



Siente

QUE ET VE
DE GUST?

ELS NOSTRES TÉS I INFUSIONS



TE PUR D'ORÍGEN

TE VERD

Orígen: JAPÓ

Kukicha BIO: Te amb fulla i branca. Aroma fresc i gust suau. Poca teina. (2'- 80C°)

Sencha Okumidori BIO: El te més consumit. Fresc i molt aromàtic. (2'- 80C°)

Bancha Yanagicha BIO: Te la segona collita, de fulles més velles. Yanagicha es d'alta qualitat. Molt poca cafeïna. (2'- 80C°)

Genmaicha BIO: Te lleugeríssimament torrat barrejat amb grà d'arròs torrat.

Gyokuro BIO: Bossa hermètica 50 grs. Un dels tés japonesos més preuats. Passa 3 setmanes a l'ombra i està molt enrotllat. Suau, dolç, umami. (1,5'-2'- 60C°)

(NO DISPONIBLE AL SALÓ DE TÉ)

MATCHA japonès

NO DISPONIBLE AL SALÓ DE TE.

Matcha Minami Sayaka BIO (Miyazaki): Bossa 100grs. Te molt, elaborat amb la collita d'estiu de la varietat Sencha Minami Sayaka. Adequat per reposteria, batuts. (60C°).

Matcha Beginners (Kagoshima): Llauna 40grs. Matcha ideal per iniciar-se. Gust intens. (60C°).

Matcha Morimoto BIO (Miyazaki): Bossa 50 grs. Es fa amb el millor Sencha de la collita i es mol en un molí ceràmic. Color brillant, gust balancejat i escuma abundant. (60C°).

Matcha Gyokujou BIO (Miyazaki): Llauna 20 grs. Qualitat superior. Es molen les fulles més tendres de la primera collita de la varietat Okumidori. Textura fina, verd intens i dolçor agradable. (60C°).

Matcha Miumori Premium BIO (Kirishima): Llauna 20 grs. Qualitat superior. Després d'estar 3 setmanes a l'ombra, les fulles de la primera collita es recol·lecten i se'ls hi treu les venes abans de moldre-les. (60C°).

Orígen: XINA

Gunpowder Temple of Heaven: Te en boletes de gust més intens. (2'- 80C°)

Bancha BIO: Te de tres anys. Fulla larga i premsada, gust suau amb un puntet més torrat que el Sencha. (2'- 80C°)

Genmeicha BIO: Te Bancha amb arròs torrat. Poca teina. (2'- 80C°)

Gessamí Mao Jian BIO: Te Mao Jian aromatitzat amb oli essencial de gessamí. Fulla grossa i uniforme. Gust i aroma afruitats i delicats. (2'- 80C°)

Sencha BIO: Te de fulla forta, sabor intens i fresc. (2'- 80C°)

China White Hair/White Monkey: Té suau, agradable i aromàtic amb alt contingut en brots. Cultivat en una zona molt humida, a 1500m. (2 -80C°)

Orígen: COREA DEL SUD

South Korean OP BIO: Te suau, amb poca astringència. Vaporitzat com els tés japonesos, manté el color verd fosc i un fi enrotllat. (2'- 80C°)





TE NEGRE

Orígen: ÍNDIA

Assam Rembeng BOP BIO: Te intens, de fulla trencada. (3'- 90C°)

South India OP Korakundah BIO: Te de Nilgiri, sud de la Índia, cultivat a grans alçades. Suau i aromàtic. (4'- 90C°)

Darjeeling SFTGFOP 1 First Flush: El famós te de l'Himàlaia provinent de la primera collita, més suau i floral. (3'- 90C°)

Sikkim Temi: Te de l'Himàlaia amb puntes daurades. Suau però amb cos. (4'- 90C°)

Orígen: ALTRES

Ceylon OP Kenilworth (Sri Lanka): Un dels tes més consumits, tassa amb cos. (4'- 90C°)

Lapsang Souchong (Xina): Te negre de Fujian, fumat amb fustes especials i pinyes. (4'- 90C°)

Jinjing OP (Xina) BIO: Te negre suau i aromàtic, poc astringent. (4'- 90C°)

BLENDS

English Breakfast (Assam i Ceylon): Ideal per esmorzar i per posar-hi llet. (4'- 90C°)

Irish Breakfast (Assam i Xina): Barreja de sabor fort, ideal amb sucre i llet. (4'- 90C°).

