

greenmind

FEED YOUR MIND

STARTERS

PARA COMPARTIR O NO

Sweet potatoes french fries 6,4

Sticks de boniato especiados con zumaque, allioli de kimchi coreano, ketchup casero de fresa y pepino encurtido en casa.

 Sustuye el alioli por mayo de sriracha y miel.

Hummus Greenmind 6,45

Hummus casero al estilo libanés, especias za'atar, arándano rojo deshidratado, garbanzos aliñados, aceitunas verdes, anacardos tostados, hierbabuena y cebolla roja encurtida.

Servido con crudités de verduras estilo salvaje.

Pan de masa madre 2

AOVE Greenmind x El Pobill. +0,95

Falafel to share 5,5

Falafel de la casa crujiente de garbanzos, especias y clorofila, emulsión "tzatziki" y hierbas.

Bimi a la brasa carbonara style 7,5

Bimi al vapor acariciado a las brasas con vinagreta de lima y albahaca fresca, yema de huevo cremosa con pimienta negra y queso Grana Padano.

FRESH DRINKS

Refill infinito 2,25

Hidrata tu mente y rellena las veces que quieras:

Aguas aromatizadas por nosotros con fruta y hierbas frescas, sin azúcares añadidos; agua purificada y agua con gas purificada

Selección de uvas

Porque algunas ideas nacen mejor con una copa.

Chardonnay Bestué (blanco) 3 / 18

Garnacha Bestué (tinto) 3 / 18

Mielero Garnacha blanca & Riesling (semidulce) 3 / 18

Cerveza El Águila Sin Filtrar 3

Cerveza El Águila Sin Filtrar 0,0 3

PLATO CONSCIENTE

Acompañado de ensalada de hojas aliñada con nuestro house dressing y pan de masa madre. Puedes cambiar el pan por arroz pink power.

Recomendamos completar tu plato con 1 o 2 Freestyle sides.

Pollo con aromas del callejón asiático 9,95

Tierna pechuga de pollo adobada con una selección de 5 especias asiáticas y shiro miso.

Pollo mediterranean style 9,95

Jugoso contramuslo de pollo asado a la brasa, adobado con una mezcla de mostaza, cítricos y hierbas frescas mediterráneas, terminado con una vinagreta casera.

Grilled pork & pineapple 9,95

Solomillo de cerdo marinado con hierbas frescas, sriracha y miel. Terminado con un pico de gallo de piña asada a la brasa, cebolla blanca y hierbabuena.

Nonna's meatballs 9,95

Albóndigas de la abuela con una salsa de tomate dulce cocinado directamente en las brasas con un ligero aroma de albahaca.

Salmón pomelo teriyaki 13,95

Lomo de salmón cocinado directamente en las brasas, glaseado con una salsa teriyaki agridulce de miel y pomelo rosa con salsa de soja.

Cod gratín 12,95

Lomo magro de bacalao gratinado en las brasas al estilo clásico español, versionado con una emulsión de ajo y kimchi coreano, con un toque de cebollino fresco.

Ternera yaki verde 11,95

Pieza de ternera asada en nuestras brasas, trinchada finamente y acabada con una salsa verde al estilo yakiniku.

Falafel crujiente 8,95

Falafel de la casa crujiente de garbanzos, especias y clorofila, emulsión "tzatziki" y hierbas.

FREESTYLE SIDES

3,25

Hummus Greenmind
Con vegetales encurtidos caseros de colores.

Bimi braseado
Bimi a la brasa con vinagreta de albahaca y lima.

Guaca Smash
Smash aguacate con manzana fresca.

Zanahoria al carbón
Especiada al comino, con yogur plant based y mostaza, avellanas tostadas y eneldo.

Patata smash a la brasa
Patata al vapor chafadas a la brasa con mayo de sriracha con miel y cebollino.

Salmorejo de fresa y remolacha
Cremoso y adictivo salmorejo agri dulce de remolacha y fresas terminado con una picada de aceitunas negras, tomate y cebolla fresca.

Boniato con especias
Boniato en dos cocciones, salsa agri dulce de frutos rojos, queso feta, cebolla caramelizada a la brasa en salsa yakiniku, hierbabuena y semillas de calabaza.

Pink power
Arroz con habitas de edamame, maíz dulce y vinagreta de remolacha

Quinoa tabbouleh
Quinoa cocinada al vapor con arándanos rojos deshidratados, hierbas frescas y AOVE.



SALSAS CASERAS

Un extra de sabor en tu plato.

