

NUESTRO HORARIO

BRUNCH

De Lunes a Viernes: 9:00 - 13:00

Sábado y Domingo: 9:00 - 15:30

LUNCH

De Lunes a Viernes: 13:30 - 16:00

DRUNCH

De Domingo a Jueves: 17:30 - 21:00

Viernes y Sábado: 17:30 - 21:30



BRUNCH

De Lunes a Viernes: 9:00 - 13:00

Sábado y Domingo: 9:00 - 15:30

TOSTADAS *TAMBIÉN CON PAN SIN GLUTEN

tostada primavera de salmón (G, L, H, P)

pan brioche, aguacate, salmón

9.50€

tostada verde nippón (G)

pan de masa madre con avena, aguacate laminado, especias japonesas, tomate seco

7.00€

tostada brioche benedictino (G, L, H, P)

pan brioche, huevo poché, salmón, aguacate, salsa holandesa

11.50€

tostada capricho toscano (G, L, Se)

pan de masa madre con avena, burrata, jamón, melocotón caramelizado, rúcula

8.50€

tostada ibérica (G)

pan de masa madre con avena, jamón ibérico, salmorejo, tomatitos cherry infusionados en romero y tomillo

8.00€

gofre supremo (H, L) *SIN GLUTEN

gofre de patata con cebolla caramelizada, salsa trufada, aguacate, bacón, cebollino y lascas de parmesano

9.50€

tortitas paraíso (G, H, L)

tortitas, frutas variadas, toffee casero y galleta lotus

8.00€

tostada a la americana (G, L, FS, Se, C)

pan de masa madre con avena, crema de cacahuete, plátano, miel, arándanos, fresas, chips de chocolate

6.50€

tostada a la francesa (G, L, H)

tostadas francesas de pan brioche, miel, fresas, arándanos, lotus y frosting

8.00€

Extra salmón: 3€ - Extra jamón: 2€ - Extra huevo: 1€

BOWLS *TAMBIÉN CON GRANOIA SIN GLUTEN

griego (G, L, FS)

yogur griego, frutas, granola, miel

8.00€

amazónico (G, FS)

acai, frutas, granola, miel, crema de cacahuete

9.50€

DULCES CASEROS EN NUESTRA BARRA

porción de bizcocho (G, L, H)

4.50€

porción de tarta (G, L, H)

5.50€

TABIAS DULCES

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

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

2

4

6

personas personas personas
16.50€ 28.50€ 38.50€

TABIAS SALADAS

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€

G: Gluten
L: Lactosa
F: Frutos

FS: Frutos Secos
S: Soja
H: Huevo

Se: Sésamo
P: Pescado
C: Cacahuete

CAFÉS, TÉS E INFUSIONES

CAFÉ 100% ARÁBICA.

FINCA DE LABARJ NATURAL (MINAS GERAIS)

Y CERRADO CERREJA APASITA (BRASIL) DE LAVAZZA

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

*DISPONIBLES CON LECHE DE AVENA O DE ALMENDRAS

TÉS, INFUSIONES Y OTROS

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

ZUMOS Y BATIDOS

ZUMOS

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

BATIDOS

fresa y vainilla	6.00€
oreo y vainilla	6.00€
pistacho y lotus	6.50€

DRUNCH

De Domingo a Jueves: 17:30 - 21:00

Viernes y Sábado: 17:30 - 21:30



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€

TABIA 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 GRANOLA SIN GLUTEN

griego (G, L, FS)

yogur griego, frutas, granola, miel

8.00€

amazónico (G, FS)

acai, frutas, granola, miel, crema de cacahuete

9.50€

DULCES CASEROS EN NUESTRA BARRA

porción de bizcocho (G, L, H)

4.50€

porción de tarta (G, L, H)

5.50€

G: Gluten
L: Lactosa
F: Frutos

FS: Frutos Secos
S: Soja
H: Huevo

Se: Sésamo
P: Pescado
C: Cacahuete

