

Faire.

brunch & drinks

MENÚ

2024



it's all about
good.

Faire.
brunch & drinks

Poniendo el manifiesto de "Faire-ness" en el corazón de nuestra cocina, nos esforzamos en crear un espacio "feel good" en Faire, para nuestra comunidad.

Cuando empezamos Faire, queríamos demostrar que un negocio podía ser exitoso y al mismo tiempo tener conciencia ambiental y social. Es por eso que elegimos y servimos "bien" de todas las maneras posibles, para mostrar nuestro agradecimiento al planeta y a nuestra comunidad, por los momentos únicos y encantadores que compartimos alrededor de la mesa.

Va más allá de nuestra pasión por servir bien.

Con cada plato que servimos, creamos una oportunidad de "sentirse bien haciendo el bien"

Creemos en el poder colectivo de la comunidad; desde nuestros empleados y proveedores hasta nuestros invitados que se encuentran aquí para fomentar valores compartidos cada día, para conseguir un mayor impacto.



**EAT GOOD, FEEL GOOD.
DO GOOD.**

Más de **30411+** árboles plantados y sumando.

Con cada recibo, plantamos un árbol para repoblar el planeta y apoyar a las comunidades locales; ¡así creamos mejor juntos y retribuimos a nuestra casa!

Visita nuestro bosque



MENTALIDAD DE FAIRE: NUESTROS VALORES

bueno



En Faire, creemos en el poder transformador de la buena cocina y su capacidad de nutrir tanto el cuerpo como el alma. Cada plato que servimos encarna este valor, asegurándonos que cada mordisco sea una oportunidad de sentirse bien y hacer el bien.

**vivir
conscientemente.**



"Faire" es una mentalidad que abrazamos como una cultura de vivir lento y consciente. Nuestro compromiso de hacer crecer un negocio justo con pasos conscientes y el Manifiesto de Faire reflejan nuestra dedicación a la sostenibilidad.

conexión



Faire es un lugar en el que personas afines se encuentran para fomentar valores compartidos, conectar y apreciar la vida. Valoramos la sensación de comunidad que promovemos y nos esforzamos por crear un espacio agradable, donde todo el mundo sea bienvenido y valorado.

devolver



Estamos comprometidos a reducir, reutilizar y dar una nueva utilidad para cuidar y ser amables con la Tierra de todas las formas posibles. Nos enorgullece tomar cada paso para minimizar nuestro impacto ambiental, a la vez que regresamos al planeta con iniciativas como el compostaje y la plantación.

boles saludables

Granola Bowl 9

Granola casera glaseada con sirope de arce, servida encima de yogur cremoso local, con frutas frescas de temporada



Chia & Maracuja Pudín Bowl 9.5

Pudín de chia con coco, maracuyá, granola casera y frutas frescas de temporada.



Açaí Bowl ^{best seller} 11.5

Cremoso açaí orgánico, con granola casera, coco y frutas frescas de temporada



+mantequilla de cacahuete 2

Cada vez que comes nuestro delicioso bol de açaí, no sólo estás haciendo un bien a tu cuerpo, sino que también estás ayudando a preservar la selva amazónica y a mejorar la calidad de vida de su población tradicional.



amor a la holandesa

Aguacate Benedict 12

2 huevos orgánicos pochados sobre una tostada de pan @Origo, con salsa holandesa casera, cubiertos con rodajas de aguacate y toragashi picante al lado

Beicon Benedict 13.75

2 huevos orgánicos pochados sobre una tostada de pan @Origo, con salsa holandesa casera, beicon vegano, y toragashi picante al lado

+aguacate 2.8

Aguacate y Beicon Benedict Supreme 14

2 huevos orgánicos pochados con salsa holandesa casera aguacate, con 2 lonchas de beicon vegano servido en el famoso pan de @Origo

+setas al horno 3.5

+Disfrútaló como nuestro vecino Howard, y añade Halloumi y Salchicha Beyond 6



tostadas

con sabor a fiesta



Tostada de Aguacate y Houmous 11.5

2 rebanadas de pan orgánico de grano integral, untadas generosamente con aguacate troceado y hummus de tomate seco, con verduras de temporada crujientes.



