



Daily Lunch

Daily Lunch

chia Original & Delicious

Comidas y cenas

Menú del día por solo 1€* más

* Disponible Lunes a Viernes de 12:00-19:00. excepto festivos), es solo 1€ más. El resto de horarios, es decir de Lunes a Viernes de 19:00-22:45 y sábados, domingos y festivos durante todo el día el precio es solo 3€ más.

1 Principal

Elige uno:

Puedes elegir cualquier plato de la carta, tanto **Special Plates** como **Salad Bowls**

Simplemente súmale 1€ y tienes tu menú



2 Bebida

Elige una:

- Limonada casera Free Refill
- Agua grande
- Agua gas 33cl. (+1€)
- Cerveza 0,0 33cl. (+1€)
- Cerveza 33cl. (+1€)
- Copa de vino (+1€)
- Fritzcola (+1€)
- Kombucha (+2€)



3 Postre

Elige uno:

- Mousse de chocolate
- Mousse de mango
- Bowl de fruta
- Café o Infusión
- Power Ballzz
- Matcha latte (+1€)
- Bizzcochos (+1€)
- Snickerzz (+1€)
- Cookies (+1€)
- Tartas (+1€)



Special Plates

Pollo

Pesto Paradiso ● 13,50€
Pechuga a baja Temperatura.
Macerado: Hierbas provenzales aromáticas.
Guarnición: Boniato, calabacín, cebolla, pimiento rojo, judía verde y zanahoria al horno
Salsa: Pesto rojo hecho en casa.

KETO ● 12,90€
Pechuga a baja Temperatura.
Macerado: Cúrcuma, sésamo y hierbas aromáticas.
Guarnición: Brócoli gratinado con bechamel de almendras y queso parmesano y Coliflor al horno. con aceite de albahaca.

FAVO ● 12,90€
Toscana
Pechuga a baja Temperatura.
Macerado: hierbas, laurel y tomillo limonero fresco.
Guarnición: Pasta al pesto de pistacho, con tomate asado, calabacín encurtido, mix de frutos secos al curry y queso feta.

NUEVO ● 12,90€
Moto-Umami
Pechuga a baja Temperatura.
Macerado: Cúrcuma, sésamo y hierbas aromáticas.
Guarnición: Arroz rojo con polvo de curry y Patatas campestres al horno.
Salsa: Miso umami.

Plant

FAVO ● 12,90€
JAM Quinoa-Steak
Filete vegetal casero de quinoa, curry y soja al horno.
Salsa: Nuestra mermelada de piña y avellanas.
Guarnición: Patatas campestres y Hummus de boniato.

● 12,90€
TANGO Quinoa-Steak
Filete vegetal casero de quinoa, curry y soja al horno.
Guarnición: Tartar de pepino y aguacate, pico de gallo, mermelada de piparras, queso feta y alioli de cítricos y pistachos. Salsa: hummus de remolacha

● 12,90€
Berenjena BigMamma
Berenjena rellena de soja texturizada
Salsa: Bechamel de almendras y mix de frutos secos.
Guarnición: Arroz rojo con polvo de curry y boniatos asados.

FAVO ● 13,50€
Berenjena Temptation
Berenjena rellena de soja texturizada
Salsa: Bechamel de almendras y mix de frutos secos.
Guarnición: Brócoli asado con salsa holandesa de calabaza y Coliflor con aceite de albahaca.

● 12,90€
Green Veggie Balls
Albóndigas de garbanzos y lentejas.
Salsa: Curry verde thai & mango maduro.
Guarnición: Arroz rojo con polvo de curry, frutos secos y cebollino.

Salmón

FAVO ● 13,90€
Salmón noruego Oishii
Salmón noruego premium al horno
Macerado: Costra de soja, miel y sésamo.
Guarnición: patatas campestres y quinoa mix (berenjena asada, garbanzos, tomate asado y lima)
Aliño: Miso umami y cebollino.

NUEVA RECETA ● 13,50€
Salmón Crush
Salmón noruego premium al horno
Macerado: Costra de soja, miel y sésamo.
Guarnición: Boniatos asados.
Salsa: Hummus-yogurt

Beef

FAVO ● 13,90€
The Beef
Steak de ternera a baja temperatura.
Macerado: Eneldo, jengibre y cebolla, con aceite de albahaca.
Guarnición: Boniatos al horno y Arroz rojo con polvo de curry.

* Somos un concepto healthy, es por eso, todos nuestros SPECIAL PLATES van acompañados de ensalada de espinacas.

Salad Bowls

Pollo Bowls

Warm Chicken ● 12,50€
Pechuga de pollo a baja Temperatura.
Base: Kale & Lemon
Side: Arroz rojo, tomates asados, guisantes, almendras tostadas y queso azul.
Aliño: Curry-mango casero.

FAVO ● 12,90€
Viva la vida
Pechuga de pollo a baja Temperatura.
Base: Lechuga hoja de roble.
Side: Quinoa, berenjena asada, garbanzos, tartar de pepino, aguacate, pico de gallo, mermelada de piparras, queso feta.
Aliño: Alioli de cítricos y pistacho.

Burratina Bowls

NUEVO ● 12,90€
Pesto Burratina
Burratina de vaca.
Base: Ensalada de espinacas y Pasta pesto de pistacho. Side: Tomates asados, calabacín encurtido, patatas asadas, pasas.
Aliño: Pesto pistacho.

