



WILD BEETS

DESAYUNO

PORRIDGE DE ARÁNDANO 15,00

Avena orgánica, mantequilla de almendra, compota de arándanos casera, sirope de arce, láminas de coco, semillas

PANQUEQUES DE PROTEINA

Mezcla orgánica de harina de sorgo, arroz, patata y arrurruz con proteína de guisante

PANQUEQUES DE ARANDANOS 16,50

- Compota de arándanos
- Crema de almendra
- Sirope de arce

PANQUEQUES DE CHOCOLATE 15,50

- Pepitas de chocolate
- Salsa de chocolate

PANQUEQUES DELUXE 19,50

- Frutas frescas
- Compota de arándanos
- Crema de almendra
- Salsa de chocolate
- Sirope de arce

AVENA MATCHA & PISTACHO 14,50

Mantequilla de pistacho & leche de coco casera, sirope de arce, semillas de chia

BOL DE AÇAÍ 16,50

Granola casera, banana, coco rallado, arándanos

- Crema de almendra +2,00
- Frutos secos activados +3,50
- Nibs de cacao +1,50
- Bayas de goji +1,50

BOL DE CHIA 7,50

- Banana y arándanos +2,50
- Compota de arándanos +2,50
- Yogur de coco fermentado con probióticos +3,50
- Granola +3,50
- Frutos secos activados +3,50

BOL DE FRUTAS 9,50

- Yogur de coco fermentado con probióticos +3,50
- Granola +3,50
- Crema de almendra +2,00
- Frutos secos activados +3,50
- Bayas de goji +1,50

BURRITO 18,50

Wrap de avena y sésamo negro, tofu revuelto casero, puré de alubias negras, berenjena ahumada, col, edamame, zanahoria, aguacate, salsa de sriracha y salsa de cilantro y lima

N'OMELET CON ESPINACAS 17,50

Crepe de garbanzos y cúrcuma, espinacas salteadas con queso crema de anacardos, servido con champiñones y tomate

- + Aguacate +4,50
- + Salsa de sriracha +2,00
- + Pan orgánico sin gluten casero +1,50

KIMCHI RÖSTI 18,50

Tortitas caseras de kimchi (col fermentada, zanahoria, pimientos, jengibre, cebolla, ajo, chile) ligadas con harina de garbanzos y tapioca, servidas con alioli de almendras, sriracha y berros

- + Champiñón +2,50 + Aguacate +4,50

NUESTRAS FAMOSAS TOSTADAS

Mezcla orgánica de arroz, trigo sarraceno, tapioca, garbanzos y psyllium (2 rebanadas)

- Salmón vegano ahumado, tomates, crema de anacardos, cebolla roja & alcaparras 16,50
- Tofu revuelto casero y untable de anacardos con hierbas, servido con tomates cherry confitados 15,50
- Tomate y aguacate orgánico 14,50
- Crema de almendra y banana 12,50
- + Champiñón +2,50 + Aguacate +4,50

PAN DE PLÁTANO 7,50

TODO EL MENÚ ES CASERO, SIN GLUTEN, ORGÁNICO Y DE ORIGEN VEGETAL

Con el aumento del uso de tarjetas de crédito, nuestros clientes han preguntado cómo apoyar mejor a nuestro equipo dejando una propina. Por lo tanto, hemos aplicado un cargo por servicio discrecional del 10% para el servicio de mesa. El 100% va a nuestro equipo y se divide por igual entre todos los miembros. Si por alguna razón se opone, pregunte y se eliminará



WILD BEETS

BREAKFAST

BLUEBERRY PORRIDGE 15,00

Organic rolled oats, homemade blueberry compote & stoneground almond butter, maple syrup, coconut chips & seed mix

PROTEIN PANCAKES

Organic blend of sorghum, rice, potato & arrowroot flour with pea protein

BLUEBERRY PANCAKES 16,50

- Blueberry compote
- Almond cream
- Maple syrup

CHOCOLATE PANCAKES 15,50

- Chocolate chips
- Chocolate sauce
- Maple syrup

DELUXE PANCAKES 19,50

- Fresh fruits
- Blueberry compote
- Almond cream
- Chocolate sauce
- Maple syrup

MATCHA & PISTACHIO RAW OATS 14,50

Homemade pistachio butter & coconut mylk, maple syrup, chia seeds

AÇAÍ BOWL 16,50

Homemade granola, banana, shredded coconut & fresh blueberry

- Almond cream +2,00
- Activated nuts +3,50
- Cacao nibs +1,50
- Goji berries +1,50

CHIA BREAKFAST BOWL 7,50

- Banana & blueberry +2,50
- Blueberry compote +2,50
- Fermented coconut yogurt with probiotics +3,50
- Granola +3,50
- Activated nuts +3,50

FRUIT BOWL 9,50

- Fermented coconut yogurt with probiotics +3,50
- Granola +3,50
- Almond cream +2,00
- Activated nuts +3,50
- Goji berries +1,50

BURRITO 18,50

Oat & Black sesame wrap, homemade scrambled tofu, black bean purée, smoky eggplant, cabbage, edamame, carrots, avocado, sriracha sauce & coriander-lime sauce

SPINACH N'OMELETTE 17,50

Chickpea & curcuma crêpe, sautéed spinach with cashew cream cheese, served with mushroom & tomato

- + Avocado +4,50
- + sriracha sauce +2,00
- + Homemade gluten free organic bread +1,50

KIMCHI RÖSTI 18,50

Homemade kimchi patties (Fermented cabbage, carrot, bell peppers, ginger, onion, garlic, chili) bound with chickpea flour & tapioca, served with almond aioli, sriracha & watercress

- + Mushroom +2,50 + Avocado +4,50

OUR FAMOUS TOASTS

Organic blend of rice, buckwheat, tapioca, chickpea & psyllium (2 slices)

- Smoked not salmon, cashew cream cheese, tomato, red onion, capers 16,50

- Homemade Scrambled tofu & herby cashew spread served with cherry tomato confit 15,50

- Organic tomato & avocado 14,50

- Banana & homemade almond cream 12,50

- + Mushroom +2,50 + Avocado +4,50

BANANA BREAD 7,50

EVERYTHING ON OUR MENU IS HOMEMADE, GLUTEN-FREE, ORGANIC & PLANT-BASED

With increased credit card usage, our customers have asked how to better support our team by leaving a tip. Therefore, we have applied a 10% discretionary service charge for table service. 100% goes to our team and is divided equally among all members. If for any reason you object, please ask and it will be removed.

