

PASO 1

market plates

ELIGE UNA PROTEÍNA - 6,90€

Acompañado de ensalada con vinagreta de albahaca y limón + Pan de masa madre orgánico y 7 semillas.
*Se puede sustituir el pan por doble ensalada.

Pollo al Chipotle SG

Pechuga de pollo de corral, marinada y hecha al horno Jospier de carbón.

Ternera Marinada SG

De pasto, marinada con hierbas y soja, hecha al horno Jospier de carbón.

Tataki de Atún Blanco SG * 80g + 0,5€ / 150g + 1€

Salvaje, sostenible y procedente del País Vasco con salsa Ponzu y sésamo.

Falafel Casero con salsa Tahini SG PB

Mezcla de garbanzos, puerros, pimientos, comino y hierbas, acompañado de salsa Tahini. Elaborado con orujo de aceite de oliva.

Tofu Fresco con Hierbas SG PB

Con salsa de coco, albahaca, menta y cilantro.

Ginger Pulled Pork SG

Cerdos criados en los pastos segovianos, marinado y asado durante 12h con especias, piña asada al carbón vegetal, lombarda y cilantro.

Extra Proteína 80g 3€

Extra Proteína 150g 4,50€

* Suplemento

PASO 2

AÑADE UNA SALSA A TU MARKET PLATES

House-Made & Plant-Based con aceite de oliva 0,95€/ud

Healthy Alioli SG PB

Beet Ketchup SG PB

Chipotle Mayo (Spicy) SG PB

Almond Romesco SG PB

PASO 2

AÑADE UNA PROTEÍNA A TU GARDEN BOWLS

80g + 3€ / 150g + 4,5€

Pollo al Chipotle SG

Ternera Marinada SG

Ginger Pulled Pork SG

Spicy Tuna *nuevo SG
80g + 0,5€ / 150g + 1€

Falafel Casero con salsa Tahini SG PB

Tofu Fresco SG PB

Tataki de Atún Blanco SG
80g + 0,5€ / 150g + 1€

PASO 3

AÑADE UNAS GUARNICIONES PLANT-BASED A TUS PLATOS - 2,50€

Verduras de Temporada de la Casa SG PB

Asadas con salsa Almond Romesco casera.

Calabaza Maple Butternut *nuevo SG PB

Mapple-balsamic glaze, pétalos de cebolla asada y pipas de girasol crujiente con pimentón.

Hummus de la Semana SG PB

Especialidad de la casa. Pregunta a nuestro equipo por el saber de la semana.

Winter Kale Quinoa *nuevo SG PB

Quinoa tricolor, apio bola, granada y vinagreta de mostaza.

Forbidden Rice SG PB

Granos ancestrales de arroz negro, integrales y orgánicos salteados, hierbas, pipas de girasol, pasas, lombarda y almendras.

garden bowls

O UNA ENSALADA - 6,90€

Ensalada elaborada con los mejores ingredientes de la temporada. No incluye pan.

Kale-Quinoa Caesar SG PB

Una mezcla de kale rizada y morada con hojas de romana, quinoa tricolor y crispy chickpea "croutons". Aliño Caesar plant-based.

Avocado Supergreen SG PB

Rúcula, espinacas, aguacate, setas portobello orgánicas salteadas, remolacha, tomate cherry, pepino, amapola, alfalfa y brotes de soja. Aliño balsámico.

Soul-Warming Curry *nuevo SG PB

Base caliente de arroz negro, quinoa, zanahoria, calabaza, pasas y coliflor. Kale, espinaca, lombarda, manzana, pipas, cilantro, granada y sésamo negro. Plant-based Creamy Curry.

Ginger Queso de Cabra Crunch *nuevo SG VE

Boniato, pétalos de cebolla morada asadas, judía verde, pera, nueces caramelizadas crujientes, arándanos, queso de cabra, rúcula y espinacas. Vinagreta de jengibre y miel.

Latin Lover SG PB

Arroz integral, garbanzos y frijoles calientes. Kale, lombarda, maíz, cebolla, jalapeños encurtidos caseros y pico de gallo. Salsas plant-based Sour Cream y jalapeño asado.

Honest Poke ¡Pruébalo con Spicy Tuna! *nuevo SG PB

Aguacate, zanahoria, cebolla y jalapeños encurtidos caseros, piña, cebolla crujiente gluten free, wakame, pepino, edamame, remolacha, manzana, cilantro, jengibre, furikake. Salsa Ceviche y Spicy Tamarindo.

Base a elegir: Arroz negro e integral / Quinoa tricolor + 1€

para compartir

- De Temporada: Coliflor Entera *nuevo** 5,50€
Asada al horno de carbón, salsa Tahini y hierbas.  
- Ben's Sweet Potato Fries** 4,50€
Chips de boniato cortados a mano y elaborados con aceite de oliva, Beet Ketchup, Healthy Alioli y cilantro.  
- Hummus To Share** 4,50€
Ración de hummus con acompañamiento a elegir:
Pan de masa madre y 7 tipos de semillas tostado.  Crudités con Sumak.  
- Puerro Asado al Carbón** 4,50€
Con plant-based Alioli, especias y sésamo negro.  
- Pan de Masa Madre** 1,50€
Orgánico y tostado con 7 tipos de semillas. 

sweet corner

Todos nuestros postres contienen frutos secos.

