



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)	7,5 €
<b>Croqueta casera de rúcula, puerro, nueces y harina integral</b> Croqueta casolana de ruca, porro, nous i farina integral (V) (PB) (K) (P)	2,5 €
<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 crackers y crudités de verduras</b> Baba ganoush al forn de carbó amb crackers i crudités de verdures (PB) (K)	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, falafel, kimchi, labneh con remolacha, baba ganoush, 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) (K) (V) (PB)	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)	2,5 €
<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



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



**Plant Based**



**Vegetarian**  
Végétarien



**Keto**



**Paleo**



**Gluten free**  
Sans gluten



**Milk**  
Produits  
laitiers



**Dried fruit**  
Noisettes



**Eggs**  
Oeufs



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



Plant Based



Vegetariano  
Vegetarià



Keto



Paleo



Sin gluten  
Sense gluten



Lácteos  
Làctics



Frutos secos  
Fruits secs



Huevos  
Ous



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

# 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) (V) (K) (P)	<b>14,9 €</b>
<b>Verduras de temporada al curry hecho en casa con arroz basmati integral</b> Verdures de temporada al curry fet a casa amb arròs basmati integral (PB) (V)	<b>14,9 €</b>
<b>Risotto integral de tomate de temporada semi deshidratado, albahaca y parmesano -opción huevo poché +1,5 €-</b> Risotto integral de tomàquet de temporada semi deshidratat, alfàbrega i parmesà (opció ou poché +1,5 €) (V) (K) (P)	<b>13,9 €</b>
<b>Paella vegetal con verduras de temporada y allioli de cúrcuma</b> Paella vegetal amb verdures de temporada i allioli de cúrcuma (PB) (V)	<b>14,9 €</b>
<b>Paella con costilla de cerdo durok , romero y judía verde</b> Paella amb costella de porc durok , romaní i mongeta verda (V)	<b>17,9 €</b>
<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 (V) (K)	<b>13,9 €</b>
<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 (V) (K)	<b>13,9 €</b>
<b>Pizza con base de zanahoria, queso feta, parmesano, kale, calabacín, cebolla caramelizada y pipas de girasol</b> Pizza amb base de pastanaga, formatge feta, parmesà, kale, carbassó, ceba caramelitzada i llavors de girasol (V) (K) (P) (G)	<b>15,5 €</b>
<b>Lasaña de berenjena y ricotta al limón, verduras variadas, champiñones, salsa de tomate casera, albahaca y parmesano</b> Lasanya d'albergínia i ricotta a la llimona, verdures variades, xampiñons, salsa de tomàquet casolana, alfàbrega i parmesà (V) (K) (P)	<b>15,5 €</b>
<b>Hamburguesa vegana de remolacha, lentejas mostaza y avena servida con kimchi y patatas fritas</b> Hamburguesa vegana de remolatxa, lleties, mostassa i civada servida amb kimchi i patates fregides (PB)	<b>14,5 €</b>
<b>Hamburguesa de salmón salvaje con aguacate, jengibre encurtido, rúcula y mayonesa</b> Hamburguesa de salmó salvatge amb alvocat, gingebre encurtit, ruca i maionesa (G)	<b>15,9 €</b>
<b>Salmón salvaje de Alaska al horno de carbón con parmentiere de patata y verduras</b> Salmó salvatge d'Alaska al forn de carbó amb parmentiere de patata i verdures (P) (V)	<b>19,9 €</b>