Barreja russa BIO: Un te molt aromàtic fet de Keemun (Xina), Darjeeling i Assam (Índia). (4'- 90C°) **NOU**

TE BLANC

Pai Mu Tan (Fujian, Xina) BIO: Te de fulla verda-marró puntejada de brots blancs. Floral i suau de sabor aromàtic. (3-5'- 75C°)

Mao Feng (Vietnam) BIO: Te de fulla suaument enrotllada, amb brots blancs. Aroma fi i suau, gust floral i tassa groc-verd. (1,5-2'- 70C°)

Silver Needles (Fujian, Xina) - LLAUNA 40g: Brots de te blanc, de la primera collita de l'any, cultivats a 800-1000m d'alçada. Infusió suau, amb un toc dolç i floral. (1,5-2'- 70C°)

Perles de Gessamí-Jasmine Dragon pearls (Xina) - LLAUNA 100g: Brots de te blanc aromatitzats amb gessamí i enrotllats en forma de boles. (1,5-2'- 70C°)

TE OOLONG

Tie Guan Yin (Fujian, Xina) BIO: Un dels olongs més famosos. Poca oxidació i torrat final. Gust suau, amb tocs florals. (2'- 80C°)

Osmanthus Oolong: Oolong amb essència de flors d'Osmant. Gust suau, floral, que recorda al préssec. (2'- 80C°)

Shui Xian (Fujian, Xina) BIO: Oolong "de roca" (d'origen a Wuyi), de fulla grossa i d'alta oxidació amb un lleuger torrat. Tot i el color fosc de la infusió, el sabor és fragant, suau i amb poca astringència (5'- 85C°)

TE PU ERH

Pu Erh: Te fermentat durant 2 anys. De gust terròs i poca astringència. (5'- 90C°)

Pu Erh Premium: Te amb més temps de fermentació. Prové de plantes molt antigues i es fermenta en fusta durant 7 anys. (5'- 90C°)

TE DESCAFEINAT

Te negre Ceylon OP (Sri Lanka): (4'- 90C°)

Te verd Sencha (Xina): (2'- 80C°)

ROOIBOS SUDAFRICÀ

Rooibos vermell BIO: El rooibos té una infusió dolça, amb un toc de fusta, no té cafeïna. Rooibos oxidat. (5'- 100C°)



TE VERD AROMES

 TEMPERATURA DE L' AIGUA: 80 Cº

 TEMPS D'INFUSIÓ: 2 MINUTS

Te verd Açai-Goji

Te Sencha, cafè verd, baies de goji, mate, açai, hibisc blanc i remolatxa.

Te verd Al - Àndalus

Te Sencha, codony, taronja, tarongina, gessamí.

Te verd Ametlla torrada

Te Sencha, te blanc Pai Mu Tan, ametlla, coco i canyella.

Te verd Canyella

Te Sencha amb canyella en branca.

Te verd Caramel

Te Sencha, trossos de caramel, tarongina i nous de cola.

Te verd Cirera japonesa

Te Sencha i cirera.

Te verd Earl Grey **BIO**

Te Sencha, aroma de bergamota

Te verd Fruites del bosc

Te Sencha, baies de saüc, fulles de mora, maduixa, mores, groselles.

Te verd Gingebre i llimona **BIO**

Te Sencha, llimona, llimonària i gingebre.

Te verd Ginseng i gingebre

Te Sencha, llimonària, ginseng, gingebre i pètals de blauet.

Te verd Llimona exòtic **BIO**

Te Sencha, Pai Mu Tan, taronja, llimonària, banana, mango i pètals de calèndula.

Te verd Mango i maracujà **BIO**

Te verd Sencha, cúrcuma, papaia, gingebre ensucrat, mango, maracujà, kiwi, espirulina.

