



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) (PB) (K) (P)	2,5 €
Croqueta casera de pollo, puerro y harina integral Croqueta casolana de pollastre, porro i farina integral (PB) (P)	2,5 €
Falafel con pico de gallo y salsa tahini Falafel amb "pico de gallo" i salsa tahina (PB) (K)	9 €
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)	8 €
Mezze platter: humus, falafel, croquetas vegetales, kimchi, labneh con remolacha, olivas, pan de pita y crudités Mezze platter: humus, kimchi, labneh amb remolacha, falafel, croquetes vegetals, olives, pa de pita i crudités (PB) (V) (PB) (K) (P)	19,9 €
Chips de yuca, boniato y remolacha Xips de iuca, moniato i remolatxa (PB) (K)	4,5 €
Olivas ras el hanout y aceite de oliva virgen extra Olives ras el hanout i oli d'oliva verge extra (PB) (K) (P)	4,5 €
Pan de pita Pa de pita (PB)	1,9 €
Pan de coca tostado con tomate Pa de coca torrat amb tomàquet (PB)	2,9 €
Pan con o sin tomate tostado o sin tostar de masa madre Pa amb o sense tomàquet, torrat o sense torrar de massa mare (PB)	2,5 €



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

Nuestras alcachofas con salsa romescu (opción más queso tomino +2,5 €, opción más 2 huevos poché ecológico +3,5 €, opción más virutas jamón +3,5 €) Les nostres carxofes amb salsa romescu (opció amb formatge tomino +2,5 €, opció amb 2 ous poché ecològics +3,5 €, opció amb pernil ibèric +3,5 €) (PB) (S) (G)	11 €
Burrata de búfala con espinaca baby, berenjena, crujiente de sésamo con miel y miso Burrata de búfala amb espinacs baby, albergínia, cruixent de sèsam amb mel i miso (V) (M) (S)	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) (S) (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 mostassa (PB) (S) (K) (P)	10,5 €
Tortilla de patatas y cebolla Truita de patates i ceba (G)	10,5 €
Sopa tom kha kai picante de pollo, leche de coco, champiñones, hierbalimón y cilantro Sopa Tom Kha Kai picant de pollastre, llet de coco, xampiñones, citronella i coliadre (S) (P)	11,5 €
Paletilla jamón de bellota Espatlla de pernil de gla	22 €
Queso manchego de oveja Formatge manxec d'ovella (M)	11 €
Gambas al ajillo Gambes al allet	17,9 €

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 €
Paella vegetal con verduras de temporada y allioli de cúrcuma Paella vegetal amb verdures de temporada i allioli de cúrcuma (PB) (V)	15,9 €
Paella con costilla de cerdo durok y romero Paella amb costella de porc durok i romaní (V)	17,9 €
Paella de marisco (mín 2 pers) Paella de marisc (Min 2 pers) (V)	20,9 € p/p
Arroz negro de marisco (mín 2 pers) Arròs negre de marisc (min 2 pers) (V)	19,9 € p/p
Rigattoni de espelta con salsa de tomate casera y ricotta con topping de verduras de temporada Rigattoni d'espelta amb salsa de tomàquet casolana i ricotta amb toping de verdures de temporada (V) (K)	14,9 €
Fusilli sin gluten de trigo sarraceno con crema de brocoli al aceite de oliva y topping de verduras de temporada Fusilli sense gluten de fajol amb salsa de bròquil al oli d'oliva i topping de verdures de temporada (PB) (V)	14,9 €
Pizza con base de brocoli, queso feta, parmesano, kale, calabacín, cebolla caramelizada y pipas de girasol Pizza amb base de bròquil, formatge feta, parmesà, kale, carabassó, ceba caramel·litzada i llavors de gira-sol (V) (V) (K) (P)	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) (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, gíngebre encurtit, ruca i maionesa (V)	16,9 €
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)	20,9 €



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 **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 **14,9 €** 




Entrecot de ternera con guarnición a elegir Entrecot de vedella amb guarnició a escollir **21,9 €**  


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 **6,9 €**
Brownie sense farines acompanyat de gelat de vainilla     

Tarta de chocolate y calabaza **6,9 €**
Pastís de xocolata y carbassa  

Bol de Açai con plátano, leche almendra, granola casera, coco y ágave **8,9 €**
Bol d'Açaí amb plàtan, llet d'ametlla, granola casolana, coco i atzavara   

Crema catalana **6,5 €**
Crema catalana   

Cheesecake con coulis de frutos rojos **6,9 €**
Cheesecake amb coulis de fruits vermells    

Trufa crudivegana de remolacha, dátil, cacao, almendra y chips de chocolate con crema de anacardo **6,9 €**
Trufa crudivegana de remolatxa, dàtil, cacau, ametlla i xips de xocolata amb crema d'anacard    

Piña natural al carbón y helado de mango **5,5 €**
Pinya natural al carbó i gelat de mango  

Helado de chocolate, vainilla o crema catalana **4,9 €**
Gelat de xocolata, vainilla o crema catalana    

Helado vegano de fresa o mango **4,9 €**
Gelat vegà de maduixa o mango  

 **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) (GF) (H)	8,5 €
“Bravas” spicy fried 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) (H) (E)	2,5 €
Homemade chicken croquette Croquette maison de poulet (E) (H)	2,5 €
Falafel with “pico de gallo” and tahini sauce Falafel avec “pico de gallo” et sauce tahini (PB) (GF)	9 €
Chickpea and dried tomato hummus, raw vegetables and pita bread Houmous de pois chiches et tomates séchées avec crudités et pain pita (PB)	8 €
Mezze platter: hummus, falafel, vegetarian croquettes, kimchi, labneh with beet, olives, pita bread and raw vegetables Mezze platter: humus, falafel, croquettes végétariennes, kimchi, labneh à la betterave, olives, pain pita et crudités (V) (GF) (H) (E)	19,9 €
Cassava, sweet potato and beetroot chips Croustilles de manioc, patates douces et betteraves (PB) (GF)	4,5 €
Olives ras el hanout spice and extra virgin olive oil Olives ras el hanout et huile d'olive vierge extra (PB) (GF) (K) (P)	4,5 €
Pita Bread Pain pita (PB)	1,9 €
Toasted coca bread with tomato Pain de coca grillé à tomate (PB)	2,9 €
Sourdough bread toasted/untoasted with/without tomato Pain au levain avec ou sans tomate toasté o non toasté (PB)	2,5 €



