

breakfast menu

TOSTADAS

- Avocado-Tahini** 4,90€
Aguacate, sal Maldon, brotes, ají deshidratado, salsa tahini y lima. PB
- Honest Pan Tumaca** 3,90€
Tomate cherry, salmorejo, plant-based feta, albahaca, aceite de oliva virgen extra y espirulina. PB
- Hummus Of The Week** 3,50€
Hummus de la semana, aceite de oliva virgen extra, pimentón. PB
- Pear & Lemon Ricotta** 4,50€
Pera asada al horno de carbón, ricota al limón, miel, almendras y granada.

BOWLS

- Açaí bowl** 6,90€
Açaí, plátano, bayas frescas, semillas de cáñamo, house-made paleo crumble, sugarfree. PB SG PA
**Sabías que el principal ingrediente de la mayoría de Açaí Bowls es azúcar? No en Honest Greens!*
- Protein-power Overnight Oats** 4,90€
Porridge de avena y quinoa tricolor remojado durante un día en leche de coco, fruta de temporada, almendras y quinoa caramelizadas y bayas de goji. PB SG
- Plant-based yogurt goodness** 4,90€
Yogurt hecho en casa a base de leches vegetales, probióticos, flor de rosas, fruta fresca, paleo granola, almendra tostada y salsa de frutas del bosque. PB SG
- Chía-berry detox pudding** 4,90€
Pudding chía hecho en casa con leche de coco, frutos rojos, plátano, leche de almendra, paleo granola, almendra tostada. PB SG

PANCAKES

- Gluten-free almond-butter** 5,90€
Tortita de avena, espirulina, mantequilla de almendra tostada, plant-based sour cream y moras. SG

BEBIDAS

- Zumo naranja-jengibre natural, recién exprimido** 3,50€
- Specialty Coffee** A partir de 1,75€
- Cold Pressed Juice** A partir de 4,90€

Añade un huevo poché de corral ecológico +1€
Añade Grilled Halumi cheese +1,50€

market plates

PASO 1: ELIGE UNA PROTEÍNA

6,90€

Viene siempre acompañada por:

Ensalada con vinagreta de albahaca y limón + Pan de masa madre y 7 tipos de semillas con plant-based coco butter.
**Se puede sustituir el pan por doble ensalada.*

Pollo de Corral Marinado con Chipotle al Josper SG

Pechuga de pollo de corral marinada con housemade salsa de chipotle hecha al horno Josper de carbón vegetal.

Ternera de Pasto Marinada al Josper SG

Ternera de pasto marinada con hierbas y hecha al horno Josper de carbón vegetal.

Tataki de Atún Blanco *nuevo SG

Tataki de atún blanco salvaje procedente del norte de España con salsa Ponzu.

Falafel Casero SG PB

Mezcla de garbanzos, puerros, pimientos, comino y hierbas.

Tofu Fresco con Salsa de Hierbas SG PB

Tofu artesanal con salsa de coco, albahaca, menta y cilantro.

Ginger Pulled Pork *nuevo SG

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

Extra o Segunda Proteína 3€

garden bowls

PASO 1: ELIGE UNA ENSALADA

6,90€

Ensalada veggie:

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

Plant-Based Kale Caesar SG

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

Avocado Supergreen SG PB PA

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

Ginger-Honey Queso de Cabra SG VE PA

Boniato, pétalos de cebolla morada asadas, judía fina, pera, nueces, arándanos semi-secos, queso de cabra, rúcula y espinacas. Vinagreta de jengibre y miel de Ben.

Umami *nuevo SG PB

Espinacas, shitake, bok choi, daikon veggie noodles, edamame, rábano, nori, pepino pickled, chile y sésamo negro. Aliño de vinagre de arroz de sésamo.

Latin Lover *nuevo SG PB

Base caliente de arroz integral de ancient grains, garbanzos, frijoles, kale, lombarda, maíz tostado, cebolla encurtida casera, pico de gallo y chile fresco. Aliño de jalapeño quemado y plant-based sour cream.

Garden Bowl de Temporada

¡Pregunta a nuestro equipo por la composición del mes!

PASO 2: AÑADE UNA SALSA PLANT-BASED

0,95€/ud.

Healthy Alioli (SG) (PB)
Beet Ketchup (SG) (PB) (PA)
Chipotle Mayo **nuevo Extra Spicy* (SG) (PB)

PASO 2: AÑADE UNA PROTEÍNA

S (80gr.) 3€ x L (150gr.) 4,5€

Pollo de Corral al Chipotle (SG) Falafel Casero (SG) (PB)
Ternera de Pasto (SG) Tofu Fresco (SG) (PB)
Tataki de Atún Blanco (SG) Ginger Pulled Pork **nuevo* (SG)

PASO 3: AÑADE UNAS GUARNICIONES A TUS PLATOS

2,5€/unidad.

Verduras de Temporada De La Casa **nuevo* (SG) (PB) (PA) + 0,5€

Verduras de temporada asadas con salsa de tomate Rambo, piparras, y cebolla encurtida casera.

Root Veg' Chimichurri **nuevo* (SG) (PB) (PA)

Rutabaga (tubérculo) con chimichurri de tomate semiseco.

Hummus de la Semana (SG) (PB)

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

Winter Kale-Quinoa Detox **nuevo* (SG) (PB)

Kale morada de Toscana, granada, quinoa y celery root. Vinagreta cítrica de mostaza.