Te verd Marroquí **BIO**

Te Gunpowder i menta piperita.

Te verd Pakistanès **BIO**

Te Sencha, canyella, clau, cardamom i vainilla.

Te verd Plàtan, poma i maduixa **BIO**

Te Sencha, plàtan, maduixa, poma i flors de calèndula.

Te verd Poma al forn

Te Sencha, poma, panses, ametlla, pètals de rosa.

Te verd Sencha Nadal

Te Sencha, poma, taronja, ametlla, pètals de rosa, clau, canyella, vainilla.

Te verd Somni de primavera

Te Sencha, taronja, mango, uxuva, pètals de rosa, de gira-sol i de blauet.

Te verd Vainilla

Te Sencha, vainilla bourbon.



TE PU ERH AROMES

 TEMPS D'INFUSIÓ: 4-5 MINUTS

 TEMPERATURA DE L'AIGUA: 90 Cº

Pu erh Aranja (Pomelo) i taronja

Te Pu erh, papaia , taronja i pètals de calèndula.

Pu Erh Brisa d'estiu

Te Pu erh, Te verd Sencha i Gessamí (Xina), gavrera, poma, maduixa, kiwi, uxuva.

Pu Erh Explosió de fruites Vitamina C

Te Pu Erh, Sencha, baies de saüc, maduixa, kiwi, gerds, mores i blauet.

Pu Erh Mango i maracujà

Te Pu Erh, papaia, mango, pètals de calèndula i de blauet i passionària.

Pu Erh Mores i bambú

Te Pu Erh, mores, brots de bambú, calèndula i aroma.

Pu Erh Nadalenc

Te Pu Erh, poma, taronja, clau, cardamom i canyella.

Pu Erh Pà d'espècies

Te Pu Erh, flor de canyella, cacau, anís estrellat, ametlla, clau, pebre rosa i aroma.

Pu Erh Pakistanès

Te Pu Erh, canyella, clau, cardamom i vainilla.

Pu Erh Passió turca

Te Pu Erh, canyella, poma i taronja.

Pu Erh Vainilla

Pu erh Xocolata

Te Pu erh, cacau torrat i xocolata.



TE BLANC AROMES

 TEMPERATURA DE L'AIGUA: 75Cº

 TEMPS D'INFUSIÓ: 2 MINUTS

Te blanc Exòtic BIO

Te Pai Mu Tan, te verd Sencha, pinya, albercoc, pell de taronja i pètals de calèndula.

Te blanc Gerds i gíngebre BIO

Te Pai Mu Tan, te verd Darjeeling OP, te verd Chun Mee, gíngebre, gerds, pètals de blauet vermell.

Te blanc Maduixa intensa

Te Pai Mu Tan, te verd Sencha, te Oolong, bàcora, maduixa i flors de malva.

Te blanc Taronja i espècies

Te Pai mu tan, barreja de tes verds (Sencha, darjeeling, Lung Ching, Gunpowder, Gessamí Xina), coco, gíngebre, clau, cardamom, càrtam, anís estrellat, pebre rosa.



TE NEGRE AROMES

 TEMPS D'INFUSIÓ: 3-4 MINUTS

 TEMPERATURA DE L'AIGUA: 90 Cº

Te negre amb Canyella

Te Ceylon amb trossos de canyella.

Te negre amb Caramel

Te Ceylon, trossos de caramel i aroma.

Te negre Crema de Maduixa **NOU**

Te negre, maduixa, fulles de maduixa.

Te negre Sweet Chai **BIO**

Te Assam, canyella, gingebre, fonoll, anís, cardamom mòlt i clau.

Te negre Chai matí

Te Assam broken, canyella, gingebre, pebre negre, pebre rosa, clau, cardamom i nou moscada mòlta.

Te negre Coco **BIO**

Te Ceylon i xips de coco.

Te negre Earl Grey

Te Assam, aroma de bergamota.

Te negre Fruites del bosc

Te Ceylon, baies de saüc, maduixa, gerds, mores i grosselles.

Te negre Lima & Flors **NOU**

Te negre, llima, flors d'hibisc blanc i malva.