NUEVO ● 12,90€
Harvest Bowl
Burratina de vaca.
Base: hoja de roble
Side: mix de verduras asadas (boniato, calabacín, pimiento rojo, cebolla, judía verde y zanahoria), patatas asadas, pasas.
Aliño: Hummus-yogurt de remolacha y aceite de albahaca.

Fish Bowls

● 12,90€
Atún Kamura
Atún rojo macerado en salsa de miso umami y sésamo.
Base: Kale & Lemon. Side: arroz rojo y guisantes, pico de gallo, guacamole, mango, mermelada de piparras, almendras tostadas y cebollino.

Huevos Benedict

FAVO ● 12,90€
Huevos Benedict
2 huevos camperos a baja temperatura en brioche artesano y láminas de manzana.
Elige entre salmón ahumado o aguacate.
Salsa: holandesa de calabaza asada y cúrcuma.
Toppings: Mix de frutos secos y cebollino.

Veggies Extra

- +Patatas campestres con alioli 2,50 €
- +Boniatos asados 2,50 €
- +Mix de oven veggies 2,50 €
- +Cambio patatas por boniatos 1,00 €

Proteinas Extra

- +1/2 Pechuga pollo 3,00 €
- +Salmón ahumado 3,00 €
- +Beef 4,50 €

Toppings Extra

- +Salsa holandesa 1,00 €
- +Queso Feta 1,00 €
- +1/2 Aguacate 1,50 €
- +Huevo Poché 1,50 €

Compartir es vivir

FAVO ● 8,90€
Hummus de Boniato
Cremoso hummus de boniato con chips de verduras bajas en grasa.

● 9,90€
Nachos La Neta
Totopos fritos con carnitas veggie, pico de gallo, guacamole, alioli de cítricos y cebolla encurtida.

● 5,90€
Patatas campestres
Con alioli de cítricos y pesto verde.

● 7,90€
Brócoli y coliflor asados
Con bechamel queso parmesanode almendras y coliflor asada con aceite de albahaca.

FAVO ● 6,50€
Boniatos asados
Con hummus Santorini y pico de gallo.

● Vegano ● Vegetariano ● Sin gluten

Bebidas FRESH

<p>Fritz Cola 330ml</p> <ul style="list-style-type: none"> Classic 3,00€ Zero 3,00€ 	<p>Cerveza 330ml</p> <ul style="list-style-type: none"> Amstel Original 3,00€ Amstel 0,0 tostada 3,00€ 	<h3>Limonada casera</h3> <p>100% naturales 0% azúcar</p> <p>Maracuyá Dreams Piña Kai</p> <p>2,50€ Free-Refill</p> <p>Échate todo lo que quieras</p> 
<p>Kombucha 220ml</p> <ul style="list-style-type: none"> Jengibre y limón 3,95€ Té verde 3,95€ Frutos rojos 3,95€ 	<p>Vino</p> <ul style="list-style-type: none"> Copa Verdejo 2,90€ Copa Ribera 2,90€ Botella Verdejo 15,00€ Botella Ribera 12,00€ 	
<p>Agua</p> <ul style="list-style-type: none"> Mineral 500ml 1,50€ Con gas 300ml 2,50€ 	<p>Zumo natural de Naranja 3,50€</p>	

The Sweetzz

<p>Power Ballzz Coco ●●● 1,50€ Chocolate, dátiles, pistacho y frutos secos</p> <p>Power Ballzz Pistacho ●●● 1,70€ Chocolate, dátiles, pistacho y frutos secos</p> <p>Snickerzz Casero ●●● 3,90€ Chocolater, crema de cacahuete, granola casera y frutos secos.</p> <p>Banana de Bizzcocho ●●● 3,95€ Bizzcocho de plátano y azúcar de coco</p>	<p>Choco Bizzcocho ●●● 3,95€ Chococho de plátano y chocolate sin azúcar</p> <p>Tarta Carrot Cakez ●●● 4,50€ Tarta de zanahoria con cobertura casera de anacardo.</p> <p>Cookie de almendras ● 3,50€ Cookie casera sin gluten con harina de almendra y azúcar de coco</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

chia ABC Food Concept

A

Homemade from Scratch
Cocina desde 0

Sin ultraprocesados.
No abrimos recipientes de ultraprocesados y los mezclamos. Nuestras recetas empiezan como las harías en casa, lavando, cortando y preparando las verduras e ingredientes naturales, para después cocinarlos integrando unas elaboraciones con otras hasta conseguir platos equilibrados y riquísimos.

B

Quality & healthy

Una de nuestras labores diarias se centra en conseguir el mejor producto disponible con el que elaboramos platos saludables compuestos en su mayor parte de semillas, granos integrales, aove, quinoa, arroz, pan, verduras y hortalizas frescas, fruta, frutos secos, etc.

C

Oven & Sous Vide

El horno está ahora más a la vanguardia que nunca y no es para menos. Al cocinar con él, conseguimos platos con menos grasa, más sabor, nutrientes intactos y una versatilidad infinita.
La cocina a baja temperatura preserva todas las propiedades nutricionales de los alimentos, permitiendo combinar sabores durante el cocinado sin necesidad de aceite!

Échanos un cable & Opina

Es un minuto y no te imaginas lo que tu opinión nos ayuda.



Escanea y listo! chia

