpacho con picadillo de verdura, picatostes de pan y dukkah -Opción sin gluten- Gaspatxo amb picada de verdura, crostons de pa i dukkah -opció sense gluten- (PB) (G)	8,5 €
Huevos estrellados con patatas fritas y virutas jamón* (*no orgánico) Ous estrellats amb patates fregides i encenalls de pernil* (*no orgànic) (G) (G)	12,5 €
Tortilla abierta con calabacín, tomate, albahaca y zanahoria - opción burrata +4,40€ - Truita oberta amb carbassó, tomàquet, alfàbrega i pastanaga - opció burrata +4,40€ - (V) (G) (G)	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

Tagliatelle de boniato con crema de anacardo y trufa Tagliatelle de moniato amb crema d'anacard i tòfona (PB) (V) (K) (P)	14,9 €
Verduras de temporada al curry hecho en casa con arroz basmati integral Verdures de temporada al curry fet a casa amb arròs basmati integral (PB) (V)	14,9 €
Risotto integral de tomate de temporada semi deshidratado, albahaca y parmesano -opción huevo poché +1,5 €- Risotto integral de tomàquet de temporada semi deshidratat, alfàbrega i parmesà (opció ou poché +1,5 €) (V) (K) (P)	13,9 €
Paella vegetal con verduras de temporada y allioli de cúrcuma Paella vegetal amb verdures de temporada i allioli de cúrcuma (PB) (V)	14,9 €
Paella con costilla de cerdo durok , romero y judía verde Paella amb costella de porc durok , romaní i mongeta verda (V)	17,9 €
Rigattoni de espelta con salsa de setas y espinaca, crème fraîche, parmesano y topping de verduras de temporada Rigattoni d'espelta amb salsa de bolets i espinacs, crème fraîche, parmesà i topping de verdures de temporada (V) (K)	13,9 €
Fusilli sin gluten de trigo sarraceno con salsa de setas y espinaca, crème fraîche, parmesano y topping de verduras de temporada Fusilli sense gluten de fajol amb salsa de bolets i espinacs, crème fraîche, parmesà i topping de verdures de temporada (V) (K)	13,9 €
Pizza con base de zanahoria, queso feta, parmesano, kale, calabacín, cebolla caramelizada y pipas de girasol Pizza amb base de pastanaga, formatge feta, parmesà, kale, carbassó, ceba caramelitzada i llavors de girasol (V) (K) (P) (G)	15,5 €
Lasaña de berenjena y ricotta al limón, verduras variadas, champiñones, salsa de tomate casera, albahaca y parmesano Lasanya d'albergínia i ricotta a la llimona, verdures variades, xampiñons, salsa de tomàquet casolana, alfàbrega i parmesà (V) (K) (P)	15,5 €
Hamburguesa vegana de remolacha, lentejas mostaza y avena servida con kimchi y patatas fritas Hamburguesa vegana de remolatxa, lleties, mostassa i civada servida amb kimchi i patates fregides (PB)	14,5 €
Hamburguesa de salmón salvaje con aguacate, jengibre encurtido, rúcula y mayonesa Hamburguesa de salmó salvatge amb alvocat, gingebre encurtit, ruca i maionesa (G)	15,9 €
Salmón salvaje de Alaska al horno de carbón con parmentiere de patata y verduras Salmó salvatge d'Alaska al forn de carbó amb parmentiere de patata i verdures (P) (V)	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

Costilla de cerdo durok a baja temperatura y acabada en el horno carbón con salsa barbacoa, guarnición a elegir Costella de porc durok a baixa temperatura i acabada al forn de carbó amb salsa barbacoa, guarnició a escollir (P) (G)

18,9 €

Hamburguesa de ternera gourmet con patatas fritas , lechuga,tomate, cebolla caramelizada, mayonesa Hamburguesa de vedella gourmet amb patates fregides , enciam, tomàquet, ceba caramelitzada, maionesa (G)

14,9 €

Entrecot de ternera con guarnición a elegir
Entrecot de vedella amb guarnició a escollir (P) (G)

21,9 €

Solomillo de ternera con guarnición a elegir
Filet de vedella amb guarnició a escollir (P) (G)

25,9 €

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

Brownie sin harinas acompañado de helado de vainilla Brownie sense farines acompanyat de gelat de vainilla (PB) (G) (V) (K) (P)

6,9 €

Tarta de chocolate y calabaza Pastís de xocolata y carbassa (PB) (G)

6,9 €

Bol de Açai con plátano, leche almendra, granola casera, coco y ágave Bol d'Açaí amb plàtan, llet d'ametlla, granola casolana, coco i atzavara (PB) (G) (V)