+ feta y huevo pochado 3.5



Tostada de Aguacate y "Omelette" del chef 15.5

2 rebanadas de pan orgánico de grano integral, untadas generosamente con aguacate troceado, pica de gallo, tortilla a la francesa con queso fundido, salsa de yogur vegano y rúcula



+2 láminas de beicon vegano 3.5



Tostada de Aguacate y Tofu Revueltos 14.5

2 rebanadas de pan orgánico de grano integral, untadas generosamente con aguacate troceado, cebolla frita y "huevoss" de tofu revueltos salsa de yogur vegano y rúcula



+setas al horno 3.5



+2 láminas de beicon vegano 3.5

Todos los panes en los platos están frescamente horneados por los hornos de nuestros vecinos @pan_a_ma y @origobakery.



Tostadas frescas de primavera 13.5

Tapenade cremoso de aceitunas verdes y almendras sobre pan de masa madre de la panadería Panamar, con hinojo asado, queso feta, almendras tostadas y vinagreta de naranja.



+rodajas de aguacate 2.8

take your sunny side up!



Sunny Side Up 12.5

Ideal para los amantes de combinar dulce y salado: 2 huevos fritos orgánicos sobre pancakes con 2 lonchas de bacon vegano, cebolla frita y sirope de arce por encima.



+rodajas de aguacate 2.8

Beyond Burger con huevo 16.5

¡Probablemente la burger más deliciosa que hayas probado nunca! Beyond Meat, queso cheddar fundente, huevo frito, rodajas de cebolla roja y salsa hecha en casa. Acompañada con cortes de patata y mayonesa de hierbas.



+beicon vegano 2.5



Huevos felices



Shakshuka 13

El plato más querido del Mediterráneo Oriental con 2 huevos orgánicos en salsa de tomate orgánica, queso hecha y perejil cortado.

 +Salchicha Italiana Beyond 5

 +rodajas de aguacate 2.8

Huevos turcos 12.5

Chilbir turco con huevos escaldados sobre un yogur delicioso con ajo, acabado con un aceite de oliva caliente y picante con escamas de pimentón y dukkah hecho en casa.

 +rodajas de aguacate 2.8

Tartufo 15.8

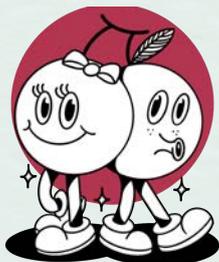
Un plato de setas horneadas con salsa de trudas, cremoso "straciatella di burrata" acompañadas por 2 huevos orgánicos con eneldo y perifollo

 +rodajas de aguacate 2.8

Todos los huevos orgánicos y felices son cuidados por @montsoliu, cerca de Girona.



siéntete
bien
de compartir



¡Los platos preferidos de nuestros clientes para compartir!

Hummus y berenjena asada 7.5

Hummus cremoso de garbanzos con berenjena asada, cubierto con salsa de limón y tahini, aceite de chile suave y dukkah, servido con pan de masa madre de PanaMa.



Boniato trufado 8.5

Nuestro favorito: boniato hecho al horno y cortado en gajos, con mayonesa trufada.



Dip de Straciatella 12.5

Cremoso queso Straciatella mezclado con decadente salsa de trufa negra y avellana tostada,



¡todos hechos en casa!

sueños dulces

Pancakes

11.75

3 esponjosos pancakes ecológicos con fruta fresca de temporada, frutos secos, sirope de arce y glaseado de queso crema.



- +crema de chocolate casera @originalbeans 2
- +crema de caramelo casero 2
- +bola de helado de vainilla @DeLaCrem 3.5



Tarta Friand de frambuesa 4.4

Cupcake de almendra super delicioso servido con queso crema hecho en casa y frutas del bosque frescas, el favorito de nuestro personal!



Pan de plátano

4.9

Delicioso y esponjoso pan de plátano hecho a la perfección.



La Galleta Increible

3.5

90 gramos de extremo placer hecho en casa con chocolate negro, avellanas y flor de sal. Hecho con el chocolate regenerativo para el medio ambiente de @originalbeans.



