



PARA PICAR

Olivas. 3.0/ Nuestras bravas /4.70

Hummus casero, servido con crudites /v/ 8.50

Pan pita +1.00 

Planchado de Pavo 90%, mozzarella y mayonesa de mostaza.  6.80

Nachos con keso vegano cheddar, pico de gallo, frijoles negros y smash de aguacate. 9.90/v/
Añade tinga de pollo mechado 3.00€

Ensalada griega: hojas verdes, tomate cherri, queso feta, cebolla morada encurtida, pepino, olivas Kalamata y orégano 9.80€

TOSTADAS:

Pan artesanal de masa madre El taller del Pa

**Pan sin gluten +2.50 Obrador la Consciente.*

*Huevos camperos Granja Josep María Plana
(Mercado de Les Corts)*

Choco Sweet vegana: Crema de avellanas eco+ coco rallado 4.0 + fruta de temporada...5.00 /v/

Aguacate, tomate cherri asado, rúcula, shichimi, y dukkah 8.50 + huevo poche o revuelto 10.00
 Extra recomendado queso feta +1.50

Setas portobello, aguacate, queso feta, cebolla caramelizada, aceite de trufa y mix de semillas. 10.00  Opción vegana +1.00 * añade huevo revuelto o poche +1.50

Dos huevos eco revueltos, aguacate, copos de chile y semillas omega III. 8.00 
* Añade queso feta +1.50

Salmón ahumado, aguacate, tomate cherri, copos de chile, semillas de sésamo 9.50   *
Añade huevo revuelto o poche +1.50

COMPLEMENTA TU PLATO

Huevo poche o revuelto 1.50/Aguacate.2.00
Patatas 2.00/Champiñones1.50/Queso feta 1.50
Salmon ahumado 3,50 /Queso Halloumi 2.20
Cebolla caramelizada 1.00/ Bacon Vegano 3.00

BRUNCH EGGS

Opción Pan sin gluten+2.50

Mediterráneos: 2 huevos pochados sobre un pan integral artesanal, tomate, mozzarella y pesto de albahaca; se sirve con mini ensalada de brotes y patatas al horno.   13.50

 **Benedict:** 2 Huevos pochados, sobre pan integral, holandesa de aguacate y yuzu, aceite de cebollino, mini ensalada y patatas al horno Con salmón o con Bacon vegano 14.50 

Healthy English breakfast: 2 huevos revueltos, champiñones, mazorca, bacon vegano, tomate grill, espinaca fresca, queso halloumi se sirve con tostada de pan. 14.00 *Añade aguacate +2.00

  **VEGAN BURGER** (Burger de proteína de guisantes servido con patatas al horno. *Añade crispy Bacon Vegano +1.50

Lena: Berenjena a la plancha, Vmozzarella, rúcula, cebolla morada encurtida y veganesa de tomate semiseco.12.90

Novell: Pepino encurtido, cebolla crujiente, hojas verdes, keso cheddar, veganesa de mostaza. 12.50

Galileu: Tomate, cebolla caramelizada, hojas verdes, veganesa de sriracha. 12.50

BUDDHA BOWLS

Mexican Bowl: Pollo mechado con chipotle, arroz, pico de gallo, espinacas frescas, maíz a la plancha y aguacate. 13.00

Faláfel bowl: Faláfel casero, berenjena a la plancha, zanahoria, arroz, tomate cherri, rúcula, semillas de calabaza, dukkah y aliño de tahini./v/  13.00

Poke bowl de salmón: Salmon ahumado, arroz basmati, pepino, zanahoria, edamame, mango, aguacate, semillas de sésamo y aliño oriental  13.50

PREGUNTA POR LOS PLATOS FUERA DE CARTA



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

AÇAÍ BOWL ORGANICO

Con fruta fresca de temporada, granola casera sin gluten y vegana, semilla de amapola.

- Pequeño 9.95 100gr.
- Mediano 11.95 200 gr.
- Grande 13.95 280 gr.

