

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

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

*Pídela también sin glúten

12,00€

pan brioche, aguacate, salmón, cebollino.

Tostada verde nippón (G)

*Pídela también sin glúten

8,50€

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

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

*Pídela también sin glúten

14,00€

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

Tostada capricho toscano (G, L, Se)

*Pídela también sin glúten

11,00€

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

Tostada ibérica (G)

10,00€

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

Gofre silvestre (G, L)

11,50€

gofre salado de parmesano, queso de cabra, jamón ibérico, rúcula, miel.

Extra salmón: 4€

Extra jamón: 3€

Extra burrata: 2.5€

Extra huevo: 1€

Tortitas paraíso (G, H, L)

8,50€

tortitas, fresas, arándanos, frambuesas, toffee casero y galleta lotus.

Gofre Taula (G, H, L)

11,50€

gofre dulce, bola de helado, frambuesas.
puedes elegir pedirlo con toffe o chocolate casero.

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

8,00€

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

Tostada a la francesa (G, L, H)

10,00€

tostada francesas de pan brioche, miel, fresas, arándanos, lotus y frosting.

BOWLS

*Pídelos también con granola sin glúten

Griego (L, G)

10,50€

bowl de yogur griego con granola, plátano, fresas, arándanos, miel.

Amazónico (G, C)

10,50€

bowl de acai con granola, plátano, fresas, arándanos, crema de cacahuete, miel.

Balí (G, FS)

10,50€

bowl de pitaya con granola, kiwi, fresas, mango, platano, miel, semillas de amapola.

Margarita (G)

10,50€

bowl de maracuyá y mango con granola, kiwi, fresas, arándanos, miel.

G: Gluten

FS: Frutos Secos

Se: Sésamo

L: Lactosa

S: Soja

P: Pescado

C: Cacahuete

H: Huevo

TABLAS Y DULCES CASEROS

TABLAS DULCES

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

gofres, tortitas, croissants, fresas, uvas, arándanos, plátano, toffe, miel, galleta lotus, yogur.

	18,50€
	34,50€
	48,50€

Extra chocolate casero: 2,50€

TABLAS SALADAS

Tabla cairo (G, SE, S)

hummus casero de garbanzos, pan pita, AOVE, aceituna liofilizada.

15,00€

Tabla vegana (G, FS, S) *Pídela con pan sin glúten

puedes elegir dos tipos de quesos curados: trufado, arándanos, pimentón, ajo silvestre, flores.

22,00€

DULCES CASEROS

Cookie o brownie (G, L, FS, H)

añádele una bola de helado

4,00€

2,50€

Porción de bizcocho (G, L, FS, H)

zanahoria, plátano, limón

4,50€

Porción de tarta de queso (L, H)

frutos rojos, lotus

5,50€

G: Gluten

L: Lactosa

C: Cacahuete

FS: Frutos Secos

S: Soja

H: Huevo

Se: Sésamo

P: Pescado

BEBIDAS CALIENTES

Bebida vegetal: +0,20€

Extra leche: +0,20€

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€

ESPECIAL ES

matcha latte	4.00€
chai latte	4.00€
pink chai latte	4.10€
mocca	3.50€
mocca Taula	4.50€
chocolate	3.50€
vainilla latte	3.50€

TÉS E INFUSIONES

té negro pakistaní	3.20€
té verde de jengibre y limón	3.20€
té rojo de mango y maracuyá	3.20€
infusión de roibos, canela y naranja	3.20€
manzanilla	3.00€
frutas del bosque	3.00€

BEBIDAS FRÍAS

Bebida vegetal: +0,20€

Extra leche: +0,20€

iced latte	3.30€
iced vainilla latte	4.20€
iced caramel latte	4.20€
iced matcha latte	4.20€
iced matcha mango	5.80€
iced chai latte	4.20€
iced pink latte	4.20€
iced strawberry matcha	5.80€

ZUMOS Y BATIDOS

ZUMOS NATURALES

Zumo de naranja	3.85€
Zumo capri plátano, fresa, piña	5.50€
Zumo kauai papaya, kiwi, mango	5.50€
Zumo maui guanábana, mango, sandía	5.50€
Zumo fiji mango, piña, kiwi	5.50€
Zumo mahé maracuyá, zanahoria, mango	5.50€
Zumo okinawa zumo de naranja, 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 (FS, G, L)

15,50€

Mix de lechugas, burrata, melocotones caramelizados, AOVE, jamón ibérico, pistachos, vinagreta balsámica, pan de avena.