Tarta de queso casera

6.5

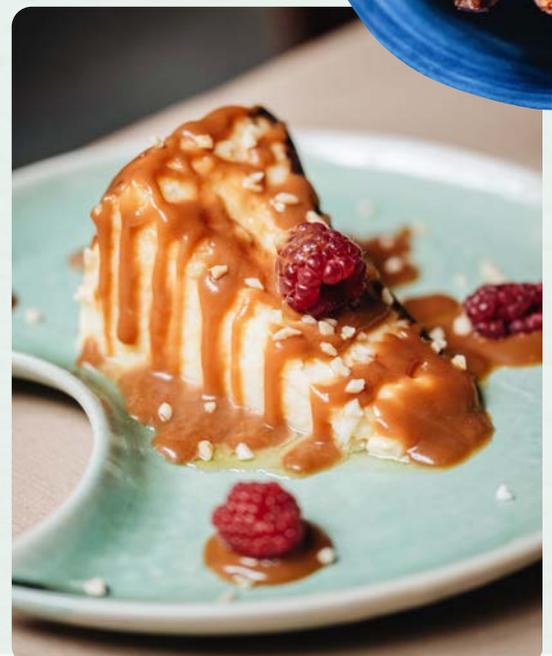
Tarta de queso vasco casero extra cremoso con una increíble salsa de caramelo con sal y almendras tostadas encima. Cocido al horno, fresco, todos los días, desde nuestro horno!

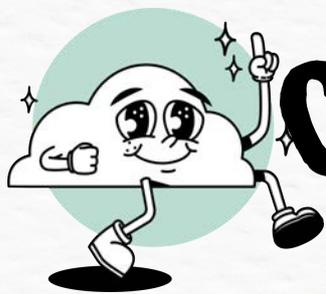
- +bola de helado de vainilla @DeLaCrem 3.5

Bolas mágicas de energia

3.5

Bola energética a base de dátiles, cacao, anacardos y aceite de coco.





Complementos

mimar aún más tus
sentidos del gusto

disponible con un plato principal



7



Aguacate 2.8

Medio aguacate cortado con hierbas

Setas Horneadas 3.5

Champiñones asados con hierbas y un toque de aceite de oliva

Gajos de Boniato 4.5

Cortes de boniato orgánico asado al horno con romero fresco y especias

Beicon vegano 3.5

2 láminas de beicon vegano

Salchicha Beyond 5

Salchicha italiana muy sabrosa

Sirope de arce 1.5

Un delicioso trago de dulzura orgánica

Pan Sin Gluten de la panadería @Origo 2.5

Sustituye cualquier pan por el mejor pan sin gluten de la ciudad!



Bola de helado de vainilla 3.5

Del mejor fabricante de helados artesanos @delacrembcn. ¡El mejor helado sin lactosa!

Ensalada fresca de acompañamiento 3.5

Mesclum de hojas jóvenes ecológicas con aliño de vinagreta



*Planta un árbol 2

Esta donación va destinada a los amigos del proyecto de reforestación Sierra Lujar en el sur de España, ¡hasta ahora se han financiado 4177 árboles de 10000!

you can
plant
with us.



Halloumi 3.5

2 rodajas de queso halloumi chipriota en la parrilla.

Queso feta 2.8

Queso feta con aceite de oliva, comino y orégano.

Café de especialidad

Tostado con cariño por @Threemarkscoffee en Barcelona. Servido con leche de las vacas más felices de Catalunya, de la granja local con respeto por las vacas y la naturaleza.
@la_selvatana

Espresso 2.7

Cortado 2.7

Americano 2.8

doble carga 4

Cafe con leche 2.8

Macchiato 2.8

Flat White 3.6

Latte 4.5

Cappuccino 3.6

doble carga 4.2

Chocolate caliente 4.5

Mocha 4.5

Café de filtro 2.8

grande 4

Affogato 5

con helado de DeLaCrem

llévate una bolsa a casa - 250g 9

Sigue disfrutando de tu café favorito en casa: café en grano Three Marks Barcelona de 250g.

¡Descuento de 10 céntimos por bebidas vegetales!



Tu café orgánico diario, potenciado con nootrópicos, adaptógenos y hongos funcionales. @upraising.co

Upraising Café de hongos

Servido en una prensa francesa de 350 ml, 2 tazas de café.

Flow State 5
concentración. memoria. claridad

café, Lion's Mane, Bacopa Monnieri, L-Theanine

Life Force 5
inmunidad. vitalidad. longevidad

café, Chaga, Maitake, Schisandra

Bright Mood 5
calma. felicidad. creatividad

café, Reishi, L-Theanine, 5-HTP

Bossa de 300g 22

¡Los beneficios del café en casa!