Te negre Lady Grey

Te Ceylon, llima, taronja, aroma de bergamota i pètals de blauet.

Te negre Nadal

Te Ceylon, poma, ametlla, taronja, clau, vainilla, canyella i pètals de rosa.

Te negre Mango i Vainilla (Samba Pà)

Te Ceylon, te verd Sencha, mango, calèndula, blauet, càrtam i vainilla bourbon.

Te negre Massapà **NOU**

Te negre, granul.lat de praliné (sucre, mel, mantega, ou, ametlles) i aroma.

Te negre Pa d'espècies

Te Ceylon, te verd Sencha, taronja, llavors de cacau, canyella, anís estrellat, clau, vainilla, coriandre, cardamom, nou moscada, fonoll mòlt i comí.

Te negre Pakistanès

Te Ceylon, canyella, clau, cardamom i vainilla.

Te negre Préssec, pinya i meló **NOU**

Te negre, préssec, pinya, emló Cantaloup, flors d'Osmant, blauet vermell i blauet blanc.

Te negre Sol d'Andalusia **BIO**

Te Ceylon, pètals de calèndula, de malva, de gessamí i de rosa.

Te negre Somni de tardor

Te Ceylon, poma, taronja i canyella.

Te negre Taronja dolça

Te de Ceylon, trossos de taronja.

Te negre Taronja i xocolata

Te de Ceylon, trossos de taronja, xocolata i closca de cacau.

Te negre Vainilla

Te Ceylon, trossos de vainilla bourbon.

Te negre Xocolata irlandesa

Te negre Xina, te Ceylon, xocolata, llavors i peles de cacau.

Te negre Xocolata i canyella **BIO**

Te Assam i Southindia, canyella, gingebre ensucrat, trossos i pela de cacau, arrel de xicoira, caramel, pètals de blauet.





ROOIBOS AROMES

SENSE
TEINA

TEMPS D'INFUSIÓ: 5-7 MINUTS
TEMPERATURA DE L'AIGUA: 100 Cº

ROOIBOS VERD

Rooibos Prèssec i albercoc

Rooibos verd, prèsec, papaia i flors de girasol.

Rooibos Gingebre i pinya

Rooibos verd, pinya ensucrada, gingebre, gingebre confitat, aroma y flors de girasol.

ROOIBOS VERMELL

Rooibos Ametlla garrapinyada

Rooibos, sèmola d'ametlla, cors de xocolata blanca, ametlla torrada i aroma

Rooibos Bon humor

Rooibos, panses, pinya, papaya, pètals de gira-sol i vainilla.

Rooibos Cacau, avellana i nougat

Rooibos, honeybush, xocolata, gotes de caramel i xocolata, ametlles, praliné i llavors de xía.

Rooibos Canyella

Rooibos, canyella i flor de magraner.

Rooibos Canyella i taronja

Rooibos, canyella, poma, taronja, ametlla, pètals de rosa i clau.

Rooibos Sweet Chai

Rooibos, canyella, gingebre, fonoll, anís, clau i cardamom.

Rooibos Chai

Rooibos, gingebre, canyella, menta, cardamom, regalèssia i vainilla.

Rooibos Caramel

Rooibos amb trossos de caramel i nou de cola

Rooibos Fruites del bosc BIO

Rooibos, baies de saüc, maduixa, grosselles negres i vermelles, mores i pètals de blauet.

Rooibos Gingebre i llimona BIO

Rooibos, gingebre i llimonària.

Rooibos Gingebre, nabius i taronja BIO

Rooibos, nabius, gingebre, taronja i calèndula.

Rooibos Massapà

Rooibos, pinya ensucrada, ametlla picada i ratllada, sucre candi blanc, aroma.

Rooibos Mel i llimona

Pinya, menta, farigola, peles de taronja i llimona, calèndula i tarongina.

Rooibos Menta i llimona

Honeybush, llimonària, menta, llimona, pètals de girasol, flors d'osmant, fulles de butxú, granulat de llimona.