Plant Based



Vegetariano  
Vegetarià



Keto



Paleo



Sin gluten  
Sense gluten



Lácteos  
Làctics



Frutos secos  
Fruits secs



Huevos  
Ous

## 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) (GF) (N) (P)	14,9 €
<b>Vegetables with homemade curry and whole basmati rice</b> Légumes au curry maison au riz basmati complet (PB) (GF)	14,9 €
<b>Whole grain risotto with dried tomato, basil and parmesan -option poached egg +1,50€-</b> Risotto complet de tomate de saison semi-déshydraté, basilic et parmesan option oeuf (+1,50) (V) (N) (GF)	13,9 €
<b>Vegetable paella with seasonal vegetables and turmeric alioli</b> Paella vegan aux légumes de saison et alioli au curcuma (PB) (GF)	14,9 €
<b>Paella with durok pork ribs and rosemary</b> Paella avec côtelette de porc durok, romarin et haricot vert (GF)	17,9 €
<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 (V) (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 (GF) (N)	13,9 €
<b>Pizza with carrot crust, feta and parmesan cheese, kale, zucchini, caramelized onion and sunflower seeds</b> Pizza avec base de carotte, fromage feta, parmesan, chou frisé, courgette, oignon caramélisé et graines de tournesol (V) (GF) (N) (P)	15,5 €
<b>Lemon style aubergine and ricotta lasagne, assorted vegetables, mushrooms, homemade tomato sauce, basil and parmesan cheese</b> Lasagna d'aubergine e ricotta au citron, variété de légumes, champignons, sauce tomate maison, basilic et parmesan (V) (GF) (N)	15,5 €
<b>Vegan beet burger with lentils, mustard and oats served with kimchi and fries</b> Hamburger vegan aux betteraves, lentilles, moutarde et avoine servi avec kimchi et frites (PB)	14,5 €
<b>Wild salmon burger with avocado, pickled ginger, arugula and mayonnaise</b> Hamburger de saumon sauvage avec avocat, gingembre mariné, roquette et mayonnaise (GF)	15,9 €
<b>Wild Alaska salmon grilled in charcoal oven served with potato parmentier and vegetables</b> 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

# 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

# Charcoal grilled organic meat km 0 supply

## Viande biologique km0 cuite au charbon de bois

---

<b>Durok Pork ribs at low temperature and finished in the charcoal oven with barbecue sauce garnish at your choice</b> Côtelette de porc durok à basse température et finies au charbon de bois avec sauce barbecue, garniture au choix (P) (V)	<b>18,9 €</b>
<b>Gourmet beef burger with french fries, tomato, lettuce, caramelized onions, mayonnaise</b> Hamburguer de boeuf gourmet avec frites, laitue, tomate, oignon caramélisé, mayonnaise (V)	<b>14,9 €</b>
<b>Select beef entrecote with your choice of garnish</b> Entrecôte de boeuf et garniture au choix (P) (V)	<b>21,9 €</b>
<b>Beef fillet with your choice of garnish</b> Filet de boeuf avec garniture au choix (P) (V)	<b>25,9 €</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>Brownie zero flours with vainilla icecream</b> Brownie sans farine avec glace à la vanille (V) (V) (K) (P) (G) (D)	<b>6,9 €</b>
<b>Chocolate and squash cake</b> Gâteau de chocolat et citrouille (PB) (V)	<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) (V) (K) (D)	<b>8,9 €</b>
<b>Carrot cake zero flour with rasins, walnuts, agave and cashwes glaze</b> Carrot cake sans farine, avec raisins secs, noix, agave et glaçage aux noix de cajou (V) (V) (K) (D) (G)	<b>6,9 €</b>
<b>Cheesecake with red berries coulis</b> Gâteau au fromage et coulis de fruits rouges (V) (V) (K) (D) (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 (V) (V) (K) (PB) (P)	<b>6,9 €</b>
<b>Charcoaled pineapple with mango ice cream</b> Ananas naturel au charbon et glace de mangue (PB) (V)	<b>5,5 €</b>
<b>Ice cream: chocolate, vanilla or catalan cream</b> Glaces: chocolat, vanille ou "crema catalana" (V) (V) (K) (D) (G)	<b>4,9 €</b>
<b>Vegan ice cream: strawberry or mango</b> Glace végane: fraise ou mangue (PB) (V)	<b>4,9 €</b>



Plant Based



Vegetarian  
Végétarien



Keto



Paleo



Gluten free  
Sans gluten



Milk  
Produits  
laitiers



Dried fruit  
Noisettes



Eggs  
Oeufs