

## Zumos Naturales

### MANGO MORNING €3.90

Zumo de naranja – mango - zanahoria – jengibre

### FRESHY JUICE €3.90

Manzana - pepino - menta fresca - zumo de limón – agave

### TU PROPIO ZUMO €3.90

Con base de zumo de naranja o manzana, y frutas a elegir.

### TU PROPIO BATIDO €3.90

Con base de una de nuestras leches (vegetales o no) y frutas a elegir.

ZUMO NARANJA €2.60 Pequeño €3.40 Grande

ZUMO MANZANA €2.60 Pequeño €3.40 Grande

ZUMO TOMATE €2.00 Pequeño €2.60 Grande

## Lemonades

Todas nuestras limonadas pueden pedirse **con gas**.

### PINK LEMONADE €2.50

Zumo de limón exprimido – Fresas – Té Chai - agave

### MENTAL RELEASE LEMONADE €2.50

Zumo de limón exprimido - zumo de jengibre – agave

### NO STRESS LEMONADE €2.50

Pepino - albahaca - zumo de lima exprimida – agave


### LIMONADA NATURAL €2.10

## Vermut time

VERMUT PETRONI VERMELLO €3.50

VERMUT PETRONI BRANCO €3.50

## Vino

ALCORTA VERDEJO ATREVIDO (RIBERA DUERO) €13.50  €3.00

PERLAT BLANC (MONTSANT) €17.00

ROUA MEDITERRANEA (TERRA ALTA) (ECOLÓGICO) €14.50

ESPELT VAILET BLANC (EMPORDÀ) €18.00


SURREALISTA BLANC (EMPORDÀ) €19.00

CAMAGROC – 100% XAREL.LO (PENEDÉS) 17.00

FELIX AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA (RIOJA) €22.50

Blanco

Tinto

AZPILICUETA CRIANZA (RIOJA) €15.00  €3.50

FILL DEL TEMPS PLUS (TERRA ALTA) €16.00

ESPELT VAILET NEGRE (EMPORDÀ) €18.00

SURREALISTA NEGRE (EMPORDÀ) €19.00

PERLAT SYRAH (MONTSANT) €19.00

QUINTA DE TARSUS CRIANZA (RIBERA DEL DUERO) €22.00

FREDOLIC (PENEDÉS) €24.00

## Sangría

Sangría LOLEA no1 (Tinto) €14.00  €3.70

Sangría LOLEA no2 (Blanco) €14.00  €3.70

Sangría LOLEA no4 (Orgánica) €14.50  €3.90

## Cava

CASTELL DE CALDERS RESERVA  
BRUT NATURE €14.50  €3.00

## Champagne

PERRIER JOUET GRAN BRUT €80.00

MUMM GRAND CORDON €60.00



Green Day



Kombucha



More than a feeling



Resurrection



Lemonade



Mango Morning

# Para picar y compartir

**VEGGIE NACHOS CON GUACAMOLE** €7.70 GF / LF / V

Nuestra versión de un guacamole casero, acompañado de sorprendentes tortitas de maíz de colores hechas al horno, pico de gallo y salsa cheddar vegana. Añádele Nachos Extra (€1.00), o Extra de Guacamole (€2.50)

**BRAVAS FOODS** €4.60 ● GF / LF / V 🌶️

Patatas al **horno** con especias, acompañadas de alioli vegano casero suave y salsa siracha. ¡Muy bravas!

**DUO DE HUMMUS** €6.70 ●● LF / V

Humus rojo y blanco acompañado de crudités de verduras y coca de aceite\*, para dippear hasta el final. (\*Podemos cambiar el pan por nachos GF). ¡Añádele más Hummus! (€2.50)

**BROCCOLI WINGS** €4.90 ● GF / LF / V

Unas sorprendentes "alitas" de brócoli acompañadas de veganesa y mostaza casera.

**VEGGIE NUGGETS** €6.50€ ● GF / LF / V 🌶️🌶️

Unos Nuggets veganos al 100% con una salsa sorprendentemente deliciosa.

**GYOZAS DE SHIITAKE** €7.90 ●●● LF / V

Nuestras Gyozas están hechas con un relleno de Shiitake, repollo y especias. ¡Un sabor espectacular!

**VERDURAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA CON PESTO ROJO** €5.90 ● LF / GF / V

Parrillada de verduras de temporada acompañadas con nuestro pesto rojo casero.

**CREMA DE VERDURAS** €5.70 ● LF / GF\* / V

Una crema de verduras calentita hecha al momento con diferentes toppings: pan tostado, mix de semillas y queso vegano rallado.



# Salads & Bowls

**RAMEN WARM BOWL** €12.40 ●●●●● LF

Fideos de arroz en sopa acompañados de tomate natural, espinacas frescas, tofu, huevo duro, alga nori, edamame y brotes de soja.

Nuestra bebida recomendada para acompañarlo: "Chaiquiri" - Cocktail

**POKE DE ATÚN** €12.40 ●●● LF / GF

Base de arroz, con atún rojo, edamame, aguacate, pepino, tomate y mango. Una combinación perfecta de sabores.

Nuestra bebida recomendada para acompañarlo: "Leveroni Mule" - Cocktail

**BUDHA BOWL DE SALMÓN** €12.40 ●●● LF / GF

Fideos de arroz acompañados de Salmón, tomate, aguacate, pepino, alga nori y espinacas frescas.

Nuestra bebida recomendada para acompañarlo: "Chaiquiri" - Cocktail



Puedes **cambiar** la proteína de nuestros Bowls como te apetezca: Pollo, Pollo vegano (●), Salmón (●), Atún (●), Huevo duro (●), Tofu (●) ....

¿Vienes con hambre? ¡Dale un Extra! Fideos de Arroz (+€1.50), Arroz (+1.50), Edamame (+€1.00), Mango (+€1.50), Aguacate (+€1.50), Salmón (+€2.50), Atún (+4.50), Huevo duro (+€1.50), Tofu (+€1.50).



Broccoli Wings



Veggie Nachos



Gyozas Shiitake



Poke bowl

# Burguers & Others



Opcional: todas nuestras burgers ò bagel pueden pedirse con pan sin gluten + €1.5

**BAGEL DE SALMÓN** €8.90 ●●● LF

Pan de bagel con salmón marinado, aguacate, tomate, huevo duro, remolacha, pepino, pepinillos, espinacas frescas, cebolla y lactonesa con un toque de alcaparras. Añade Salmón extra a nuestro Bagel (€2.50)

Nuestra bebida recomendada para acompañarlo: "Green Day" - Smoothie

**VEGGIE PIZZA** € 11.50€ ● GF / LF / V

Pizza casera con base sin gluten, donde le ponemos verduras variadas (Espinacas frescas, tomate fresco, cebolla, champiñones ...) con queso vegano por encima. ¡Para chuparse los dedos!

Nuestra bebida recomendada para acompañarlo: "All Star Mojito" - Cocktail

**VEGGIE BURGUER** €11.50 ●●●● LF / V

Hamburguesa Veggie con queso cheddar vegano, lechuga, tomate, cebolla y veganesa. Amantes de la carne... No tiene NADA que envidiar a una buena hamburguesa convencional, ¡prometido! La acompañamos con patatas al horno.

Nuestra bebida recomendada para acompañarlo: "All Star Mojito" - Cocktail

**PORTOBELLO BURGUER** €9.50 ●● LF / V

Portobello grande marinado acompañado de queso cheddar vegano, lechuga, cebolla, tomate y mayonesa sweet chilly.

Nuestra bebida recomendada para acompañarlo: "Resurrection" - Smoothie

# Foodis Specials

**YAKISOBA** € 12.90€ ●●●● LF

Deliciosos fideos al estilo japonés salteados con verduras y pollo vegano.

Nuestra bebida recomendada para acompañarlo: Copa vino blanco

**COCO CHICKEN** €12.90 ●● GF / LF

Pollo marinado con leche de coco acompañado de una salsa con manzanas. Lo acompañamos con arroz basmati en un bowl a parte.

Nuestra bebida recomendada para acompañarlo: "Chaiquiri" - Cocktail

**VEGGIE ALBÓNDIGAS AL CURRY** €12.50 ●● GF / LF / V

Nuestra versión vegana de unas buenas albóndigas, con el sorprendente toque a curry suave, edamames y patata. Las acompañamos de arroz basmati con sésamo.