Ensalada paraíso (G, S, P)

14,50€

Mix de lechugas, gambas a baja temperatura, aguacate, tomatitos cherry, cebolla encurtida, mango, vinagreta clásica, pan de avena, AOVE.

Ensalada vegana (G)

16,00€

Mix de lechugas, garbanzos, hierbabuena, cebolla encurtida, pan de avena, AOVE, elije un tipo de queso curado: trufado, arándanos, pimentón, ajo silvestre, flores.

SÁNDWICH

Focaccia siciliana (G, L, FS)

15,50€

Pan focaccia, prosciutto trufado, burrata, tomate seco, pesto. rúcula, mix de lechugas y tomatitos cherry.

Brioche brooklyn (G, L)

15,00€

Pan brioche, dip de cebolla asada, pastrami vacuno, rúcula, queso cheddar, pepinillos, mix de lechugas y tomatitos cherry.

Sándwich tokio (G, L, FS)

14,50€

Pan lactal, fresas, rúcula, miel, mortadela con pistacho, queso de cabra, togarashi.

G: Gluten
L: Lactosa
C: Cacahuete

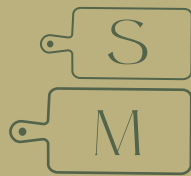
FS: Frutos Secos
S: Soja
H: Huevo

Se: Sésamo
P: Pescado

DRUNCH

De domingo a jueves: 17:30 - 21:00

Viernes y sábado: 17:30 - 21:30



TABLAS SALADAS

Tabla ibérica (G, L, FS, S)

Jamón, salchichón y chorizo ibéricos, queso manchego, cabrales e idiazabal, olivas, frutos secos, dátiles, tostadas.

S: 28,00€
M: 56,00€

Tabla italiana (G, L, FS, S)

Mortadela con pistacho, salame al finocchio, prosciutto, olivas, frutos secos, dátiles, tostadas, queso parmesano, taleggio y gorgonzola,

S: 28,00€
M: 56,00€

Tabla cairo (G, Se, S)

hummus casero de garbanzos, pan pita, AOVE, aceituna liofilizada.

15,00€

Tabla vegana (G, FS, S) *Pídela con pan sin glúten

puedes elegir dos tipos de quesos curados: trufado, arándanos, pimentón, ajo silvestre, flores.

22,00€

TABLAS Y DULCES CASEROS

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

gofres, tortitas, croissants, fresas, uvas, arándanos, plátano, toffe, miel, galleta lotus, yogur.

S: 18,50€
M: 34,50€
L: 48,50€

Tortitas paraíso (G, H, L)

tortitas, fresas, arándanos, frambuesas, toffee casero y galleta lotus.

8,50€

Gofre Taula (G, H, L)

gofre dulce, bola de helado, frambuesas. puedes elegir pedirlo con toffe o chocolate casero.

11,50€

Extra chocolate casero: 2,50€

Cookie o brownie (G, L, FS, H)

añádele una bola de helado

4,00€
2,50€

Porción de bizcocho (G, L, FS, H)

zanahoria, plátano, limón

4,50€

Porción de tarta de queso (L, H)

frutos rojos, lotus

5,50€

BOWLS *Pídelos también con granola sin glúten

Griego (L, G)

bowl de yogur griego con granola, plátano, fresas, arándanos, miel.

10,50€

Amazónico (G, C)

bowl de acai con granola, plátano, fresas, arándanos, crema de cacahuete, miel.

10,50€

Balí (G, FS)

bowl de pitaya con granola, kiwi, fresas, mango, platano, miel, semillas de amapola.

10,50€

Margarita (G)

bowl de maracuyá y mango con granola, kiwi, fresas, arándanos, miel.

10,50€

SÁNDWICH

Focaccia siciliana (G, L, FS)

Pan focaccia, prosciutto trufado, burrata, tomate seco, pesto. rúcula, mix de lechugas y tomatitos cherry.

15,50€

Brioche brooklyn (G, L)

Pan brioche, dip de cebolla asada, pastrami vacuno, rúcula, queso cheddar, pepinillos, mix de lechugas y tomatitos cherry.

15,00€

Sándwich tokio (G, L, FS)

Pan lactal, fresas, rúcula, miel, mortadela con pistacho, queso de cabra, togarashi.

14,50€

G: Gluten
L: Lactosa
C: Cacahuete

FS: Frutos Secos
S: Soja
H: Huevo

Se: Sésamo
P: Pescado