BOWL DE YOGURT GRIEGO con fruta fresca de temporada y granola casera 7.50

Prueba con los Toppings:

Coco rallado 0.70 / Chips de chocolate 1.00
Crema de cacahuete 1.00/ Polen 1.20
Bola de helado de vainilla 1.00

PANCAKES (3 unidades):

*Opcion vegana y sin gluten

DULCES:

UNO: con sirope de arce y mermelada de arándanos 7.50

DUE: crema de avellanas y chocolate, plátano, sirope de arce y chips de chocolate. 9.50

TRE: Con crema de pistacho, fresas y sirope de arce. 9.50

CUATRO: con sirope de arce, helado de vainilla y fruta fresca de temporada. 9.80

SALADOS:

CINQUE: con sirope de arce, dos huevos revueltos o sunny-side Up 9.50

SEI: con sirope de arce, jamón de pavo 90% y mozzarella. 10.00

COMPLEMENTA TU PLATO

Huevo poché o revuelto 1.50/Aguacate.2.00
Patatas 2.00/Champiñones 1.50/Queso feta 1.50
Salmon ahumado 3,50 /Queso Halloumi 2.20
Cebolla caramelizada 1.00/ Bacon Vegano 3.00

Gracias por tu visita. Comparte tu opinión en google o síguenos en @verdeamore_



Croissan vegano 1.90

- Crema de avellanas. 3.80
- -Crema de pistacho 3.80
- -Con Jamón de pavo y mozzarella 4.00

VeganBrownie de chocolate y nueces 5.80
+ Helado de vainilla 7.00

Vegan Cinnamon Roll de canela 5.00
+helado 7.00

Cookies 3.80 Opción sin gluten.

AFFOGATO:

Una bola de helado de vainilla, con carga doble de nuestro café de especialidad. 5.50

*Pregunta por la tarta del día y las opciones sin gluten.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



Café de especialidad, tostado en Barcelona, 100% COLOMBIA Pijaos (Tolima)

Café Solo 1.60 /Doble carga 2.80 /Flat White 3.00

Cortado 1.80 /**Con leche 2.20** /Grande 3.00

Latte XXL 3.80 / Americano 2.80

Cappuccino 2.50 / Grande 3.00 / Moka 2.80

Chocolate caliente con canela y nata 3.20

Dirty Chai (Te chai, 1 shot de café y leche) 4.00

Golden milk (cúrcuma, canela, cardamomo, pimienta, clavo de olor) 3.80

Chai Blend 3.80 Te negro, especias chai y vainilla.

Matcha Latte (leche y matcha Premium) 4.00

Iced latte:

Iced coffe Latte 4.20 (2 Shot de café de especialidad, leche, hielo)

Ice Chai latte: Te negro, especias chai y bebida de avena. 4.20 FRIO

Iced Pumkin Spice Latte: calabaza, canela, nuez moscada, clavo de olor, jengibre y shot de café, hielo y leche o bebida vegetal. 4.10

Ice Matcha Premium (hielo leche o bebida vegetal) 4.20 **Nuevo Mango Iced Matcha**

Supl bebida almendra. +0.30 Supl hielo+0.20

Infusiones: Infusión digestiva. 2.80

Rooibos: Equilibrio (rooibos, melisa, manzanilla y aroma de miel) / Rooibos Manhattan (Rooibos, manzana, canela y zanahoria).2.80

Mint Slash (Menta, citronella, limón y pétalos de rosa)/ 2.80

Té Tokio Tea: mezcla Blanco, té verde y aroma de limón 2.80/ Te Verde Sencha con cereza

Te Negro: Early Grey luxus 2.90/ Te Ingles 2.90

NUEVAS: TULSI (albahaca sagrada) jengibre y limón. 3.00 Tulsi energía 3.00

Smoothies:

Acai Energy : Acai con guaraná, plátano, bebida vegetal y semillas de chía. 6.50

Antiox vital: Arándanos, fresa, frambuesa elige: con zumo de manzana, leche o bebida vegetal 5.80

Verde amore: espinaca, piña, plátano, brócoli, jengibre y zumo de manzana. 5.80

Tropical: Mango, Piña y zumo de naranja. 5.80

Sweet strawberry: Fresa, plátano y leche o bebida de vegetal. 5.80

Fresh caribe: Fresa, piña, coco y zumo de naranja. 5.80

Zumos de pulpa natural 3.70 Mango o Maracuyá

Zumo natural de naranja 3.50

Limonada casera de maracuyá o de mango 4.50

Limonada de la casa con jengibre y menta 4.00

Te frio casero 3.80 Frambuesa/ té verde o Melocotón

Fritz-kola 3.50 (Cafeína natural, vegana) ZuperZero (sin azúcar)

LOV kombucha 330 ml 4.50

Moringa, jengibre y menta.

