

# BRUNCH

9.00 - 15.30

## TOSTADAS \*TAMBIÉN CON PAN SIN GLUTEN

<b>tostada primavera de salmón (G, L, H, P)</b> pan brioche, aguacate, salmón, cebollino	9.50€
<b>tostada verde nippon (G)</b> pan de masa madre con avena, mousse de aguacate, especias japonesas, tomate seco	7.00€
<b>tostada brioche benedictino (G, L, H, P)</b> pan brioche, huevo poché, salmón, aguacate, salsa holandesa	11.50€
<b>tostada capricho toscano (G, L, Se)</b> pan de masa madre con avena, burrata, jamón, melocotón caramelizado, rúcula	8.50€
<b>tostada ibérica (G)</b> pan de masa madre con avena, jamón ibérico, salmorejo, tomatitos cherry infusionados en romero y tomillo	7.50€
<b>gofre supremo (H, L) *SIN GLUTEN</b> gofre de patata con cebolla caramelizada, salsa trufada, aguacate, bacón, cebollino y lascas de parmesano	9.50€
<b>tostada a la americana (G, L, FS, Se, C)</b> pan de masa madre con avena, crema de cacahuete, plátano, miel, arándanos, fresas, chips de chocolate	6.50€
<b>tostada a la francesa (G, L, H)</b> tostadas francesas de pan brioche, miel, fresas, arándanos, lotus y frosting	8.00€

## BOWLS \*TAMBIÉN CON GRANOIA SIN GLUTEN

<b>griego (G, L, FS)</b> yogur griego, frutas, granola, miel	8.00€
<b>amazónico (G, FS)</b> acai, frutas, granola, miel, crema de cacahuete	9.50€

## DULCES CASEROS EN NUESTRA BARRA

<b>porción de bizcocho (G, L, H)</b>	4.50€
<b>porción de tarta (G, L, H)</b>	5.50€

## TABIAS DULCES

**tabla parisina (G, L, F, FS, S, H)**  
gofres, tortitas, croissants, frutas, toffe casero, miel,  
yogur, galleta lotus

		
personas	personas	personas
16.50€	28.50€	38.50€

## TABIAS SALADAS

<b>tabla cairo (G, Se, S)</b> hummus casero de garbanzos acompañado con aceite y pan de pita	13.00€
<b>tabla vegana (G, FS, S) *TAMBIÉN OPCIÓN SIN GLUTÉN</b> dos quesos a elegir entre: trufado, curado con arándanos, curado con pimentón, curado ajo silvestre, trufado con flores, queso goat	19.00€

G: Gluten  
L: Lactosa  
F: Frutos

FS: Frutos Secos  
S: Soja  
H: Huevo

Se: Sésamo  
P: Pescado  
C: Cacahuete

# ZUMOS Y BATIDOS

## ZUMOS

<b>zumو de naranja</b>	3,50€
<b>zumو capri</b> plátano, fresa y piña	5.50€
<b>zumو kauai</b> papaya, kiwi, mango	5.50€
<b>zumو maui</b> guanábana, mango, sandía	5.50€
<b>zumو fiji</b> mango, piña y kiwi	5.50€
<b>zumو mahé</b> maracuyá, zanahoria y mango	5.50€
<b>zumو bali</b> pepino, espinaca, manzana y piña	5.50€
<b>zumو okinawa</b> zumو de naranja y té matcha	5,80€

## BATIDOS

<b>fresa y vainilla</b>	6.00€
<b>oreo y vainilla</b>	6.00€
<b>pistacho y lotus</b>	6.50€

# CAFÉS, TÉS E INFUSIONES

## CAFÉ 100% ARÁBICA.

FINCA DE LABARJ NATURAL (MINAS GERAIS)  
Y CERRADO CERREJA APASITA (BRASIL) DE LAVAZZA

<b>espresso</b>	1.80€
<b>doble espresso</b>	2.00€
<b>americano</b>	1.80€
<b>macchiato</b>	2.00€
<b>late macchiato</b>	2.30€
<b>flat white</b>	2.20€
<b>flat white L</b>	2.30€
<b>capuccino</b>	2.30€
<b>iced latte</b>	2.50€
<b>iced vanilla latte</b>	3.50€

\*DISPONIBLES CON LECHE DE AVENA O DE ALMENDRAS

## TÉS, INFUSIONES Y OTROS

<b>matcha latte</b>	3.50€
<b>iced matcha latte</b>	4.20€
<b>iced mango matcha latte</b>	5.10€
<b>manzanilla</b>	2.20€
<b>mentapoleo</b>	2.20€
<b>frutos del bosque</b>	2.20€
<b>té negro pakistaní</b> cardamomo, jengibre, canela, vainilla, naranja	2.50€
<b>té verde de jengibre y limón</b> lemon grass, corteza de limón, jengibre	2.50€
<b>té rojo pu-erh de mango y maracuyá</b> té rojo, flores de malva y girasol, aroma de mango, fruta de la pasión	2.50€
<b>infusión rooibos de canela y naranja</b> canela, naranja, pétalos de flores	2.50€
<b>chocolate</b>	3.30€

# DRUNCH

17.30 - 21.00



personas personas personas

## TABLAS SALADAS

### tabla ibérica (G, L, FS, S)

jamón ibérico, salchichón ibérico, lomo ibérico, queso manchego, cabrales, idiazabal, olivas, frutos secos, dátiles, frutas, tostadas y panes para acompañar

24.50€ 43.50€ 58.50€

### tabla italiana (G, L, FS, S)

mortadela con pistacho, salami al finocchio, prosciutto cotto trufado, parmesano, queso taleggio, gorgonzola, olivas, frutos secos, dátiles, frutas, tostadas y panes para acompañar

26.50€ 45.50€ 61.50€

### tabla cairo (G, Se, S)

hummus casero de garbanzos acompañado con aceite y pan de pita

13.00€

### tabla vegana (G, FS, S) \*TAMBIÉN OPCIÓN SIN GLUTÉN

dos quesos a elegir entre: trufado, curado con arándanos, curado con pimentón, curado ajo silvestre, trufado con flores, queso goat

19.00€

## TABLA DULCE

### tabla parisina (G, L, F, FS, S, H)

gofres, tortitas, croissants, frutas, toffe casero, miel, yogur, galleta lotus

16.50€ 28.50€ 38.50€

## BOWLS \*TAMBIÉN CON GRANOIA SIN GLUTEN

### amazónico (G, FS)

acai, frutas, granola, miel, crema de cacahuete

9.50€

G: Gluten  
L: Lactosa  
F: Frutos

FS: Frutos Secos  
S: Soja  
H: Huevo

Se: Sésamo  
P: Pescado  
C: Cacahuete

