

NUESTRO HORARIO

BRUNCH

De Lunes a Domingo: 9:00 - 15:30

LUNCH

De Lunes a Domingo: 13:00 - 15:30

DRUNCH

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

Viernes y Sábado: 17:30 - 21:30



BRUNCH

De Lunes a Domingo: 9:00 - 15:30

TOSTADAS *TAMBIÉN CON PAN SIN GLUTEN

Tostada primavera de salmón (G, L, H, P) pan brioche, aguacate, ralladura de limón, salmón	12.00€
Tostada verde nippón (G) pan de masa madre con avena, aguacate laminado, especias japonesas, tomate seco	8.50€
Tostada brioche benedictino (G, L, H, P) pan brioche, huevo poché, salmón, aguacate, salsa holandesa	14.00€
Tostada capricho toscano (G, L, Se) pan de masa madre con avena, burrata, jamón, melocotón caramelizado, rúcula	11.00€
Tostada ibérica (G) pan de masa madre con avena, jamón ibérico, salmorejo, tomatitos cherry infusionados en romero y tomillo	10.00€
Gofre silvestre (G, L) gofre salado de parmesano, ajo y tomillo con queso de cabra, jamón ibérico, miel y rúcula	11.50€
Tortitas paraíso (G, H, L) tortitas, frutas variadas, toffee casero y galleta lotus	8.50€
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	8.00€
Tostada a la francesa (G, L, H) tostadas francesas de pan brioche, miel, fresas, arándanos, lotus y frosting	10.00€

Extra salmón: 4€ - Extra jamón: 3€ - Extra burrata: 2.5€ - Extra huevo: 1€

BOWLS *TAMBIÉN CON GRANOIA SIN GLUTEN

Griego (G, L, FS) yogur griego, frutas de temporada, granola, miel	9.00€
Amazónico (G, FS) acai, frutas de temporada, granola, miel, crema de cacahuete	10.50€
Bali (G, FS) pitaya, frutas de temporada, granola, miel	10.50€

DULCES CASEROS EN NUESTRA BARRA

Cookie o brownie (G, L, H) Añádele una bola de helado	4.00€ 2.50€
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

		
personas	personas	personas
18.50€	34.50€	48.50€

TABIAS SALADAS

Tabla Cairo (G, Se, S) hummus casero de garbanzos acompañado con aceite y pan de pita	15.00€
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	22.00€

G: Gluten
L: Lactosa
F: Frutos

FS: Frutos Secos
S: Soja
H: Huevo

Se: Sésamo
P: Pescado
C: Cacahuete

CAFÉS, TÉS E INFUSIONES

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso	2.00€
Doble espresso	2.20€
Americano	2.10€
Macchiato	2.10€
Late macchiato	2.50€
Flat white	2.70€
Flat white L	3.00€
Café con leche	2.20€
Café con leche L	2.50€
Capuccino	2.60€

ESPECIALIDADES

Matcha latte	4.00€
Chai latte	4.00€
Pink chai latte	4.10€
Mocca	3.50€
Mocca Taula	4.50€
Chocolate	3.50€
Vanilla latte	3.50€

CAFÉS FRÍOS

Iced latte	3.30€
Iced vainilla latte	3.90€
Iced matcha latte	4.20€
Iced matcha mango	5.80€
Iced chai latte	4.20€
Iced pink latte	4.20€

Extra bebida vegetal: 0,20€

TÉS , INFUSIONES

Té negro pakistaní cardamomo, jengibre, canela, vainilla, naranja	3.20€
Té verde de jengibre y limón lemon grass, corteza de limón, jengibre	3.20€
Té rojo pu-erh de mango y maracuyá té rojo, flores de malva y girasol, aroma de mango, fruta de la pasión	3.20€
Infusión rooibos de canela y naranja canela, naranja, pétalos de flores	3.20€
Manzanilla	3.00€
Frutos del bosque	3.00€

Extra leche: 0,20€

ZUMOS Y BATIDOS

ZUMOS

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

BATIDOS

Fresa y vainilla	6.00€
Oreo y vainilla	6.00€
Pistacho y lotus	6.50€

LUNCH

De Lunes a Domingo: 13:00 - 15:30

ENSALADAS

Ensalada Toscana

lechuga mezkum, burrata, melocotones caramelizados, jamón ibérico, pistachos tostados y reducción de balsámico. Acompañado de focaccia casera y AOVE.

13.95€

Ensalada Paraíso

escarola, queso de cabra, salmón ahumado, nueces, remolacha, granada y salsa de mostaza y miel. Acompañado de pan de masa madre de avena y AOVE.

15.00€

SÁNDWICH

Focaccia siciliana

focaccia casera, prosciutto trufado, burrata, pesto, rúcula, tomate seco y AOVE

14.50€

Brioche Brooklyn

pan brioche casero, pastrami ahumado, queso cheddar, cebolla caramelizada, mostaza Dijon y rúcula

15.00€

DRUNCH

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

Viernes y Sábado: 17:30 - 21:30



personas



personas



personas

TABIAS 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

26.00€ 45.00€ 62.00€

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

28.00€ 47.00€ 65.00€

Tabla Cairo (G, Se, S)

hummus casero de garbanzos acompañado con aceite y pan de pita

15.00€

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

22.00€

TABIA DULCE

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

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

18.50€ 34.50€ 48.50€

Tortitas paraiso (G, H, L)

tortitas, frutas variadas, toffee casero y galleta lotus

8.50€

BOWLS *TAMBIÉN CON GRANOIA SIN GLUTEN

Griego (G, L, FS)

yogur griego, frutas, granola, miel

9.00€

Amazónico (G, FS)

acai, frutas, granola, miel, crema de cacahuete

10.50€

Bali (G, FS)

pitaya, frutas de temporada, granola, miel

10.50€

DULCES CASEROS EN NUESTRA BARRA

Cookie o brownie (G, L, H)

Añádele una bola de helado

4.00€

2.50€

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