Matcha Latte

9

¡Matcha de la mejor tienda de té de especialidad de Barcelona! @toto.organics

Matcha Latte 5

+ hazlo *dirty!* 1

Energy of Chai 8

Matcha, Chai casero fresco, cacao, reishi, guapa, guaraná, cubierto con canela y leche de avena.

+hazlo *dirty!* 1

Chai casero

Hecho en casa, con especias ayurvédicas

Chai Latte 5.5

+hazlo *dirty!* 1

Specialty Tés Orgánicos



Té negro 3.5

Assam, India

Té verde 3.5

Sencha, China

Hecho en casa con cuidado por Hodei Studio Barcelona - @hodeistudio.

Infusiones

Té de raíces  3.5

Jengibre, cúrcuma, guapa, yacon, rábano picante, tapioca, galanga, ashwagandha, raíz de pomelo, lucuma, limón

Amarillo Reflejo digestiva 3.5

Manzanilla, aceituna, hinojo, anís estrellado, hierba de limón.

Rosa Palo antioxidante 3.5

Açaí, romero, kombutxa, hierba de limón, mango, pétalos de rosa.

Rooibos 3.5

Rooibos ecológico, origen Sudáfrica.

Té de bayas 3.5

Zarzamora, Guaraná, Maca, Pitaya rosa, Papaya, Camu Camu, Lúcumá, Açaí, Plátano, Cacao y, Jengibre



Iced Tea casero

Hecho en casa con todos los productos orgánicos

Iced Tea 5

Batidos de la casa

Batido verde 6.8

Menta, matcha, espinacas, plátano, jengibre, zumo de naranja
+ Espirulina 0.8

Batido rosa 6.8

Melón, fresa, plátano, naranja

Batido de açai 7.5

Açaí orgánico protector de la Amazonia de @nossaacai, plátano, arándanos y agua de coco.

Batido energético 7.5

Plátano, dátiles, mantequilla de cacahuete y leche de avena

Batido alma 7.9

Alimenta tu alma, mente y cuerpo con espinacas, avocado, cacao crudo de categoría ceremonial, espirulina, menta y jengibre. Super alimentos de @organica.



Chupitos de elixir SAPINCA

Chupito orgánico a base de jengibre. 3.5

Chupito de raras raíces y frutos medicinales para mantener el equilibrio del cuerpo! Jengibre, cúrcuma, guapa, yacon, rábano picante, tapioca, galanga, ashwagandha, raíz de pomelo, lucuma, limón y agave azul.

Chupito orgánico a base de bayas. 3.5

Agave azul, Limón, Pomelo natural, Jengibre, Sirope de tapioca, Zanahoria, Zorzamora, Guaraná, Maca, Pitaya rosa, Papaya, Camu Camu, Lúcumá, Açai, Plátano, Cacao y Sal Inca Sun.



Bioma Kombucha

Kombutxa orgánica hecha con amor en Barcelona
@biomakombucha.

Sabor del día 5.9

Pregunta a tu camarero/a:)

