

HABITUALS

Healthy Restaurant & Catering

HEALTHY FOOD FOR EVERY OCCASION

Bizcochos saludables

Bizcochos esponjosos hechos con harina integral, sin azúcar.

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

Healthy pots & toppings

Van acompañados de toppings variados.

Disponible en formato de autoservicio.

- **Overnight oats:** Avena hidratada con leche de avena y un toque de canela.
- **Chía pudding:** Semillas de chía hidratada con leche de coco y un toque de canela.
- **Kéfir:** Kéfir suave y cremoso.
- **Pot de fruta o brocheta:** Bowls individuales de fruta fresca de temporada, combinando diferentes variedades. También en formato brocheta.
- **Toppings:** Granola casera, frutos secos variados, cremas de frutos secos, miel, superalimentos, semillas, mermeladas naturales.

Energy bites

- **Cacao & almendra:** cacao, almendra, avena, coco
- **Carrot cake:** avena, zanahoria, canela, nuez
- **Matcha & coco:** matcha, coco, almendra, avena
- **Dátil, crema de cacahuete, chocolate**

Sándwiches // Tostadas// Bocaditos*

Todos nuestros panes se elaboran con masa madre y hay variedad de tipos.

- 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
- 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.

Paper rice wraps

- Pollo, aguacate y pico de gallo
- Salmón, pepino y queso
- Atún, maíz y aguacate
- Pollo al curry y mango
- Mozzarella, pesto y tomate seco

Bites

- Hummus de temporada con crudités o pan.
- Gazpacho de temporada
- Crema de temporada
- Puré de boniato con un toque de nuestra salsa de kéfir
- Brocheta de pollo asado al estilo marroquí
- Brocheta de verduras
- Brocheta de cherries, mozzarella y nuestra salsa pesto
- Gildas variadas
- Endivia de Pesto Power
- Endivia con aguacate, salmon ahumado y mango



HEALTHY FOOD FOR EVERY OCCASION

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.
- **Crea tu bowl:** personalizalo con tus ingredientes favoritos

Protein Plates

Proteína con dos guarniciones a elegir

- **Pechuga de pollo a las finas hierbas.**
- **Contramuslo de pollo asado.**
- **Salmón marinado con soja y sésamo**
- **Falafel**
- **Roast beef**
- **Huevos cocidos**

Bebidas

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

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

Water & Soft drinks

- Agua mineral
- Agua mineral con gas
- Limonada natural de limón
- Agua infusionada de pepino
- Agua infusionada de naranja
- Agua con electrolitos
- Kombucha Miwi Lime & Mint.
- Kombucha Miwi Ginger & Lemon.
- Kombucha Miwi Wild Berries.
- Café
- Infusiones



HEALTHY FOOD FOR EVERY OCCASION

Servicios adicionales

Soluciones adaptadas a cada espacio, número de asistentes y duración del evento.

- **Alquiler de mobiliario**
- **Menaje y cristalería**
- **Servicio de camareros**
- **Servicio de bebidas**
- **Servicio de fotógrafo**
- **Estaciones gastronómicas**
- **Decoración y ambientación**
- **Diseño y producción de elementos gráficos**

MADE TO FIT YOUR EVENT.

- Diferentes formatos y tamaños.
- **Opciones vegetarianas · veganas · sin gluten.**
- **Personalizamos** nuestra propuesta según las necesidades de cada 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