Rooibos, mango e Hibiscus.

Lavanda y arandanos.

Mandarina, cúrcuma y pimienta.

Agua Sant Aniol/con gas ... 1.50

Agua Sant Aniol 1. Litro ... 2.50

Vermut rojo 3.80 /Copa de cava 3.00

Cava Brut nature reserva Eco. 4.00

Spritz Aperol 6.50/ *Mimosa (zumo de naranja +cava) 4.00*

Cerveza: Moritz7 2.50 / Moritz Radler 2.70

Ambar large 2.50/ Ambar 0% 2.50

Hot drinks: Speciality coffee, toasted in Barcelona, 100% COLOMBIA Pijaos Tolima.

Espresso 1.60 / Double 2.80

Flat White 3.00 Cortado 1.80 / **Latte 2.20** / Large latte 3.80

Cappuccino 2.50 / Large 3.00 / Moka 2.80

Americano 2.80 / Hot chocolate with cinnamon 3.20

Dirty Chai (Chai tea, 1 shot of coffee and milk) 4.00

Golden milk (turmeric, cinnamon, cardamom, pepper, cloves) 3.80

Chai Blend 3.80 Black tea, chai spices and vanilla.

Premium Matcha Latte 4.00

Iced Latte:

Iced coffee Latte 4.20 (2 Shot specialty coffee, milk, ice)

Cold Pumkin Spice Latte: Pumkin, cinnamon, nutmeg, clove, ginger y shot of coffe. 4.10

Iced Premium Matcha 4.20 New Ice Mango Matcha

Ice Chai latte: Black tea, chai spices and oat drink. 4.20

/almond drink suppl. +0.30 Ice +0.20

Infusions & Teas

Digestive infusion. 2.80/ Equilibrium (rooibos, lemon balm, chamomile and honey aroma/ Rooibos Manhattan (Rooibos, apple, cinnamon and carrot). 2.80

Mint Slash (Mint, citronella, lemon and rose petals). /Cosmic: hibiscus, apple, gooseberry, papaya, orange peel 2.80

Tokyo Tea: blend of white tea, green tea and lemon flavouring 2.80 / Japanese Sencha green Tea, cherry, blueberry

Early Grey luxus 2.90 / English Breackfast Tea



Cold drinks

Smoothies:

Acai Energy: Acai with guarana, banana, vegetable drink and chia seeds. 6.50

Verde amore: spinach, pineapple, banana, ginger, broccoli and apple juice. 5.80

Tropical: Mango, Pineapple and orange juice. 5.80

Sweet strawberry: Strawberry, banana and milk or vegetable drink. 5.80

Antiox vital: Blueberries, strawberry, raspberry, and mint choose: with apple juice 5.80 / or vegetable drink or cow's milk.

Fresh caribe: Strawberry, Pineapple, coco and orange juice 5.80

Natural pulp juices, Mango or Passion fruit 3.70

Orange juice 3.50

House Lemonade: passion fruit or mango 4.50

House lemonade with ginger and mint 4.00

Ice tea: Raspberry or Classic Green tea with lemon 3.80 / Peach

Fritz-kola 3.50 (natural caffeine, vegan) Sugar free

LOV kombucha 330 ml. 4.50

Moringa, ginger & mint.

Lavender and blueberries

Tangerine, turmeric and pepper.

Sant Aniol water/Sparkling water 1.50

Sant Aniol water 1. Lt 2.50

Red Vermut 3.80 /glass of cava 3.00

Cava Brut nature reserva Eco. 5.00

Spritz Aperol 6.50/ *Mimosa (orange juice+cava)* 4.00

Beer: Moritz 2.50/ Moritz Radler 2.70

Ambar large 2.50 /Ambar 0% 2.50