1,5

Yogur con especias y mostaza
Allioli de kimchi coreano con miel
Kétchup de frutos rojos
Emulsión de tzatziki
Mayo sriracha y miel

SALAD GALLERY

Greenmind salad
Mezclum de hojas verdes y escarola, aguacate, semillas de amapola, cebolleta fresca, pitahaya, bimi, apio, kale, edamame, pepino fresco, eneldo fresco, uva, manzana verde y aderezo de lima y albahaca.

Papayona sicariona
Ensalada de tiras de calabacín con papaya, mezclum de hojas verdes con aliño de la casa, queso de cabra, mango dressing de lima y sésamo, nueces garrapiñadas, cebolla morada y quinoa aliñada con cilantro, menta y arándanos rojos.

Hummus eggplant
Base de hummus de la casa con berenjena en dos cocciones, mezclum de hojas verdes, pepino, naranja, apio, hojas de kale, escarola, aliño de frutos rojos, sesamo blanco y negro, rabanitos, queso de cabra, y mayo sriracha miel.

Salmo-griego
Base de cremoso salmorejo de tomates, fresas y remolacha, mezclum de hojas verdes con aliño de la casa, cebolla fresca, pepino, tomates, hierbabuena, aceitunas negras, queso feta y polvo de remolacha liofilizada.



EXTRA PROTEIN

Acompaña tus ensaladas con cualquiera de nuestras proteínas marinas, cárnicas o plant based.

Falafel crujiente
Pollo con aromas del callejón asiático
Pollo mediterranean style
Solomillo de cerdo a la brasa
Nonna´s meatballs
Grilled pork & pineapple
Cod gratín
Ternera yaki verde

Alérgenos

Sin gluten, Sin lactosa, Plant based, Gluten, Pescado, Huevo, Sésamo, Soja, Frutos secos, Apio, Leche, Mostaza

SWEET DREAMS

SWEET JARS

Nuestros tarros de cristal para disfrutar en el local o para llevar.

Garden jar 3,5

Yogur cremoso con muesli artesanal, mermelada de arándanos y fruta fresca de temporada.

Bee power jar 3,5

Yogur con miel cruda, cúrcuma dorada, polen de abeja, plátano fresco y muesli crujiente. Energía pura en cada capa.

Apple pie jar 3,5

Pudding de chía con manzana asada a la canela, compota cremosa y pecanas tostadas. Todo el sabor de un apple pie, sin ningún remordimiento.

Coli-choco dalky jar 3,5

Nuestra versión del Dalky de toda la vida: Mousse de chocolate negro y coliflor asada, coronado con una cremosa nata vegetal 100% plant based.

CAKES & BREADS

Banana bread 2,95

El clásico de siempre, elaborado con plátano maduro, panela, miel y un toque de canela.

Black sesame cheesecake 4,95

Cheesecake protéico con sésamo negro tostado y arándanos frescos.

Date Brownie 3,95

Nuestra versión del brownie, elaborado con dátiles naturales y chocolate negro.

Energy truffles 2,5

Elaboradas con dátiles y frutos secos, sin azúcares añadidos, sin hornear.

Dark Pistachio

Base de avellana y cacao negro, rebozada en polvo de pistacho.

Ferrero

Base de avellana y cacao negro, rebozada en avellana troceada.

Raffaello

Base de almendra, rebozada en coco rallado.

Carrot cake

Base de nuez pecana, zanahoria y cúrcuma.



@weare.greenmind

Síguenos en redes y comparte tu momento Greenmind

*Esta carta se ha impreso sobre papel ecológico realizado con frutos secos.

greenmind

breakfast menu

SERVIDO HASTA LAS 12:00H

Empieza el día con energía y alimenta tu mente

TOSTADAS

Todas nuestras tostadas están elaboradas con pan de masa madre.

Tomato toast

6,5



Tomate en cinco texturas, AOVE y albahaca fresca: Tomates asados al carbón, tomate rallado, cherrys frescos de colores, tomates secos y polvo de tomate liofilizado.

Chicken avo toast

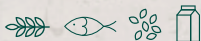
7,2



Base de aguacate smash, pollo a la brasa desmigado, hierbas frescas, pepino y salsa tzatziki plant based + cuarto de lima para exprimir.

Tuna hummus toast

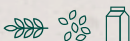
6,95



Base de hummus, atún confitado, queso feta, aceitunas verdes, cebolla roja encurtida en casa, uvas, arándanos deshidratados y hierbabuena.

La cabra: sweet onion toast

7,2



Base de house hummus, con cebolla caramelizada, berenjena asada a la brasa con salsa yakiniku, queso de cabra, escarola y nueces garrapiñadas con miel.