Nuestra bebida recomendada para acompañarlo: "Leveroni Mule" - Cocktail

**TATAKI DE ATÚN** €14.40 ●●●● GF / LF

Atún marinado marcado en la plancha con sésamo negro, acompañado de nuestro espectacular pesto rojo. Lo servimos con verduritas marinadas al lado y tostadas de pan caseras.

¿Amante de nuestro pesto rojo casero? Añade un extra por €1.00)

Nuestra bebida recomendada para acompañarlo: "Leveroni Mule" - Cocktail

**PLATO DE TEMPORADA: CANELONES VEGIE** €14.90 ●●● V / LF

Canelones rellenos de tofu, seitán, champiñones, cebolla, zanahoria y tomate, con una increíble bechamel vegana y queso rallado por encima. La ración es de **3 canelones XL** - Ideal de plato único para una persona, o de segundo plato para compartir.



Bagel Salmón



Veggie Burger



Pizza Veggie



Coco Chicken



Albóndigas



Tataki Atún

¿Tienes alguna alergia o intolerancia que no hayamos contemplado? ¡Cuéntanosla!

GF: Gluten Free LF: Lactose Free SF: Sugar Free V: 100% Vegan ● Frutos secos ● Gluten ● Leche ● Sésamo ● Mostaza ● Pescado ● Huevo ● Soja ● Apio

## The sweetest Thing

**FOODIS VEGAN CHEESECAKE** €4.30 ● GF / V / LF  
Un sorprendente "cheesecake" vegano. ¡Irresistible!

**MACEDONIA FRUTA** €3.50 GF / LF / SF / V  
Si lo quieres con zumo de naranja, ¡se lo podemos añadir! (Sup €1.50)

**COULAN DE CHOCOLATE CASERO** €4.50 ● GF / LF  
Viene acompañado de una bola del helado que tu quieras.

**CRUMBLE CASERO DE MANZANAS Y FRUTOS ROJOS** €4.30 GF / LF / V

**CARROT CAKE CASERO** €4.10 ● GF / LF / V

**PUDDING DE LA CASA** €3.50 ●●●●

**YOGUR VEGETAL** €2.70 ● GF / LF / V

**BOLA HELADO** €2.40 LF / SF / GF / V\*  
Nuestros helados son BIO y sin azúcares refinados. Elige el que más te guste!

*Té Matcha*  
*Limón y jengibre*  
*Fresa (\*NO V)*

*Naranja y granada*  
*Mango y Maracuyá*  
*Vainilla (\*NO V)*

*Plátano y mango*  
*Avellana y chocolate*  
*Chocolate (\*NO V).*



*Crumble frutos rojos*



*Coullan de Chocolate*



*Vegan Cheesecake*

# Nuestros Low Alcohol Cocktails

*En Foodis apostamos por lo saludable, aunque de vez en cuando es bueno permitirse un capricho. Nuestros cocktails tienen algún dulce para balancear bien el sabor, pero si lo deseas, podemos quitarlo.*

## **ALLSTAR MOJITO €7.50**

*Nuestra versión del clásico: refrescante y afrutado... Pura pasión!*

Ron Havana Ritual - fruta de la pasión – kombucha limón y jengibre - hojas de menta – agave.

## **WILD SUMATRA €7.50**

*Nada mejor que disfrutar de un buen cocktail con café. Nuestra versión del Espresso Martini con un toque de naranja y chocolate.*

Vodka aromatizado con naranja – Café de especialidad (Orangutan Coffee - Sumatra) – licor de chocolate – licor de café - sirope de vainilla

## **LEVERONI MULE €7.50**

*Fresca y sorprendente ¡una versión del Moscow Mule que te encantará!*

Vodka Absolut infusionado con Lemongrass y lima kaffir – refresco de jengibre – kombucha menta y naranja - zumo de lima

## **CHAIQUIRI €7.50**

*Fresco y perfecto para degustar un buen ron. ¡Nos encanta!*

Ron Havana 3 - infusión de té Chai - zumo de lima – agave

## **BLOODY VERA €7.00**

Vodka Absolut - zumo de tomate - Spicy Mix casero – bebida de Aloe Vera - zumo de lima

## **EASY MOOD €7.00**

Vermouth Petroni Rosso - Beefeater light - kombucha de açai y frutos del bosque - frambuesa – sirope de agave - zumo de lima.