Rooibos Petó de xocolata

Rooibos, pela i grà de cacao, pela de taronja, estrelles de xocolata, curbaril, flocs de gerd, canyella, fusta de sàndal, remolatxa i aroma

Rooibos Poma, ametlla i canyella

Rooibos, poma, ametlla, canyella i flors de càrtam.

Rooibos Taronja BIO

Rooibos amb pela i trossos de taronja.

Rooibos Taronja i xocolata

Rooibos, llavors i closca de cacau, trossos de xocolata, taronja.

Rooibos Vainilla

Rooibos, vainilla bourbon.

Rooibos Xocolata i coco

Rooibos amb xips de coco, cacau i trossos de xocolata.





INFUSIONS DE FRUITA O ESPÈCIES

TEMPERATURA DE L'AIGUA: 100 C°



TEMPS D'INFUSIÓ: 10 MINUTS

SENSE
TEINA



AFRUITADES

Brisa Mediterrània

Poma, pinya, papaia, llimona, marialluïsa, nabius, flors de càrtam, acerola mòlta i pètals d'asteraceae.

Cirera i banana

Hibisc, banana, cirera, panses, poma, gavrarrera.

Fruites Silvestres

Baies de saüc, hibisc, rosa i groselles.

Gerds, llima i Goji

Codony, poma, coco, llimonària, pell de llimona, hibisc, gerds, baies de Goji, blauet.

Gingebre i mandarina

Poma torrada, pera torrada, dàtil, figa, taronja, gingebre confitat, granul.lat de mandarina i taronja.

Mango i menta

Poma, pinya, papaia, baies de Goji, llimonària, menta, capolls de rosa i vit.C.

Pinya Colada

Poma, hibisc, gabarrera, pinya, coco i taronja.

Pinya i préssec

Poma, pinya, papaia, préssec, pastanaga, granul.lat de mango i de maracujà.

Poma Splash!

Poma de diferents varietats (àcida, dolça, torrada), llimonària, arrel de regalèssia, hibisc blanc, flor de magraner i de blauet vermell, menta i vitamina C.



ESPECIADES I ALTRES



Ayurveda Pitta **BIO**

Llimonària, menta piperita, fulles de mora, regalèssia, cardamom, pètals de rosa i blauet.

Piña India

Dàtils, pinya, panses de Corint, canyella, coco, cúrcuma, llimonària, cardamom i aroma

Choco Dreams **BIO**

Cacau, panses, caramel i xocolata.

Indian Yogi Ayurveda

Canyella, gingebre, clau, pebre rosa i cardamom.

SENSE
TEINA



CÚRCUMA BIO EN POLS



Cúrcuma Chai BIO - Bossa 125gr.

Cúrcuma mòlta, canyella mòlta, gíngebre mòlt, te verd Matcha, cardamom mòlt, nou moscada, clau mòlt.

Cúrcuma Taronja-vainilla BIO - Bossa 125gr.

Cúrcuma mòlta, sucre de flor de coco, aroma natural, gíngebre mòlt, taronja en pols, vainilla.

Cúrcuma Vainilla BIO - Bossa 125gr.

Cúrcuma mòlta, sucre de flor de coco, aroma natural, gíngebre mòlt, vainilla.



CACAO BIO EN POLS

Chai Chai Unicorn BIO - Bossa 125gr.

Cacau en pols, guaranà, gíngebre mòlt, cardamom mòlt, canyella mòlta, te verd Matcha, clau mòlt, arrel de maca.

Minty Monkey BIO - Bossa 125gr.

Cacau en pols, sucre de flor de coco, guaranà, aroma natural, te verd Matcha.

SENSE
TEINA

Banana Panda BIO - Bossa 125gr.

(Sabor cirera-plàtan). Cacau en pols, sucre de flor de coco, plàtan en pols, aroma natural.

SENSE
TEINA

Choc Shark BIO - Bossa 125gr.

Cacau en pols.

SENSE
TEINA

Vanilla Ice Bear BIO - Bossa 125gr.

Cacau en pols, sucre de flor de coco, arrel de maca, aroma natural i vainilla.



