

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.

**Se puede sustituir el pan por doble ensalada.*

Pollo de Corral Marinado con Chipotle al Jospers SG PA

Pechuga de pollo de corral marinada con chipotle hecha al horno Jospers de carbón vegetal.

Ternera de Pasto Marinada al Jospers SG

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

Tataki de Atún Blanco *nuevo SG S + 0,5€ x L + 1€

Ternera de pasto marinada con hierbas y soja, hecha al horno Jospers de carbón vegetal.

Falafel Casero con salsa Tahini *nuevo SG PB

Mezcla de garbanzos, puerros, pimientos, comino y hierbas, acompañado de salsa tahini.

Tofu Fresco con Salsa de Hierbas SG PB

Tofu artesanal 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 S (80g) 3€

Extra Proteína L (150g) 4,50€

garden bowls

PASO 1: ELIGE UNA ENSALADA

6,90€

Ensalada veggie:

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

De Temporada: My Greek Summer Salad *nuevo SG V

Espinaca, rúcula, sandía, tomate, naranja, acelga roja, queso feta, menta, fideos de calabacín y vinagreta de pimienta verde cítrica.

Plant-Based Quinoa Kale Caesar *nuevo 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 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 V 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 SG PB

Espinacas, shitake, bok choi, daikon veggie noodles, edamame, rábano, nori, pepino, chile y sésamo negro. Umami dressing.

Latin Lover SG PB

Arroz integral de ancient grains, garbanzos, frijoles calientes, kale, lombarda, maíz tostado, cebolla encurtida casera, pico de gallo y house-made pickled jalepeños. Aliño de jalapeño asado y plant-based sour cream.

PASO 2: AÑADE UNA SALSA PLANT-BASED

House-Made con aceite de oliva 0,95€/ud.

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

PASO 2: AÑADE UNA PROTEÍNA

S (80gr.) 3€ x L (150gr.) 4,5€

Pollo de Corral al Chipotle (SG) (PB)
Ternera de Pasto (SG)
Tataki de Atún Blanco (SG)
S + 0,5€ x L + 1€
Falafel Casero con salsa
Tahini *nuevo (SG) (PB)
Tofu Fresco (SG) (PB)
Ginger Pulled Pork (SG)

PASO 3: AÑADE UNAS GUARNICIONES A TUS PLATOS

2,5€/unidad.

Verduras de Temporada de la Casa *nuevo (SG) (PB) (PA)
Verduras de temporada asadas con salsa casera almond romesco.

Szechuan Pepper Beans *nuevo (SG) (PB) (PA)
Judía verde con salsa casera de pimienta Szechuan y sésamo blanco.

Hummus de la Semana (SG) (PB)
Especialidad de la casa. Pregunta a nuestro equipo por el sabor de la semana.

Caviar Lentils, Kale & Summer Squash *nuevo (SG) (PB)
Salteado de kale rizada, lenteja caviar, quinoa tricolor, calabaza y pesto de albahaca al limón.

Forbidden Rice *nuevo (SG) (PB)
Granos ancestrales de arroz negro, integrales y orgánicos salteados, hierbas, pipas de girasol, pasas, lombarda y almendras.

Berenjena Tahini-Lemon *nuevo (SG) (PB) (PA)
Berenjena estofada, sumak, salsa tahini y pipas de girasol crujientes con pimentón.

Patatas Asadas al Lemon-Alioli (SG) (PB)
Romero y plant-based alioli de limón y hierbas.

Creamed Sweet Corn & Quinoa *nuevo (SG) (PB) + 0,75€
Maíz fresco cortado de la mazorca, quinoa tricolor, hot lime salt, cilantro y crema plant-based, estilo mexicano.

Grilled Avocado con Pico de Gallo *nuevo (SG) (PB) + 0,5€
Aguacate asado en su piel con salsa de pimienta verde, pico de gallo, tofu y lima.

Boniatto con Sweet Chili Glaze *nuevo (SG) (PB)
Al horno con glaseado de harissa, hierbas y sésamo tostado.

De Temporada: Rainbow Slaw *nuevo (SG) (PB) (PA)
Coleslaw de verduras de temporada y rábano sandía, coco-miso dressing.

para compartir

De Temporada: Sandía a la Brasa *nuevo 5,50€
Gajo de sandía asada al horno de carbón, soja, queso feta, menta y albahaca. (SG) (V)

Ben's Sweet Potato Fries 4,50€
Chips de boniato 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. (PB)

Crudités con Sumak. (SG) (PB)

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

sweet corner

Todos nuestros postres contienen frutos secos.

3,90€ / UNIDAD (SG) (PB)

Cauliflower Mocha Brownie *nuevo (SG) (PB) (PA)
Caramelo salado de tahini.

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

Apple Almond Crumble al Jospet (PB)
Manzanas asadas al horno jospet, con crumble de almendras casero y plant-based yogurt.

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

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

healthy snacks

BY HONEST GREENS

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

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** 4,50€
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.
- Tea Cold Brew** 3€
Té de cáscara de café y papaya deshidratada, macerado en frío 24h.

cerveza



Alhambra Clásica
(250ml) 2,70€



Alhambra Sin
(330ml) 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 2,90€ x Botella 15€

Solarce
Rioja / Natural Rioja Vintage
Copa 3,20€ x 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.
- Cold Brew** 3,50€
- Cold Brew Oat Latte** 3,50€

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, roibos 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.