Ice Ice Baby

Cafés

**Julia's Cold Brew
hecho en casa** 4.5

Espresso Tonic 5

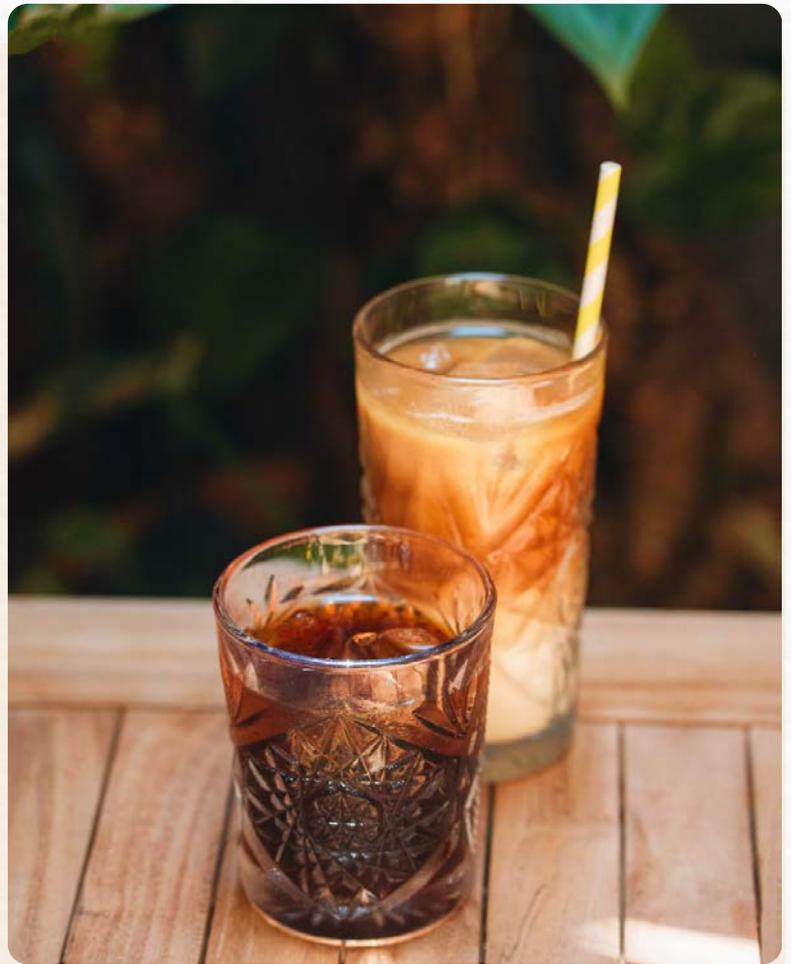
Iced Latte 5

Iced Latte Avena 4.9

Tés

Iced Matcha Latte 5.5

Iced Chai Latte 6



chiilled

bebidas
orgánicas

**Agua con gas
0.5L** 3

**Whole Earth
Organic Cola** 3.5

**Whole Earth
Organic Ginger Ale** 3.5

**Zumo de naranja
natural de Valencia** M: 4.5
L: 5.9

Limonada casera 4.5

+hazla con gas!

1

it's always
Cheers
o'clock!



Cócteles

Clásicos

Aperol Spritz 8

Aperol, Cava, Soda

Bloody Mary 8.5

el clásico

Vodka Lemonade 7

Hecha en casa con Vodka
+ hazla con gas! 1

Mules

Moscow Mule 9

Vodka, Lima, Ginger Beer

Mezcal Mule 9

Mezcal, Lima, Ginger Beer

London Mule 9

Gin, Lima, Ginger Beer

Sangría refrescante

Copa de Sangría 6.5

Sangria en Botella 1L 22

La Sangria Sueca, vinos locales y un gusto refrescante de @democreaticwines.

Mimosa Life

Copa de Mimosa 5.5

Jarra de Mimosa 1L 19

Cava biodinámico del Penedès y zumos de pomelo orgánicos exprimido frescamente.

Bellini 5.5

Zumo de melocotón orgánico de @Cal Valls y Cava biodinámico de la región.

Batidos con alcohol

Batido verde con alcohol 9

Vodka, menta, matcha, espinacas, plátano, jengibre, naranja.

Batido amarillo con alcohol 9

Gin, manzana, melocotón, plátano, naranja.



Vinos

Biodinámicos

Vinos naturales de la región, ¡todos ecológicos! Algunos biodinámicos de nuestro querido proveedor @humanvins, sólo vinos positivos por el planeta.

Tinto

VITXO

Copa Botella

4.7 22

Penedès, España - Humanvins
Garnatxa Negra, Merlot
Un vino tinto fresco, ágil y afrutado

Blanco

VITXA

Copa Botella

4.7 22

Penedès, España - Humanvins
Xarel.lo Vermell, Parellada, Chardonnay.
Seco y afrutado con notas de fruta blanca.

Cava

DEDALO | Biodynamic

Copa Botella

5.5 24

Toledo, España - Fede Lucendo Airen 100%
Burbujas ultrafinas, notas cítricas.

Vermut

Vermut negre

Copa

3.7

Orgánico - casero



Cervezas

"Ocean Beer destina el 100% de los beneficios a apoyar la restauración y protección del océano y la vida marina"
@oceanbeer.

Ocean Lager 3.5

Ocean IPA 4.5

Ocean Sin alcohol 3.5



conoce good community



juntos, hacemos mejor. todos los días.

