

Faire.

tapas & wine

MENÚ

2024



it's all about
good.

Faire.
brunch & drinks

2

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
consciente-
mente.**



"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.

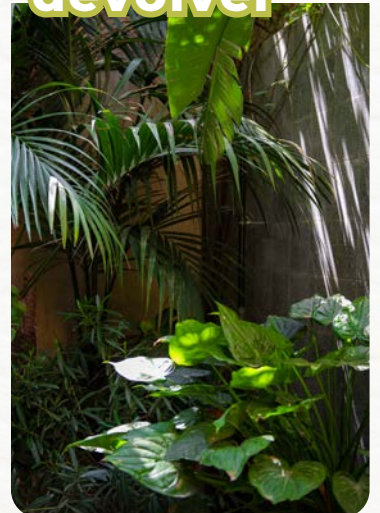
conexión



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.

tapas

frías

coolest ones in town.



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.

Alcachofas fritas con cannellini 7.5

Dip cremoso de judías blancas servido con crujientes alcachofas fritas de Cataluña.

Guacamole 7.5

Delicia cremosa de nuestro Dip de Guacamole Fresco. Elaborado a diario con aguacates españoles, lima picante y un toque especiado, es el acompañamiento perfecto para tus platos favoritos. Servido con crujientes chips orgánicas al lado.



Ensalada De Fideos Soba 9

Miso tofu batido para untar servido con fideos soba, wakame, edamame, hongos shiitake marinados, con una gran cantidad de pepino fresco, pimentón rojo, cebolletas, sazonado con aderezo de jengibre y tamari ligeramente picante y maní crujiente.

Pan Tumaca 7

Pan de masa madre tostado de PanAma's Bakery con semi tomates secos, cremoso de ajo negro, crujientes alcaparras fritas y albahaca

✦ + añadir stracciatella cremosa

4



tapas

frías

coolest ones in town.



Cesta de focaccia de masa madre casera

5

Sazonado con romero, sal; acompañado de aceite de oliva virgen extra y vinagre balsámico.

Dip de Stracciatella

12.5

Cremoso queso Stracciatella mezclado con decadente salsa de trufa negra y avellana tostada.

Tabla de quesos locales

16

Tabla de quesos con una selección de cuatro tipos diferentes de quesos servidos con membrillo, frutos secos y coulis de frambuesas, todos de la región.

Aceitunas Mediterráneas

3.5

Disfruta de la sencillez de nuestras aceitunas verdes Cerignola, marinadas a la perfección. Un favorito atemporal.

Ensalada fresca de acompañamiento

3.5

Mezclum de verduras tiernas de hojas verdes ecológicas con aderezo de vinagreta.

Tabulé de coliflor

8

Coliflor rallada con pepino, pimentón rojo, cebolleta, dátiles secos, piñones tostados y granada. ¡Muy fresco!



tapas

calientes

bienes imperdibles.



Patatas Bravarissa

6

Mini patatas ligeramente fritas servidas con salsa harissa casera picante y mayonesa de miso

Las Setas Marinadas

4.5

Champiñones asados con hierbas y un toque de aceite de oliva

Aguacate Asado

5.5

Medio aguacate asado con pico de gallo, salsa de yogur vegano, jalapeño encurtido y cilantro fresco.



Tortilla con champiñones y trufa

7.5

Deléitate con la deliciosa fusión de sabores de nuestra tortilla con cebolla caramelizada, champiñones y trufa, una opción cálida y acogedora que destaca en nuestra carta de tapas nocturnas.

Halloumi

5.5

3 rebanadas de queso halloumi chipriota asado



tapas

calientes

placeres sin remordamiento

Hamburguesa De Pan Negro 13.5

Probablement la hamburguesa més deliciosa que hakis tastat! Hamburguesa de Beyond Meat con queso gouda derretido, picante casero salsa harissa, rúcula, champiñones ostra al horno, aguacate fresco en rodajas, tomate fresco, mayonesa de miso



✦ +añadir patatas fritas y mayonesa 2.5

🥓 + beicon vegano 2.5



✦ Bao de (sin) carne desmenuzada 6.5

Pan bao esponjoso con relleno de carne vegana marinado en una fragante marinada dulce y salada, con mayonesa de miso casera, verduras crujientes, cebolletas y cilantro fresco.



Boniato trufado 8

Nuestros favoritos: rodajas de batata asadas al horno con mayonesa de trufa casera y queso parmesano.



Rollos De Puros 7.5

2 piezas de masa filo crujiente rellenas de col rizada, queso feta y batata, servidas con salsa de yogur con menta.



¡todos hechos en casa!

sueños dulces

Pavlova

7

Pavlova con nata montada, frutos rojos frescos y coulis de frambuesa casero.



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!



Tarta de chocolate vegana 6.5

Masa de avena y maní tostado, rellena de ganache cremosa de chocolate amargo y mantequilla de cacahuete, cubierta con salsa de caramelo casera.



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
@DeLaCream

3.5



Vinos

Biodinámicos

Vinos naturales, ¡completamente ecológicos! ❤ De nuestro proveedor local @humanvins. Sólo vinos positivos para el planeta, km0, pequeña producción, y de una agricultura sana y natural. Una verdadera representación de "¡la tierra!"