Arroz Integral Orgánico (SG) (PB)

Ancient grains arroz integral orgánico salteado, hierbas, pipas de girasol, pasas, lombarda, almendras.

Calabaza Asada al Mojo **nuevo* (SG) (PB) (PA)

Calabaza asada con mojo de tomate verde, cebolleta y aceite de oliva virgen extra.

Zanahoria Braseada **nuevo* (SG) (PB)

Zanahoria braseada con eneldo fresco, almendra tostada y Ben's secret sauce.

Grilled Avocado con Pico de Gallo (SG) (PB) + 0,5€

Aguacate asado al horno Josper de carbón vegetal, pico de gallo, tofu y lima.

Patatas Asadas al Lemon-Alioli (SG) (PB)

Romero y plant-based alioli de limón y hierbas.

Boniatto con Plant-Based Crème-Fraîche (SG) (PB)

Al horno con plant-based crème-fraîche, hierbas y sésamo tostado.

para compartir

Ben's Sweet Potato Fries 4,50€
Chips de boniatto cortados a mano, Beet Ketchup, Healthy Alioli, cilantro. (SG) (PB)

Hummus To Share 4,20€
Ración de hummus con acompañamiento a elegir:

Pan de masa madre y 7 tipos de semillas tostado con plant-based coco butter. (PB)

Crudités con Sumak. (SG) (PB)

Coliflor Asada Entera 5,50€
Coliflor asada al horno Josper de carbón vegetal, salsa tahini y perejil. (SG) (PB) (PA)

Puerro Asado al Carbón **especial de temporada* 4,50€
Puerro asado al carbón, plant-based alioli, especias y sésamo negro. (SG) (PB)

sweet corner

3,90€ / UNIDAD

Raw Duo de Chocolate

Tarta cruda de chocolate negro y blanco, frutas del bosque y nibs de cacao. (SG) (PB) (PA)

Apple Almond Crumble al Josper

Manzanas asadas al horno josper, con crumble de almendras casero y plant-based yogurt. (SG) (PB)

Chia-Acai Detox

Jarra de chía, leche de coco y almendras, frutas del bosque, açai, crumble de almendra y fruta fresca. (SG) (PB) (PA)

Matcha Love Cheesecake

Tarta de té matcha, maracuyá y ají deshidratado. (SG) (PB)

Tarta Afrodisíaca

Tarta cruda de plátano, jengibre, maca, chocolate y frutas del bosque. (SG) (PB)

Chocolate-Tahini Tartaleta

Tartaleta de mousse de tahini, chocolate y frambuesa. (SG) (PB)

healthy snacks

BY HONEST GREENS

- Choco-Coco-Almendra** 2€
Raw Bar con base de nueces de Macadamia y semillas de chía cubierto con chocolate. (SG) (PB) (PA)
- Energy Bar Mijo** 1,80€
Mijo inflado, aceite de coco, almendras, nueces y quinoa tricolor. (SG) (PB)
- Almond Protein balls** 1€
Dátiles, almendras, coco deshidratado, semillas de chía y quinoa tricolor. (SG) (PB) (PA)

bebidas

COLD PRESS JUICE

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

- Focus** 3,90€
Limón, pimienta amarilla, manzana, pimienta rojo y remolacha.
- Hapiness** 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** 4,50€
Aguacate, espinaca, manzana, lima, limón, pepino, piña, espirulina, hierba de trigo.
- Detox** 3,90€
Apio, espinaca, jengibre, lima, limón, pepino y manzana.

AGUA FRESCA CASERA

Aguas infusionadas con frutas, hierbas frescas y miel.
Los sabores podrán variar según disponibilidad y temporada.
Consulta nuestro personal para saber la oferta actual.

- Free Refill** 2,50€
- Agua** 2€
- Agua con gas** 2€

brew bar


HOT


- V60** 3,50€
- Aeropress** 3,50€

COLD

- Cold Brew** 3€
Café de extracción en frío, macerado 16h.
- Tea Cold Brew** 3€
Té de cáscara de café y papaya deshidratada, macerado en frío 24h.

cerveza

 **Alhambra clásica**
(250ml) 2,70€

 **Alhambra Sin**
(250ml) 2,70€

vinos

TINTO

Viña Bosquera Ecológico
Madrid / Andrés Morate
Copa 2,80€ x Botella 15€

Solarce
Rioja / Natural Rioja Vintage
Copa 3,30€ x Botella 19€

BLANCOS

Castelo Medina
Rueda Verdejo
Copa 2,80€ x Botella 15€

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

espresso bar

HOT

- Espresso/Doble** 1,75/2€
- Cappuccino (S/L)** 2,50/3€
- Latte (S/L)** 2,50/3€
- Machiato** 2€
- Americano** 2,30€
- Flat White** 2,75€
- Extra Shot** 0,25€

COLD

- Iced Latte** 3€
Café con leche y hielo.
- Coco Latte** 3,50€
Doble espresso, leche de coco y canela.
- Doble Cinnamon Lime** 3€
Doble espresso, canela y lima.

INFUSIONES Y TÉS

- Matcha Latte** 2,75€
Té verde tradicional japonés servido con leche.
- Chai Latte** 2,75€
Té negro de especias indias servido con leche.
- Infusiones** 2,25€
Negro, verde, digestivo, frutas del bosque, blanco, camomila y roiboos relax.
*También se pueden realizar fríos (+0,25€)

Bebidas de Temporada

Pregunta a nuestros baristas por la bebida de temporada.