

HABITUALS

Healthy Restaurant & Catering



DESAYUNOS

BRUNCH

LUNCH

AFTERWORK

Bizcochos saludables

Bizcochos esponjosos hechos con harina integral, sin azúcar.

- **Banana bread**
- **Carrot cake**

Healthy Pots

Todos los pots van acompañados de plátano, crema de cacahuete y granola casera Habituals. También se pueden personalizar escogiendo entre diferentes toppings.

- **Overnight oats:** Avena hidratada con leche de avena y un toque de canela.
- **Chía pudding:** Semillas de chía hidratada con leche de avena y un toque de canela.
- **Kéfir “La Ermita”:** Kéfir suave y cremoso by “La Ermita”.

Pot de fruta

Bowls individuales de fruta fresca de temporada, combinando diferentes variedades.

Cold pressed juices

- **Green detox:** Espinaca, piña, zumo de limón, kiwi, jengibre y apio.
- **Jamu turmeric:** Zanahoria, manzana, zumo de limón, jengibre, cúrcuma y un toque de pimienta.
- **Glow and go:** Fresas, arándanos y plátano.

Smoothies

Todos los batidos pueden incluir proteína y colágeno de BeLevels.

- **Peanut butter:** Plátano, crema de cacahuete, avena, canela y leche de avena.
- **Chocolate:** Plátano, cacao en polvo, avena, canela y leche de avena.

Sándwiches // Tostadas*

Todos los sándwiches están elaborados con pan de masa madre y se pueden servir en versión de tostadas, disponemos de más de 8 tipos diferentes de pan.

Basics

- Mozzarella, tomate y salsa pesto casera.
- Pechuga de pavo, mozzarella y rúcula.
- Pechuga de pollo asada con pimiento rojo asado.
- Pollo asado a las finas hierbas, espinacas, tomate y salsa pesto casera.
- Huevo cocido, tomate, aguacate y AOVE.

Premium

- Ventresca de bonito y pimiento asado.
- Jamón ibérico, tomate rallado y AOVE.
- Pastrami, rúcula, mostaza y pepinillos.
- Pechuga de pavo, aguacate y tomate.
- Pollo asado a las finas hierbas y pimiento asado.
- Pollo asado a las finas hierbas, brotes verdes, tomate y salsa casera de kéfir.

Bebidas

- Kombucha Miwi Lime & Mint.
- Kombucha Miwi Ginger & Lemon.
- Kombucha Miwi Wild Berries.
- Agua Auara.

Entrantes

- Hummus de cúrcuma con crudités & pan.
- Boniato bites con salsa de kéfir Habituals.
- Falafel casero con salsa de kéfir Habituals.
- Crema de calabaza, cúrcuma y jengibre

Bowls

- **Pesto Power:** Espinaca baby, pasta fusilli integral, cherries asados, champiñones asados, cebolla asada, pollo finas hierbas, queso parmesano y salsa de pesto Habituals.
- **Avo Energy:** Mix de brotes, quinoa tricolor, cherries asados, pollo finas hierbas, aguacate, pico de gallo, cebolla morada, queso feta y salsa de kéfir Habituals.
- **Falafel Veggie:** Arroz basmati, mix de verduras asadas, cebolla asada, falafel, hummus de cúrcuma, queso feta y salsa de kéfir Habituals.
- **Ensalada Huevito Green:** Mix de brotes, quinoa tricolor, cherries asados, champiñones asados, aguacate, huevo cocido, nueces, queso feta y vinagreta de mostaza antigua Habituals.

- Todos nuestros platos cuentan con opciones **sin gluten, veganas y vegetarianas**.
- Contamos con diferentes formatos de **tamaños** adaptables al tipo de evento.
- Todos nuestros productos se pueden **personalizar y adaptar** a las necesidades de tu evento.

FUEL YOUR TEAM, ELEVATE YOUR EVENTS.

CONTACTO

Email: team@habitualsfood.com

Número de teléfono: +34 695 696 037 // +34 616 579 462



www.habitualsfood.com