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

Artichokes with romesco sauce (add tomino cheese +2,5 €, add 2 poached eggs +3,5 €, add iberic ham + 3,5 €) Artichauts avec sauce romesco (Ajoutez fromage tomino +2,5 €, ajoutez 2 oeufs pochés +3,5 €, ajoutez jambon ibérique +3,5 €) (PB) (E) (G)	11 €
Bufala burrata, baby spinach, aubergine and crunchy sesame seeds with honey and miso Burrata de bufflonne aux épinards baby, aubergine et sésam au miel et miso (V) (M)	14,9 €
Greenco salad with kale, avocado, radish, beet, onion, carrots, nori and mango chutney Salade Greenco avec chou frisé, avocat, radis, betterave, carotte, oignon, nori croquant et chutney à la magne (PB) (E) (P)	10,5 €
Grilled avocado with greens, spring tomato, pico de gallo, pumpkin seeds and mustard vinaigrette Avocat grillé avec feuilles vertes et bitue, tomate cerise, "pico de gallo", graines de citrouille et vinaigrette à la moutarde (PB) (E) (K) (P)	10,5 €
Spanish omelette (potato & onion) Omelette espagnole (pommes de terre et oignons) (G)	10,5 €
Spicy tom kha kai soup with chicken, coconut milk, mushrooms, lemon grass and coriander Soupe tom kha kai au poulet épicé, lait de coco, champignons, herbes citronnées et coriandre (E) (P)	11,5 €
Shoulder of bellota ham Épaule de jambon de gland	22 €
Sheep Manchego cheese Fromage Manchego de brebis (M)	11 €
Prawns in garlic sauce Crevettes à l'ail	17,9 €

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

Sweet potato tagliatelle with creamy cashew and truffle sauce Tagliatelles de patate douce à la crème de noix de cajou et truffe (PB) (GF) (V) (P)	14,9 €
Vegetables with homemade curry and whole basmati rice Légumes au curry maison au riz basmati complet (PB) (GF)	14,9 €
Vegetable paella with seasonal vegetables and turmeric alioli Paella vegan aux légumes de saison et alioli au curcuma (PB) (GF)	15,9 €
Paella with durok pork ribs and rosemary Paella avec côtelette de porc durok, romarin (GF)	17,9 €
Seafood paella (min. 2 people) Paella au fruits de mer (min. 2 personnes) (GF)	20,9 € p/p
Black seafood paella (min. 2 people) Paella noir au fruits de mer (min. 2 personnes) (GF)	19,9 € p/p
Spelt rigattoni with tomato sauce and ricotta cheese served with topping of season vegetables Rigattoni d'épeautre avec sauce tomate et ricotta et garniture de légumes de saison (V) (GF)	14,9 €
Buckwheat gluten free fusilli with broccoli and olive oil sauce and seasonal vegetables topping Fusillis de sarrasin sans gluten avec sauce de brocoli et huile d'olive avec garniture de légumes de saison (GF) (GF)	14,9 €
Pizza with broccoli crust, feta and parmesan cheese, kale, zucchini, caramelized onion and sunflower seeds Pizza avec base de brocoli, fromage feta, parmesan, chou frisé, courgette, oignon caramélisé et graines de tournesol (V) (GF) (GF) (GF)	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) (GF)	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)	16,9 €
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)	20,9 €



Plant Based



Vegetarian
Végétarien



Keto



Paleo



Gluten free
Sans gluten



Milk
Produits
laitiers



Dried fruit
Noisettes



Eggs
Oeufs

Charcoal grilled organic meat 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) (K)	18,9 €
Gourmet beef burger with french fries, tomato, lettuce, caramelized onions, mayonnaise Hamburguer de boeuf gourmet avec frites, laitue, tomate, oignon caramélisé, mayonnaise (E)	14,9 €
Select beef entrecote with your choice of garnish Entrecôte de boeuf et garniture au choix (P) (K)	21,9 €

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) (K) (P) (E) (G)	6,9 €
Chocolate and squash cake Gâteau de chocolat et citrouille (PB) (K)	6,9 €
Acai bowl with banana, almond milk, homemade granola, coconut and agave Bol de Açai avec banane, lait d'amande, coco, granola mason et agave (PB) (K) (E)	8,9 €
Catalan cream Crème catalane (E) (G) (K)	6,9 €
Cheesecake with red berries coulis Gâteau au fromage et coulis de fruits rouges (V) (K) (E) (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 (K) (E) (PB) (P)	6,9 €
Charcoaled pineapple with mango ice cream Ananas naturel au charbon et glace de mangue (PB) (K)	5,5 €
Ice cream: chocolate, vanilla or catalan cream Glaces: chocolat, vanille ou "crema catalana" (V) (K) (E) (G)	4,9 €
Vegan ice cream: strawberry or mango Glace végane: fraise ou mangue (PB) (K)	4,9 €



Plant Based



Vegetarian
Végétarien



Keto



Paleo



Gluten free
Sans gluten



Milk
Produits
laitiers



Dried fruit
Noisettes



Eggs
Oeufs