HERBES I MESCLES MEDICINALS

SENSE
TEINA



TEMPS D'INFUSIÓ: 10 MINUTS



TEMPERATURA DE L'AIGUA: 100 Cº



BARREGES D'HERBES

Antioxidant: Gingko, romaní, farigola, fonoll, rooibos i te verd descafeinat.

Defenses: Hibisc, farigola, calèndula, marialluïssa, melissa, unglà de gat i gíngebre.

Embaràs: Gerdó, gíngebre, tarongina, til.la, saüc, camamilla.

Feliços Somnis: Rosella, sàlvia, melissa, passiflora, tarongina i til.la.

Anèmia: Cua de cavall, dent de lleó, ortiga verda, romaní i farigola.

Nervis: Sàlvia, melissa, valeriana, menta, tarongina i til.la.

Gasos: Anís verd, fonoll, anís estrellat i coriandre.

Laxant: Sen fol.licles i fulla, fràngula.

Hepàtica: Boldo, card marià, menta i fràngula.

Menstrual: Anís verd, equinàcia, romaní, valeriana, ortiga verda i fulles de gerd.

Digestiva: Camamilla, melissa, fonoll, regalèssia, marialluïssa i anís verd.

Refredat: Eucaliptus, farigola, equinàcia, regalèssia, menta, gíngebre i unglà de gat.

Diurètica-depurativa: Cua de cavall, grama, baies de ginebró, bedoll, blat de moro, arenària i boixerola.

Pressió alta: Arç blanc, olivera, ortosifó i passionària.



ALTRES BARREGES MEDICINALS

Aquestes barreges es fan sota demanda. Mínim 100grs. No disponibles al saló de té.

Menopausa: Sàlvia, melissa, ortiga, regalèssia i passiflora.

Estimular la gana: Farigola, fonoll, anís verd, dent de lleó i gíngebre.

Asma: Farigola, passiflora, eucaliptus, menta, gíngebre, romaní i til.la.

Expectorant (amb infecció): Equinàcia, gíngebre, romaní, farigola, ortiga, cua de cavall i dent de lleó.

Expectorant (mocs): Regalèssia, eucaliptus, menta i gíngebre.

Afonia: Farigola, gíngebre, ginkgo i regalèssia.

Migranyes i mal de cap: Ginkgo, menta, gíngebre i romaní.

Fer baixar la menstruació: Farigola, anís verd, fonoll, romaní i camamilla.



HERBES

Anís verd

Calèndula

Camamilla

Cua de cavall

Dent de lleó

Equinàcia

Estèvia

Eucaliptus

Farigola

Fonoll

Flor de taronger

Gerdó BIO

Gíngebre

Ginkgo

Hibisc vermell

Marialluïssa

Melissa

Menta piperita

Ortiga

Passiflora

Poniol

Romaní

Regalèssia

Rosella

Saüc

Til.la

Unglà de gat **NOU**



CAFÈ EN GRÀ

Cafè de temporada, torrat a Barcelona.

EXPRESSO

CHAMBAKÚ (Caldas, Colombia).

COLLITA: Octubre 2020

PROCÉS: Rentat

VARIETAT: Castillo

ALÇADA: 1400-1800 msnm

NOTES: Figa, cacao en pols, avellanes.

LA DIVINA (Volcán Santa Ana, El Salvador).

COLLITA: Febrer 2020

PROCÉS: Honey

VARIETAT: Bourbon

ALÇADA: 1600-1800 msnm

NOTES: Panela, plàtan, xocolata negra.

FILTRE

NEMBA NATURAL (Kayanza, Burundi).

COLLITA: Juliol 2020

PROCÉS: Natural

VARIETAT: Red Bourbon

ALÇADA: 1700 msnm

NOTES: Aranja, taronja sanguina, xarop d'arg

DESCAFEÏNAT

LA VICTORIA (Caldas, Colombia).

COLLITA: Abril 2020

PROCÉS: Rentat / Sugar Cane

VARIETAT: Castillo i Caturra

ALÇADA: 1700 -1900 msnm

NOTES: Sucre de canya, nou de Califòrnia, xocolata 70%.