Con cada ingrediente que seleccionamos, con cada recibo que creamos... Hagamos que cada paso cuente para bien en el viaje.

Nos sentimos bien de ser Faire, y queremos que también te sientas bien en Faire.



Del suelo al plato, del plato al suelo. Estamos compostando todos los restos orgánicos con nuestro sanador de suelos en Barcelona
@abonokm0



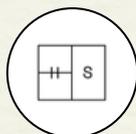
Nossa! Açaí

Açaí 100% recolectado de forma silvestre, el superfruto de la Amazonia. Cada vez que comes nuestro cuenco de açaí, no sólo haces bien en tu cuerpo sino que también ayudas a preservar la selva amazónica y mejorar la calidad de vida de su población tradicional a través de nuestra colaboración con Nossa!
@nossaacaí



Original Beans

¡Nos comprometemos con el chocolate de regeneración climática con Original Beans! Ellos elaboran algunos de los mejores chocolates con las habas de cacao más raras y justas, preservando estas habas y sus entornos forestales para los futuros amantes del chocolate.
@original_beans



Hodei Studio

Nuestras especialidades en té orgánicos e infusiones están diseñadas especialmente y elaboradas cuidadosamente por Hodei Studio Barcelona.
@hodeistudio



Toto Organics

Toto Organics potencia nuestros productos de Matcha, como una de las mejores tiendas especializadas en té de la ciudad, ¡cuidando del medio ambiente y del bienestar de las personas!
@toto.organics



Origo Bakery

¡Disfruta de tus rebanadas sabrosas y artesanales, elaboradas con amor por nuestro vecino Origo Bakery!
@origobakery



Pan a Mà Boulangerie

Las deliciosas y frescas rebanadas de pan de masa madre que acompañan a tu brunch están fritas con amor por nuestro vecino Pan a Mano Bakery!
@pan_a_ma



DelaCrem

¡Déjate endulcer con una cucharada de los sabrosos helados de nuestro vecino, DelaCrem! Helados que siguen los principios del movimiento Slow Food.
@delacrembcn



Cal Valls

¡Servimos zumos orgánicos deliciosos de Cal Valls! Un negocio familiar comprometido a ofrecer a sus clientes comida saludable y orgánica durante más de 40 años.
@calvalls.eco



Orgánica Superfoods

Tus batidos favoritos y más han obtenido sus superpoderes de nuestro colaborador Organica Superfoods para nutrir el cuerpo, la mente y el alma.
@organicasuperfoods.es



Ocean Beer

¡Da un trago de tu cerveza por el bien! Servimos con orgullo Ocean Beer, donde el 100% de los beneficios se destina a apoyar la restauración y protección del océano y la vida marina.
@oceanbeer



Democratic Wines

Servimos con orgullo nuestras sangrías refrescantes y sabrosas de bodegas locales, con Democratic Wines.
@democraticwines



Human Vins

¡Sólo vinos positivos para el planeta! Nuestros vinos naturales y biodinámicos son de la región y todos orgánicos, gracias a Human Vins.
@humanvins



Three Marks Coffee

Servimos con orgullo cafés especiales sabrosos y cuidadosamente tostados, gracias a nuestro colaborador Three Marks Coffee en Barcelona.
@threemarkscoffee



Upraising Coffee

Potencia tu mente y alma con café Arabica orgánico de Colombia, enriquecido con las setas de la máxima calidad, nootrópicas y adaptógenas.
@upraising.co



SAPINCA

Elixires mágicos con un gusto único. Con cada trago, estás apoyando la Misión Huascarán de SAPINCA. Una organización sin ánimo de lucro que busca transformar las vidas de los niños que viven en extrema pobreza en las zonas rurales de Perú.
@sapinca_drink



Bioma Kombucha

Kombutxa orgánica y artesanal con plantas medicinales locales, hecha con amor en Barcelona! Por un apasionado equipo de amantes del kombucha comprometido con tu bienestar y nuestro planeta.
@biomakombucha



La Selvatana

Nuestras leches provienen de las vacas más felices de Cataluña, de la granja local comprometida con la producción orgánica, con respeto por las vacas y la naturaleza - La Selvatana.
@la_selvatana



Montsoliu

Todos los huevos felices y orgánicos son cuidados por Montsoliu, cerca de Girona.
@montsoliu