8,9 €

Carrot cake sin harinas con pasas, nueces ágave y frosting de anacardo Carrot cake sense farines amb panses, nous, atzavara i glassejat d'anacard (V) (G) (V) (K) (P)

6,9 €

Cheesecake con coulis de frutos rojos Cheesecake amb coulis de fruits vermells (V) (G) (V) (K) (P)

6,9 €

Trufa crudivegana de remolacha, dátil, cacao, almendra y chips de chocolate con crema de anacardo Trufa crudivegana de remolatxa, dàtil, cacau, ametlla i xips de xocolata amb crema d'anacard (G) (V) (PB) (P)

6,9 €

Piña natural al carbón y helado de mango Pinya natural al carbó i gelat de mango (PB) (G)

5,5 €

Helado de chocolate, vainilla o crema catalana Gelat de xocolata, vainilla o crema catalana (V) (G) (V) (K) (P)

4,9 €

Helado vegano de fresa o mango 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

Nachos with “pico de gallo”, labneh and cheddar sauce Nachos avec pico de gallo, labneh et sauce cheddar (V) (PB) (GF) (DF) (E)	8,5 €
“Bravas” style spicy dried potatoes with vegan turmeric sauce “Bravas” avec sauce végétalienne au curcuma et sauce brava (PB) (GF) (P)	7,5 €
Homemade croquette with arugula, leek, walnuts and wholemeal flour Croquette maison de roquette, poireau, noix et farine complète (V) (GF) (DF) (E)	2,5 €
Falafel with “pico de gallo” and tahini sauce Falafel avec “pico de gallo” et sauce tahini (PB) (GF)	9 €
Truffled / Spicy Edamame Edamame épicé à la truffe (PB) (GF)	7,5 €
Chickpea and dried tomato hummus, raw vegetables and pita bread Houmous de pois chiches et tomates séchées avec crudités et pain pita (PB)	7,5 €
Mezze platter: hummus, falafel, kimchi, labneh with beet, edamame, olives, dukkah, pita bread and raw vegetables -gluten free option- Mezze platter: humus, falafel, kimchi, labneh à la betterave, edamame olives, dukkah, pain pita et crudités (options sans gluten) (V) (GF) (DF) (E)	17,9 €
Cassava, sweet potato and beetroot chips Croustilles de manioc, patates douces et betteraves (PB) (GF)	3,9 €
Olives ras el hoanout spice and extra virgin olive oil Olives ras el hanout et huile d'olive vierge extra (PB) (GF) (K) (P)	3,9 €
Pita Bread Pain pita (PB)	1,9 €
Bread toasted/untoasted with/without tomato Pain au levain avec ou sans tomate toasté o non toasté (PB)	2,5 €
Homemade almond and vegetables paleo bread with smoked butter Pain paléo maison d'amande et de légumes au beurre fumé (V) (GF) (DF) (E)	6,5 €
Chickpea flour farinata with onion and rosemary Farinata à la farine de pois chiches, oignon et romarin (PB) (GF)	5,9 €



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

Bufala burrata with variety of tomatos, spinach, pumpkin seeds, basil oil, basil and breadcrustones -gluten free option-	14,9 €
Burrata de buffle aux tomates assorties, graines de citrouille, huile de basilic, épinard, basilic frais et croûtons de pain (option sans gluten) (V) (GF)	
Greenco salad with kale, avocado, radish, beet, onion, carrots, nori and mango chutney	10,5 €
Salade Greenco avec chou frisé, avocat, , radis, betterave, carotte, oignon, nori croquant et chutney à la magne (PB) (GF) (P)	
Grilled avocado with greens, spring tomato, pico de gallo, pumpkin seeds and mustard vinagrette	10 €
Avocat grillé avec feuilles vertes et bitue, tomate cerise, "pico de gallo", graines de citrouille et vinaigrette à la moutarde (PB) (GF) (K) (P)	
Cesar salad with lettuce, chicken, parmesan, breadcrustones and Cesar dressing -gluten free option-	14,9 €
Salade Cesar avec laitue, poulet, parmesan, croûtons de pain et sauce Cesar (option sans gluten) (A) (GF) (GF)	
Waldorf salad with red cabbage, apple, rasins, celery, dill, walnuts and housemade sauce with labneh, mayonese and shallot	11,9 €
Salade waldorf avec chou rouge, pomme, raisins secs, céleri, aneth, noix et maison sauce avec labneh, mayonnaise et échalot (V) (GF) (A)	
Leak tatin cooked at low temperature with puff pastry base	10 €
Tatin de poireau cuit à basse température avec fond de pâte feuilletée (V) (A) (GF)	
Gazpacho with raw vegetables, breadcrustones and dukkah -gluten free option-	8,5 €
"Gazpacho" aux légumes hachés, croûtons de pain et dukkah (option sans gluten) (PB) (GF)	
Fried eggs with potatos and ham* (*no organic)	12,5 €
Oeufs au plate avec frites et copeaux de jambon* (*non-biologique) (GF) (GF)	
Open omelette with zucchini, tomato, carrot and basil (burrata option +4,40€)	10,5 €
Omelette ouverte avec courgette, tomate, basilic et carotte option burrata (+4,40€) (V) (GF) (GF)	