GLOSSARI D'INGREDIENTS

Acerola: Fruit tropical, semblant a una cirera. Conté molta vitamina C (més que les taronges).

Açaí: Palmera de centre/sud-amèrica. A l'Amazònia, el fruit es part de la dieta indígena pel seu alt valor nutritiu: antioxidants, vitamines, fibra, àcids omega, i proteïna.

Aronia, baies: Baies de la planta d'Aronia, de la família de les roses. Contenen gran quantitat d'antioxidants.

Asteraceae: Flors de diferents plantes de la mateixa família (anomenades també compostes).

Bàcora (Breva): Figa. En concret, una figa que no ha acabat de madurar i es manté latent fins finals de primavera, que madura.

Blauet, pètals: Planta de la família de les Asteraceae, que creix de forma silvestre, sobretot entre el cereal. Té propietats antiinflamatòries, milloren la salut ocular, diurètiques entre d'altres.

Butxú, fulles: Planta de la família de les rutàcies (com els cítrics o la ruda), nativa de Sud-àfrica, on creix silvestre i s'utilitza sobretot, com a antisèptic de les vies urinàries i com a saboritzant.

Calèndula, pètals: Planta de la família de les Asteraceae. Les flors s'usen per temes ginecològics, com analgèsic, antiinflamatori, desinfectant...

Càrtam, flors: Planta de la família de les Asteraceae que s'utilitzava com a substitut barat del safrà. Propietats contra les infeccions, febrífuga, sudorífica, diurètica.

Curbaril, fusta: Arbre comú a Sudamèrica, el Carib i Centreamèrica. Els fruits són lleguminoses. Se n'extreu una goma i actualment s'utilitza també per la fusta i com encens. A Brasil, s'utilitza per malalties pulmonars.

Damiana, fulles: Planta d'origen mexicà, coneguda per les propietats afrodisíaqües i vigoritzant del sistema nerviós i com a tònic antidepressiu.

Espirulina: Suplement dietètic que s'obté de dues cianobacteries (microorganismes capaços de fer la fotosíntesi /*Arthrospira platensis* y *Arthrospira maxima*). Molt coneguda al llac Txad, on s'extreuia, avui en dia es cultiva en llocs àrids amb aigües salines. Conté molta proteïna.

Gavarrera (escaramujo): Roser silvestre, molt habitual al Mediterrani. El fruit és astringent, antidiarreic i diurètic, a més de contenir altes dosis de vitamina C.

Goji, baies: Fruit dessecat d'un arbust tibetà (tot i que la majoria venen de Xina). Dosis altes d'antioxidants, vitamina C, proteïnes, estimula el sistema immunitari i són vigoritzants.

Hibisc, flors: Arbust cultivat a climes càlids. S'utilitza per la cura de la pell, hipertensió, colesterol, per les propietats emolients... Les flors tenen minerals i vitamina C.

Llimonària (lemongrass, hierba limón): Arbust de la família de les gramínies, d'origen indi. S'utilitza el bulb per cuinar i les fulles per aromatitzar pel seu gust cítric.

Moringa (fulles): Arbre tropical de la Índia. Totes les seves parts tenen ús alimentari o medicinal, ja que té un alt contingut en proteïnes, moltes vitamines i minerals, a més d'una gran quantitat d'antioxidants. Les fulles tenen entre d'altres, molta vitamina C.

Osmant (olivera xinesa): Arbust de la família de les olivàcees, que es cultiva a Àsia com a planta ornamental per la fragància de les flors. Tenen gust dolcet, com d'albercoc i en medicina xinesa s'usa per problemes en la menstruació.

Saüc, baies: Arbust mediterrani. Utilitzem les baies, amb gust àcid. Ajuden a tractar símptomes gripals i les vies respiratòries. Antiinflamatòria, antivírica.

Tarongina (Azahar): Flor del taronger, llimoner i el cidrer. Propietats sedants, tot i que també s'ha utilitzat per les molèsties menstruals.

Uxuva: Arbust sudamericà de les solanàcees (com la patata o el tomàquet) del qual consumim el fruit, que és dolcet. Ric en vitamina C, A i calci.

