



Ingredientes con historia y propósito

- **Olivas y tapenade casera de aceitunas negras de los olivos cehegineros del huerto familiar.**
- **Espicias y sales únicas de los Alpes alemanes**, como pimienta rosa con pétalos de flores comestibles, sal de cerveza, sal de chocolate y sal de matcha, miel de arándanos y mermeladas de frutos del bosque alpino.
- **Verduras, hortalizas y frutas del huerto ecológico de nuestro amigo Ismael.**
- **Aceite de oliva virgen extra y miel Guatazales**, productos de alta gama premiados por su sostenibilidad. Guatazales contribuye a la biodiversidad y el equilibrio del ecosistema con sus colmenas, esenciales para la polinización de los campos.
- **Huevos de gallinas felices de la finca ecológica El Romero**, donde se trabaja en la recuperación de la gallina murciana, una raza en peligro de extinción debido a su baja producción de huevos, pero con un sabor y una calidad nutricional excepcional.
- **Kombucha Marcha**, una marca murciana de kombucha artesanal elaborada con ingredientes ecológicos y embotellada en vidrio, evitando el uso de plásticos.

En cada plato que servimos, honramos la riqueza de nuestra tierra y el esfuerzo de quienes cultivan con respeto y pasión. Creemos en la importancia de apoyar y dar visibilidad a los productores locales y ecológicos que comparten nuestra visión de un mundo más sano y sostenible.

Si eres un productor comprometido con el medioambiente y la calidad, nos encantaría conocerte.

**¿Te gustaría que tus productos formaran parte de nuestra mesa en Espacio Colibri?
¡Contáctanos y sigamos creando juntos un futuro más consciente y delicioso!**

