

# HABITUALS

Healthy Restaurant & Catering



# DESAYUNOS

# BRUNCH

# LUNCH

# AFTERWORK

## Bizcochos saludables

Bizcochos esponjosos hechos con harina integral, sin azúcar.

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

## Healthy pots

Van acompañados de toppings variados.

Disponible en formato de 125ml y 250ml

- **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 o brocheta:** Bowls individuales de fruta fresca de temporada, combinando diferentes variedades. También en formato brocheta.

## Cold pressed juices

Disponibles en formatos de 125ml o 300ml.

- **Rise:** Naranja, zanahoria y limón
- **Reset:** Apio, espinaca, limón y manzana
- **Glow:** Limón, manzana y piña
- **Fuel:** Remolacha, manzana, zanahoria, limón y manzana

## Energy shots

En formato de 60ml.

- **Inmunity:** Limón, manzana, jengibre, cúrcuma y pimienta negra
- **Digestive:** Limón, naranja, zanahoria, jengibre, cúrcuma y pimienta negra
- **Detox:** Limón, apio, manzana, espinaca, jengibre
- **Vital:** Remolacha, zanahoria, manzana, limón y jengibre

## 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

- Café e infusiones
- Kombucha Miwi Lime & Mint.
- Kombucha Miwi Ginger & Lemon.
- Kombucha Miwi Wild Berries.
- Agua mineral.

## Entrantes

- Hummus de cúrcuma con crudité o pan.
- Crema de calabaza, cúrcuma y jengibre
- Crema de calabacín y espinacas
- Brocheta contramuslo de pollo asado al estilo marroquí
- Saquitos de papel de arroz rellenos de langostino, arroz, zanahoria y aguacate
- Saam de Pesto Power

## 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](mailto:team@habitualsfood.com)

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



[www.habitualsfood.com](http://www.habitualsfood.com)