Avo toast

6,65



Aguacate smash, semillas de amapola, mezclum de brotes tiernos y pitahaya.

Scrambled eggs avo toast

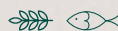
6,95



Revuelto de huevos camperos con aguacate smash, brotes tiernos de rúcula y AOVE.

Salmón avo toast

7,95



Aguacate smash, salmón ahumado en tartar, pepino encurtido casero, manzana verde y eneldo.

Mediterranean Italy toast

6,95



Ricotta cremosa, AOVE, tomates confitados lentamente a las brasas, orégano y aceitunas negras.

Higo, miel y requesón

6,5



Ricotta cremosa con aceite de oliva virgen extra, miel de tomillo, orégano y nueces con mermelada de higos.

FRESH DRINKS

Refill infinito

2,25

Hidrata tu mente y rellena las veces que quieras:

Aguas aromatizadas por nosotros con fruta y hierbas frescas, sin azúcares añadidos; agua purificada y agua con gas purificada

PLATOS CALIENTES

EGG PROTEIN

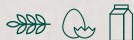
Servidos con pan de masa madre.

Hummus poché 8,2



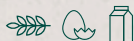
Cremoso hummus de garbanzos con huevo poché, anacardos tostados, encurtidos, pipas de calabaza, sumac, picada de tomates, cebolleta y aceitunas, acompañado de tabulé de quinoa, hierbas frescas, y salsa tatbila de pimientos y limón al estilo sirio.

Huevos turcos 9,5



Salsa de yogur y perejil con huevo poché, mantequilla clarificada tostada con hierbas frescas, limón y harissa, polvo de remolacha liofilizada con cebolla roja encurtida en casa y queso feta.

Shakshuka benedict eggs 9,8



Huevos poché, tomates confitados en nuestras brasas, tomates frescos, bimi, salsa holandesa de tomate casera espumosa en sifón con cebollino y orégano.

CAKES & BREADS

Banana bread 2,95



El clásico de siempre, elaborado con plátano maduro, panela, miel y un toque de canela.

Black sesame cheesecake 4,95



Cheesecake protéico con sésamo negro tostado y arándanos frescos.

SWEET JARS

Nuestros tarros de cristal para disfrutar en el local o para llevar.

3,5

Garden jar



Yogur cremoso con muesli artesanal, mermelada de arándanos y fruta fresca de temporada.

Bee power jar



Yogur con miel cruda, cúrcuma dorada, polen de abeja, plátano fresco y muesli crujiente. Energía pura en cada capa.

Apple pie jar



Pudding de chía con manzana asada a la canela, compota cremosa y pecanas tostadas. Todo el sabor, sin ningún remordimiento.

Coli-choco dalky jar



Nuestra versión del Dalky de toda la vida: Mousse de chocolate negro y coliflor asada, coronado con una cremosa nata vegetal 100% plant based.

Date Brownie 3,95



Nuestra versión del brownie, elaborado con dátiles naturales y chocolate negro.

Energy truffles 2,5



Elaboradas con dátiles y frutos secos, sin azúcares añadidos, sin hornear.

Escoge tu sabor: Dark Pistachio, Ferrero, Raffaello o Carrot cake

ALÉRGENOS



Sin gluten



Pescado



Sin lactosa



Huevo



Plant based



Sésamo



Gluten



Soja



Frutos secos



Leche



Apio



Mostaza



@weare.greenmind

Síguenos en redes y comparte tu momento Greenmind

*Esta carta se ha impreso sobre papel ecológico realizado con frutos secos.

g'reenmind

coffee bar

CALIENTES

Espresso	1,8
Doble espresso	2,2
Americano	2
Latte	2
 Flat white	2,7
 Cappuccino	2,5
 Matcha latte	3,95
 Chai latte	3,75
 Dirty chai latte	3,95
 Choco lattemisú	4,2
 Honey spice latte	3,2
Make it dirty	+1
 Date caramel coffee latte	3,95

FRÍOS

Iced aerocano	3
Montblanc orange	4
 Iced latte	4,5
 Iced matcha latte	4,2
 Mango iced matcha latte	4,5
 Strawberry iced matcha latte	4,5
 Açaí iced matcha latte	4,5
 Dirty chai iced latte	4,5
 Honey spice iced latte	4,5
Make it dirty	+1
 Date caramel iced latte	4,5

*Puedes elegir entre **leche de avena, soja o sin lactosa** para todas nuestras bebidas