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.

(PB)	(V)	(K)	(P)	(GF)	(M)	(DF)	(E)
Plant Based	Vegetarian Végétarien	Keto	Paleo	Gluten free Sans gluten	Milk Produits laitiers	Dried fruit Noisettes	Eggs Oeufs

Main dishes Plats principaux

Sweet potato tagliatelle with creamy cashew and truffle sauce Tagliatelles de patate douce à la crème de noix de cajou et truffe (PB) (GF) (N) (P)	14,9 €
Vegetables with homemade curry and whole basmati rice Légumes au curry maison au riz basmati complet (PB) (GF)	14,9 €
Whole grain risotto with dried tomato, basil and parmesan -option poached egg +1,50€- Risotto complet de tomate de saison semi-déshydraté, basilic et parmesan option oeuf (+1,50) (V) (N) (GF)	13,9 €
Vegetable paella with seasonal vegetables and turmeric alioli Paella vegan aux légumes de saison et alioli au curcuma (PB) (GF)	14,9 €
Paella with durok pork ribs and rosemary Paella avec côtelette de porc durok, romarin et haricot vert (GF)	17,9 €
Spelt rigattoni with mushroom and spinach sauce, crème fraîche, parmesan and season vegetables topping Rigattoni d'épeautre avec sauce aux champignons et épinards, crème fraîche, parmesan et garniture de légumes de saison (V) (N)	13,9 €
Buckwheat gluten free fusilli with mushroom and spinach sauce, crème fraîche, parmesan and season vegetables topping Fusillis de sarrasin sans gluten avec sauce aux champignons et épinards, crème fraîche, parmesan et garniture de légumes de saison (GF) (N)	13,9 €
Pizza with carrot crust, feta and parmesan cheese, kale, zucchini, caramelized onion and sunflower seeds Pizza avec base de carotte, fromage feta, parmesan, chou frisé, courgette, oignon caramélisé et graines de tournesol (V) (GF) (N) (P)	15,5 €
Lemon style aubergine and ricotta lasagne, assorted vegetables, mushrooms, homemade tomato sauce, basil and parmesan cheese Lasagna d'aubergine e ricotta au citron, variété de légumes, champignons, sauce tomate maison, basilic et parmesan (V) (GF) (N)	15,5 €
Vegan beet burger with lentils, mustard and oats served with kimchi and fries Hamburger vegan aux betteraves, lentilles, moutarde et avoine servi avec kimchi et frites (PB)	14,5 €
Wild salmon burger with avocado, pickled ginger, arugula and mayonnaise Hamburger de saumon sauvage avec avocat, gingembre mariné, roquette et mayonnaise (GF)	15,9 €
Wild Alaska salmon grilled in charcoal oven served with potato parmentier and vegetables Saumon sauvage d'Alaska cuit au charbon de bois avec parmentière de pommes de terre et légumes (P) (GF)	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

Durok Pork ribs at low temperature and finished in the charcoal oven with barbecue sauce garnish at your choice Côtelette de porc durok à basse température et finies au charbon de bois avec sauce barbecue, garniture au choix (P) (V)	18,9 €
Gourmet beef burger with french fries, tomato, lettuce, caramelized onions, mayonnaise Hamburguer de boeuf gourmet avec frites, laitue, tomate, oignon caramélisé, mayonnaise (V)	14,9 €
Select beef entrecote with your choice of garnish Entrecôte de boeuf et garniture au choix (P) (V)	21,9 €
Beef fillet with your choice of garnish Filet de boeuf avec garniture au choix (P) (V)	25,9 €
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

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



Plant Based



Vegetarian
Végétarien



Keto



Paleo



Gluten free
Sans gluten



Milk
Produits
laitiers



Dried fruit
Noisettes



Eggs
Oeufs