



WILD BEETS

ORGANIC PLANT-BASED RESTAURANT & JUICE BAR

BREAKFAST

(Everything is gluten-free & vegan)

GRAIN, FRUIT, NUT & SEED BOWLS

BLUEBERRY PORRIDGE 12,50

Rolled oats, blueberry, maple syrup, almond butter, toasted amaranth, omega seed mix

APPLE PIE OATMEAL 10,50

Raw freshly rolled oats, chia seeds, maple, ginger, cinnamon, almond milk and walnuts

AÇAÍ NA TIGELA 12,50

Açaí blended with banana, agave and sprinkled with homemade granola, with banana and gojis

CHIA BREAKFAST BOWL (RAW) 10,50

Chia seeds, homemade almond milk, mashed banana, raisins, activated almonds, sprouted buckwheat groats and cinnamon

WILD FRUIT BOWL 8,50

Seasonal fruit lightly coated in a mix of organic orange and apple juice

***Add coconut or cashew yoghurt +2,50**

***Add Homemade granola +2,50**

TOASTS

- Smoked not "salmon", cream cheese, tomato, red onion, capers, lemon & black pepper **11,00**
- Scramble eggless, tomato, spinach **9,00**
 - Avocado & tomato **9,50**
 - Banana & almond butter **7,50**
- Cream cheese & berry compote **7,50**

PROBIOTICS

CASHEW YOGHURT 7,50

Cashew yoghurt with maple syrup & walnuts

COCONUT YOGHURT PARFAIT 10,50

Coconut yoghurt layered with chia porridge, mango compote, strawberry and crunchy granola

THE CLASSICS

SPINACH N'OMELET 13,50

cashew cream cheeze served with mushrooms and cherry tomatoes

KIMCHI RÖSTI 13,75

cashew aioli, sweet sriracha seasonal greens

TORTILLA ESPAÑOLA 9,00

Classic Spanish "n'omelet" cooked with potatoes and onions served with grated tomato, aioli and gluten-free bread

PANCAKES

- Tropical butter & maple syrup **12,50**
- Berry compote & tropical butter **13,50**
- Chocolate chips & chocolate sauce **13,50**
 - Deluxe - Seasonal fruit **15,50**

BAKERY

- BLUEBERRY MUFFIN **5,00**
 - BANANA BREAD **6,50**
- ALMOND & BLUEBERRY GRANOLA BAR **6,00**
 - CHOCOLATE CHIP COOKIE **5,00**
 - SNICKERS DELUXE **6,50**

SIDE ORDERS

Avocado **3,50**, Mushrooms **2,50**, Toast **3,00**, Granola **3,50**, Berries **3,50**

The purpose of life is not to just get by. It is to live actively, age gracefully, and flourish.

Inspired by quality food's ability to heal versus poor quality food's guarantee to impede; Wild Beets promises to serve the freshest, **cruelty-free**, nutritious, organic food whilst demonstrating respect for the environment; respect for the way we generate food and respect for our bodies.



WILD BEETS

ORGANIC PLANT-BASED RESTAURANT & JUICE BAR

Desayuno

(Nuestra comida es vegana y sin gluten)

GRANOS, FRUTAS, SEMILLAS Y FRUTOS SECOS

PORRIDGE DE AVENA Y ARANDANOS NEGRO 12,50

Copos de avena, compota de arándanos negros, jarabe de arce, mantequilla de almendras, amaranto tostado, mezcla de semillas omega

PORRIDGE DE AVENA Y MANZANA 10,50

Copos de avena, semillas de chía, manzana, sirope de arce, jengibre, canela, leche de almendras y nueces

AÇAÍ NA TIGELA 12,50

Açaí batido con plátano, con topping de nuestra granola casera, plátano y bayas de goji

TAZÓN DE CHIA 10,50

Semillas de chía remojadas en leche de almendras casera, puré de plátano, pasas, almendras, trigo sarraceno activado y canela

WILD BOWL DE FRUTAS 8,50

Ensalada de frutas de temporada con un toque zumo de naranja y manzana

+ yogur de coco o anacardo +2,50

+ granola casera con frutos secos +2,50

TOASTADAS

- "Salmon libre" ahumado, crema de anacardos, tomates, cebolla roja, alcaparras **11,00**
- "Sin huevos" revueltos acompañado con tomate y hojas jóvenes de espinacas **9,00**
- Mantequilla de almendras casera y plátano **7,50**
- Queso de anacardos, compota de frutos rojos **7,50**
- Tomate y aguacate **9,50**

PROBIOTICOS

YOGUR DE ANACARDOS 7,50

Nuestro yogur casero de anacardos con sirope de arce y nueces

PARFAIT CON YOGUR DE COCO 10,50

Yogur de coco con porridge de chía, compota de mango, fresa y granola

CLASICOS

N'OMELET CON ESPINACAS 13,50

Con champiñones, tomate cherry y queso crema

KIMCHI RÖSTI 13,75

Alioli de anacardos, sriracha dulce y canónigos

TORTILLA ESPAÑOLA 9,00

Tortilla de patatas y cebolla servida con tomàquet, aioli y pan tostada

PANQUEQUES

- Mantequilla vegana y sirope de arce **12,50**
- Compota frutos del bosque y mantequilla **13,50**
- Pepitas de chocolate, salsa de chocolate **13,50**
- Deluxe - frutas de temporada **15,50**

PASTELERIA

- MUFFIN DE ARANDANOS **5,00**
- PAN DE PLÁTANO **6,50**
- BARRA DE GRANOLA CON ALMENDRAS Y ARANDANOS **6,00**
- GALLETA CON CHOCOLATE **5,00**
- SNICKERS DELUXE **6,50**

GUARNICIONES

Avocado **3,50**, Champiñones **2,50**, Tostadas **3,00**, Granola **3,50**, Frutos rojos **3,50**

El propósito de la vida no es simplemente vivir. Es vivir activamente y envejecer con gracia. Inspirado por la capacidad de los alimentos de calidad para sanar. Wild Beets promete servir la comida más fresca, libre de crueldad, nutritiva y orgánica a la vez que demuestra respeto por el medioambiente; respeto por la forma en que generamos alimentos y respeto por nuestros cuerpos.