Tinto

copa bottella

VITXO

4.7

22

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

MERLOCO

5.5

26

100% merlot
Un vino tinto afrutado elaborado en roble francés con notas frescas de cassis

FAUST

33

Penedes Alt/Finca Parera
Sumoll, Garnatxa negra, Ull de Llebre, Merlot y Cabernet Sauvignon
Un vino con una crianza de 14 meses en tinajas viejas de roble. Tradición hecha naturalmente

Blanco

copa

botella

VITXA

4.7

22

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

ABRUNET BLANC

5.5

26

Terra Alta/Celler Frisach
100% garnatxa blanca
Un vino muy seco y afrutado.

INSTINC ANIMAL BLANC

33

Penedes Alt/Cal Xurriu
Xarel·lo, Macabeu y Malvasía de Sitges
Un blanco complejo, con recuerdos de fruta blanca madura y buena acidez.



Vinos

Biodinámicos

Vinos naturales, ¡completamente ecológicos! ♥ De nuestro proveedor local @humanvins. Sólo vinos positivos para el planeta, km0, pequeña producción, y de una agricultura sana y natural. Una verdadera representación de "¡la tierra!"



PetNat - Vino espumoso

HOPP

botella

24

Penedes/ Finca Parera

100% Chardonnay

Un método ancestral de elaboración de vino espumoso natural. Burbuja fina y notas cítricas pronunciadas con mucho frescor.

Naranja

VITXO

copa

6

botella

29

Penedès Alt. España - Finca Parera

70% Xarel.lo, 30%Chardonnay

Un vino con 30 días de maceración de pieles. Exuberante con taninos pronunciados.

Tinto

FINS ALS KULLONS

copa

5.5

botella

33

Penedès Alt. España - Finca Parera

Sumoll, Xarel.lo, Garnatxa Blanca, Biodynamic 🌱

Ultra fresco, fácil de beber y muy dulce.

Cava

CAN SURIOL BRUT NATURE

copa

5.5

botella

24

Cava/Can Suriol

Macebeu, Parellada y Xarel.lo , Biodynamic 🌱

Cava vintage, elegante, delicado, con burbuja ultrafina



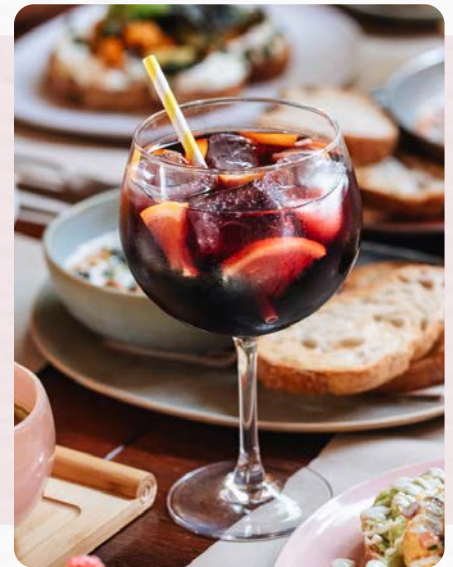
Sangría!

Sangría refrescante -
"La Sueca" de
@democraticwines.



Copa 6.5

Botella 1L 22



Cócteles para más brindis

Negroni 11

Campari, Vermut Rojo,
Gin

Mezcal Mule 11

Mezcal, Zumo de Lima,
Whole Earth Ginger Beer

Boulevardier 11

Bourbon, Vermouth Rojo,
Campari

Aperol Spritz 8

Aperol, Cava, Soda

Moscow Mule 11

Vodka, Lima, Whole Earth
Ginger Beer

Closer to God 12

Mezcal, Bourbon,
Vermouth Blanco,
Sapínca & Limón



Sin alcohol como magia

Organic Root Elixir 8

Jengibre, cúrcuma, maca, yacón, rábano picante,
tapioca, galanga, ashwaganda, raíz de naranja, lúcuma,
lima, agave azul y agua con gas

Organic Berry Elixir 8

Agave azul, Limón, Pomelo Natural, Jengibre, Sirope de
Tapioca, Zanahoria, Mora, Guaraná, Maca, Pitaya Rosa,
Papaya, Camu Camu, Lúcuma, Açai, Plátano, Cacao y
Sal de Sol del Inca y Agua con Gas



Cervezas

for good

De Barril

Ocean Lager 3.5

0,33 cl

De Botella

Ocean IPA 3.5

Ocean 0.0% 3.5

Sin alcohol



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



Gin & Tonics



Todas nuestras ginebras son cuidadosamente seleccionadas de la región de Cataluña y España, menos viajes, auténticos sabores del Mediterráneo español. Servido con Indi&Co Ecológico. Agua tónica de Sevilla.

Puerto de Indias Pink 9.5

Gin Mare 14.5

Nordes 13

Nut 12.5

& más



Whiskey

Bulleit Bourbon 7

Laphroaigh 10y 15

Vodka

Basmoon 9

Lobo 9

+ refresco 2

Refrescos

Orgánicos

Zumo de naranja natural de Valencia 4.5

Cola "Whole Earth" 3.5

Ginger Beer 3.5

Indi&Co. Sevilla Agua Tónica 4



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.



De la tierra al plato, del plato a la tierra. Estamos compostando todos los restos orgánicos con nuestro sanador de suelos en Barcelona
@abonokm0



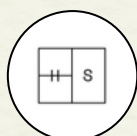
Nossa! Açaí

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 endurecer 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