3,90€ / unidad

Cauliflower Mocha Brownie

Caramelo salado de Tahini.  

Raw Dúo de Chocolate

Tarta cruda de chocolate negro y blanco, frutas del bosque y nibs de cacao.  

Matcha Love Cheesecake

Tarta de té matcha, maracuyá y ají deshidratado.  

Tarta Afrodisiaca

Tarta cruda de plátano, jengibre, maca, chocolate y frutas del bosque.  

healthy snacks

by honest greens

- Chocolate Chip Cookie** 3,50€
Chocolate chip cookie guilt-free con sal Maldon.  
- Cupcake Vanilla-Caramel Cream** 3,50€
Cupcake de vanilla-caramel, relleno "red velvet", nata de cacao y avellanas caramelizadas.  
- Cupcake Honest "Red Velvet"** 3,50€
Cupcake de chocolate, crema de remolacha y relleno de nata de vanilla-tofu.  
- Chia-Açaí Detox** 3,90€
Chia, leche de coco y almendras, frutas del bosque, açai, almendra laminada, coco y fruta fresca.  
- Almond Protein Balls** 1,50€
Dátiles, almendras, coco deshidratado, semillas de chía y quinoa tricolor.  

H2O bar

RELLENO GRATIS

¡Bebe más agua! Nuestra agua es 100% pura, gracias a la tecnología de ósmosis inversa. No usamos botellas de plástico, cuidamos el medio ambiente.

Aguas Infusionadas con Frutas, Hierbas Frescas y Miel.....2,50€

Naturales y elaboradas de manera casera cada día. Sin azúcares refinados, bajas en calorías. Sabores según temporada.

Agua 100% purificada sin Gas / con Gas 2,50€

honest kombucha

JENGIBRE - LIMÓN

FRUTOS ROJOS

(250ml) 3,50€

cold press juice

Zumo prensado en frío, mantiene todos los minerales y vitaminas de la materia prima. Cada botella contiene alrededor de 1 kilo de frutas y verduras frescas. 330 cl.

Focus 3,90€
Limón, pimienta amarilla, manzana, pimienta roja y remolacha.

Happiness 3,90€
Cúrcuma, jengibre, limón y manzana.

Glow 3,90€
Manzana, zanahoria, limón y jengibre.

Power 3,90€
Apio, brócoli, calabacín, limón, col rizada, espinaca, jengibre, manzana, pepino, perejil, remolacha y zanahoria.

Relaxation 3,90€
Aguacate, espinaca, manzana, lima, limón, pepino, piña, espirulina, hierba de trigo.

Detox 3,90€
Apio, espinaca, jengibre, lima, limón, pepino y manzana.

brew bar

HOT

V60 3,50€

Aeropress 3,50€

COLD

Cold Brew 3€
Café de extracción en frío, macerado 16h.

Cold Brew Oat Latte 3,50€

Tea Cold Brew 3€
Té de cáscara de café y papaya deshidratada, macerado en frío 24h.

cerveza



Mahou Clásica
(250ml) 2,70€



Mahou Maestra
(Lata) 2,90€



Mahou Sin
(250ml) 2,90€

vinos

TINTOS

Viña Bosquera Ecológico

Madrid / Andrés Morate
Copa 2,80€ / Botella 15€

Le Naturel para Honest Greens

Garnacha D.O Navarra
Vino natural sin sulfitos añadidos.
Orgánico y plant-based.
Copa 3,30€ / Botella 19€

BLANCOS

Castelo Medina

Rueda Verdejo
Copa 2,90€ / Botella 15€

Solarce

Rioja / Natural Rioja Vintage
Copa 3,20€ / Botella 18€

espresso bar

HOT

Espresso/Doble 1,75/2€

Macchiato S/L 2,25/2,50€

Cappuccino S/L 2,50/3€

Latte S/L 2,50/3€

Americano 2,25€

Flat White 2,75€

Mocha S/L 2,75/3,25€

Dirty Chai S/L 3/3,50€

Choco Latte S/L 2,50/3€

Extra Shot 0,25€

COLD

Iced Latte 3€
Café con leche y hielo.

Coco Latte 3,50€
Doble espresso, leche de coco y canela.

Iced Matcha Latte 3,50€
Té verde tradicional japonés servido con leche y hielo.

Iced Chai Latte 3,50€
Té negro de especias indias servido con leche y hielo.

INFUSIONES Y TÉS

Matcha Latte S/L 2,75/3,25€
Té verde tradicional japonés servido con leche.

Chai Latte S/L 2,75/3,25€
Té negro de especias indias servido con leche.

Infusiones ecológicas 2,25€
Té verde, menta, manzanilla y lavanda, rooibos mediterráneos, té blanco, té rojo, té Earl Grey, jengibre y limón y fruit love.

LECHES: Entera ecológica, semi desnatada y sin lactosa.
BEBIDAS VEGETALES: Soja, avena y almendra.