



Healthy Food

chia[®]
original & Delicious

Daily Lunch

Daily Lunch

Daily Lunch

Menú del día por solo 1€ más

Disponible
Lunes a Viernes de
12:00-19:00.
excepto festivos)

1 Principal

Elige uno:

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

Simplemente súmalo 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



NUEVO Pesto Paradiso **CF** 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 **CF** 13,90€

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.

47^{sr}
PRO

★ FAVO Toscana 12,90€

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.

Moto-Umami **CF** 12,90€

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.

Salmón



★ FAVO Salmón Oishii **CF** 13,90€

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.

35^{sr}
PRO

NUEVA RECETA Salmón Crush **CF** 13,50€

Salmón noruego premium al horno
Macerado: Costra de soja, miel y sésamo.
Guarnición: Boniatos asados.
Salsa: Eneldo y mostaza

Plant



★ FAVO JAM Quinoa-Steak **VE** **CF** 12,90€

Filete vegetal casero de quinoa, curry y soja al horno.
Salsa: Nuestra mermelada de piña y avellanas.
Guarnición: Patatas campestres y Hummus de boniato.

TANGO Quinoa-Steak **VE** **CF** 12,90€

Filete vegetal casero de quinoa, soja y curry al horno.
Guarnición: Tartar de pepino y aguacate, pico de gallo, mermelada de piparras, queso feta, alioli de cítricos y pistachos.

Berenjena BigMamma **VE** **CF** 12,90€

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 Berenjena Temptation **VE** **CF** 13,50€

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.

25^{sr}
PRO

★ FAVO Huevos Benedict 13,50€

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.

Beef



★ FAVO The Beef **CF** 13,90€

Steak de ternera a baja Temperatura.
Macerado: Eneldo, jengibre y cebolla, con aceite de albahaca. **Guarnición:** Boniatos al horno y Arroz rojo con polvo curry.

40^{sr}
PRO

VE Vegano

V Vegetariano

CF Sin gluten

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

Menú del día por solo 1€ más

Disponibile
Lunes a Viernes de
12:00-19:00.
excepto festivos)

1 Principal

Elige uno:

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

Simplemente súmalo 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€)
- Fritzcoca (+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€)



Salad Bowls

Pollo Bowls



Warm Chicken

CF 12,50€

Pechuga de pollo a baja Temperatura.
Base: Kale & Lemon **Side:** Arroz rojo, tomatitos asados, guisantes, almendras tostadas y queso azul. **Aliño:** Curry-mango casero.

35^{gr} PRO

★ FAVO Viva la vida

CF 12,90€

Pechuga de pollo a baja Temperatura.
Base: Lechuga hoja de roble.
Side: Quinoa Mix (con berenjena asada y garbanzos) aguacate, pico de gallo con pepino, mermelada de piparras, queso feta.
Aliño: Alioli de cítricos y pistachos.

30^{gr} PRO

Curry Bowls



NUEVO Tuk-Tuk Mango

VE CF 12,90€

Proteína elige entre nuestras Veggie Balls, Pollo a baja temperatura o Beef (+1€).
Guarnición: Arroz rojo y frutos secos.
Salsa: Curry verde-mango.

Fish Bowls



NUEVO Sunset Salad

CF 13,90€

Salmón ahumado
Base: Lechuga hoja de roble.
Side: Quinoa Mix (con berenjena asada y garbanzos) calabacín y cebolla encurtida, queso feta y avena crunch con frutos secos. **Aliños:** salsa de eneldo y mostaza y emulsión de frutos rojos.

Atún Kamura

V 13,50€

Atún rojo macerado en salsa de miso umami y sésamo.
Base: Kale & Lemon. **Side:** arroz rojo y guisantes, pico de gallo con pepino, guacamole, mango, mermelada de piparras, almendras tostadas y cebollino.

Burratina Bowls



Pesto Burratina

V 12,90€

Burratina de vaca.
Base: Ensalada de espinacas y Pasta pesto de pistacho. **Side:** Tomates asados, calabacín encurtido, mix de frutos secos al curry y queso feta. **Aliño:** Pesto pistacho.

Veggies Extra

	M	XL
+Patatas campestres con Alioli de cítricos	2,50 €	5,90 €
+Boniatos asados	2,50 €	6,90 €
+Mix de oven veggies	2,50 €	
+Cambio patatas por boniatos	1,00 €	

Proteínas Extra

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

Toppings Extra

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

TO SHARE · PARA COMPARTIR · TO SHARE

★ FAVO +Hummus de Boniato

8,90 €

Creimoso hummus de boniato con chips de verduras bajas en grasa.

VE V CF

Nachos La Neta

9,90 €

Totopos fritos con carnitas veggie, pico de gallo, guacamole, alioli de cítricos y cebolla encurtida.

V CF

Échanos un cable & Opina

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

Google
Reviews ★★★★★



Escanea y listo!

chia



Vegano

Vegetariano

Sin gluten

Bebidas *FRESH*

Fritz Cola 330ml
Classic 3,00€
Zero 3,00€

LOWCARB

Kombucha 220ml
Jengibre y limón 3,95€
Frutos rojos 3,95€

Agua
Mineral 500ml 1,50€
Con gas 300ml 2,50€

Cerveza 330ml
E.Galicia lata 2,50€
E.Galicia 0,0 tostada 2,50€

Vino
Copa Verdejo 2,90€
Copa Ribera 2,90€
Botella verdejo 15,00€
Botella Ribera 12,00€

Zumo natural 3,50€
de Naranja

Limonada casera

100% naturales
0% azúcar

Maracuyá Dreams
Piña Kai

2,50€
Free-Refill

Échate todo lo que quieras



The Sweet *ZZ*

Power Ballzz Coco 1,50€
Chocolate, dátiles, coco y frutos secos

Power Ballzz Pistacho 1,70€
Chocolate, dátiles, pistacho y frutos secos

Snickerzz Casero 3,90€
Chocolate, crema de cacahuete, granola casera y frutos secos.

Banana Bizzcocho 3,95€
Bizcocho de plátano y azúcar de coco

Choco Bizzcocho 3,95€
Bizcocho de plátano y chocolate sin azúcar

Tarta Carrot Cakez 4,50€
Tarta de zanahoria con cobertura casera de anacardo.

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!