



nuestra carta



arepa verde
Healthy & Tasty Lifestyle

TARTAR DE SALMÓN **14.50€**

Con aderezo especial

Esta receta nace en Miami durante el Thanksgiving, la preparamos en casa siempre compartiendo en familia y amigos. Es la perfecta combinación de sabores en el plato, con salmón ahumado fresco marinado con cebolla roja en brunoise, alcaparras y nuestra top receta con un aderezo que tu cerebro siempre recordará.

SHAKSHUKA **12.50€**

Auténtico plato del Medio oriente donde la frescura de nuestra receta basada en una salsa tomate de temporada con berenjenas, pimientos asados, especias y huevos escalfados. Perfecta combinación proteica y recomendada acompañar con nuestra arepa verde.

HUMMUS DE GARBANZO **8.50€**

Nuestro hummus casero, preparado con receta de la casa y servido con arepas verdes para disfrutar.

HUMMUS DE BERENJENA **8.50€**

Increíble homemade hummus preparado con nuestra receta especial y acompañado con arepas verdes para untar.

AREPA VERDE **8.50€**

Con ricotta, mix de tomates cherries asados y miel de flores Aljaraflor

Increíble momento de frescura, deleite y sabor. Combinamos lo fresco del queso ricotta, lo jugoso del tomate cherry en cocktail y el toque dulce de nuestra miel de flores Aljaraflor.

BONIATO AL HORNO **10.50€**

Con ricotta

Perfecto, fresco y saludable.

PARMIGIANA DE BERENJENA **12.50€**

Italia siempre en nuestros corazones, perfecta Parmigiana preparada por nosotros, asada previamente y hecha con un toque de queso feta durante el gratinado.

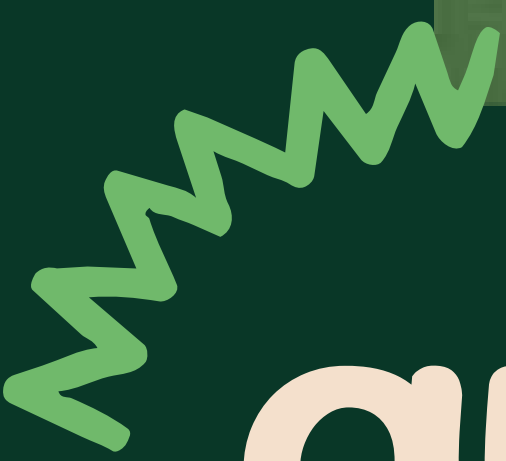
TATAKI DE LOMO DE BAKA **18.50€**

Lomo de baka premium hecho al momento y cortado a mano para compartir, acompañado de verduras asadas.

CREMA DEL DÍA **9.50€**

Crema preparada en el día con raciones limitadas. Varía según verdura de temporada. Pregunta por nuestra disponibilidad.

arepa verde lovers . arepa verde lovers . arepa verde lovers



arepa verde lovers



El ingrediente estrella de esta arepa es la preparación con el pistacho, mezclado con almendras fileteadas, avena y rellena con diversas opciones de gastronomía fusión.

Te proponemos estos rellenos:

QUESO GOUDA & KOREAN KIMCHI 10.20€

Autentico Kimchi coreano con el más fresco recién rallado queso gouda.

PASTRAMI AHUMADO EN MADERA 12.50€

Pastrami con salsa yogur dijon, pepinillos y rúcula.

HUEVO BENEDICTINO & HOLANDESA HOMEMADE 10.95€

Huevo benedictino, aguacate y queso crema con cebollino.

QUESO CREMA & CEBOLLINO CON SALMÓN MARINADO 10.50€

El más nórdico y fresco salmón con una base de queso crema y cebollino.

QUESO RICOTTA CON AOVE & JAMÓN IBÉRICO 10.50€

Clásico con Jamón Ibérico de primera.

BURRATA CON TOMATES CHERRIES ASADOS EN AOVE Y ROMERO 10.50€

Nuestras propuesta con referencia italiana.

HUEVOS 100% CAMPEROS 7.95€

Healthy es uno de nuestros valores, por eso 100% huevos camperos.

JAMÓN IBÉRICO & TUMACA 9.50€

El mix perfecto y conservador.

EXPEDITION FOR 4 29.50€

Plato degustación de 4 arepas standard con 8 opciones de relleno variados, a elegir entre:

Kimchi, queso crema con cebollino, salmón, queso gouda, huevo benedictino, tomate cherry asado, tumaca, huevos camperos, piña asada, queso feta, queso ricotta, jamón ibérico (+2,50€), pastrami (+3€), tataki especial de BAKA (+10€).

HEALTHY & TASTY LIFESTYLE · HEALTHY & TASTY LIFESTYLE · HEALTHY & TASTY LIFESTYLE



salads & platters

AREPA VERDE SALAD **12.50€**

Mix de lechuga, aderezo de lima, queso mozzarella rallado y pistacho.

KOREAN SALAD **16.70€**

Mix de lechuga premium, rúcula, korean kimchi, queso gouda, almendra tostada y tagliata de lomo bajo con aderezo de sésamo y miel.

THANKSGIVING SALAD **14.70€**

Base mix de lechuga premium con rúcula, almendras fileteadas, queso feta, arándanos secos, pera y vinagreta cítrica.

CAPTAIN MEAT **14.95€**

Arroz jazmin, carne salteada, shitake, cebolla roja y pimiento rojo, y ensalada fresca con pesto de limón.

GREEN GARDEN SALMON **14.50€**

Quinoa, mix de lechuga en pesto de limón, edamames, salmón a la plancha, pepino y shitake.

VEGAN JAZMIN BOWL **13.50€**

Base de arroz jazmín o quinoa, aguacate, setas shitake salteadas, zanahoria rallada, edamame, piña, tomates cherrys asados, salsa ponzu y semillas de sésamo.

POKER BOWL **14.95€**

Una creación diaria de nuestro chef, elaborada con ingredientes frescos y combinaciones únicas.

AREPITA DUBAI

5.90€

¿Te imaginabas tener lo mejor del pistacho crunch con el mejor chocolate dark derretido en un solo bocado? Este es tu vicio snack que no puedes dejar pasar!

CHEESE CAKE FOUR CHEESUS!

8.95€

Increíble y única fusión de 4 quesos orientado en los sabores vascos y con la consistencia americana donde combinar queso azul, queso de oveja, queso crema y queso ricotta te dará una explosión de sabor. Acompañado con helado de salted caramel.

MOUSSE AU CHOCOLAT 70%

6.90€

Los orígenes familiares de uno de nuestros fundadores están sobre la mesa en este delicioso postre originario de Francia. Chocolate 70% y preparado 100% por nosotros. Un sabor apasionante para los amantes del chocolate.

GREEK YOGURT CON GRANOLA

4.95€

Fresco yogur griego con granola y frutos rojos frescos servidos al momento.