

BRUNCH

De lunes a domingo: 9:00 - 15:30h

TOSTADAS

Tostada a la americana (G, L, FS, Se, C) *Pídelas también sin gluten +0.50€ Pan de masa madre con crema de cacahuete, miel, fruta fresca y chocolate.	8
Tostada a la francesa (G, L, H, Ca) Tostada de brioche con frosting, fruta fresca, galleta lotus y miel.	10
Tostada verde Nippón (G) *Pídelas también sin gluten +0.50€ Pan de masa madre con aguacate laminado, tomate seco y especias japonesas.	9.5
Tostada primavera de salmón (G, L, H, P) *Pídelas también sin gluten +0.50€ Pan brioche con mousse de aguacate, salmón y cebollino.	13
Tostada capricho toscano (G, L, Se) *Pídelas también sin gluten +0.50€ Pan de masa madre con burrata, jamón, rúcula, melocotón caramelizado y sésamo.	12
Tostada ibérica (G) Pan de masa madre con jamón ibérico, salmorejo, tomatitos cherry e infusionados en romero y tomillo.	11.5
Tostada brioche benedictino (G, L, H, P) *Pídelas también sin gluten +0.50€ Pan brioche con mousse de aguacate, salmón, huevo poché y salsa holandesa.	15
Gofre silvestre (G, L) Gofre salado de parmesano con queso de cabra, jamón, rúcula y miel.	12
*Extra salmón: 4 *Extra burrata: 2.5 *Extra aguacate: 2.5 *Extra jamón: 3 *Extra huevo poché: 1 *Extra huevo revuelto: 1.5	

DULCES CASEROS

Tortitas Paraiso (G, H, L) Tortitas recién hechas con fruta fresca, toffee casero y lotus.	9.5
Gofre Taula (G, H, L) Gofre recién hecho con fruta fresca, bola de helado de vainilla y toppings caseros. Disfrútalo con toffee o chocolate casero.	11.5
Cookie o Brownie (G, L, FS, H) Disfrútalo con bola de helado.	4 2.5
Bizcocho casero (G, L, FS, H)	4.5
Tartas caseras (G, L, H)	5.5

TAULA

brunch & drunch

BOWLS

Bowls frescos con base cremosa

Griego (L, G) Yogur griego con granola, fresas, arándanos, plátano y miel.	11
Amazónico (G, C) Acaí con granola, fresas, arándanos, plátano, crema de cacahuete y miel.	11
Bali (G, FS) Pitaya con granola, fresas, kiwi, mango, chía y miel.	11
Margarita (G) Maracuyá y mango con granola, kiwi, fresas, arándanos, miel.	11
*Disfrútalos con granola sin gluten +1	

SÁNDWICH Y ENSALADAS

Focaccia Siciliana (G, L, FS) Focaccia artesanal con prosciutto trufado, burrata, tomate seco, pesto y rúcula con acompañamiento.	16.5
Brioche Brooklyn (G, L) Pan brioche con pastrami, rúcula, queso cheddar, pepinillos y dip de cebolla con acompañamiento.	16
Sándwich Tokyo (G, L, FS) Pan brioche con mortadela de pistacho, queso de cabra, rúcula, fresas, miel y especias japonesas.	16
Ensalada Paraíso (G, S, P) Mix de lechugas, gambas a baja temperatura, aguacate, tomatitos cherry, cebolla encurtida, mango, vinagreta clásica, pan de avena y AOVE.	15
Ensalada Toscana (FS, G, L) Mix de lechugas, burrata, melocotones caramelizados, AOVE, jamón ibérico, pistachos, vinagreta balsámica y pan de avena.	16
Ensalada Vegana (G) Mix de lechugas, garbanzos, cebolla encurtida, pan de avena, AOVE y queso vegano curado con arándanos.	16.5

TABLAS PARA COMPARTIR

Selección de tablas pensadas para disfrutar sin prisas y compartir

Tabla Parisina (G, L, FS, S, H) Tabla dulce con gofres, tortitas y croissants artesanales, fruta fresca y toppings caseros.	Para 2 pax: 21 Para 4 pax: 39 Para 6 pax: 54
*Extra chocolate casero: 2,5	
Tabla Cairo (G, Se, S) Hummus casero de garbanzos con pan de pita, AOVE y polvo de aceituna.	Para compartir: 16
Tabla Vegana (G, FS, S) Tabla de queso vegano trufado y curado con arándanos con acompañamientos.	Para compartir: 22

G: Gluten
L: Lactosa
C: Cacahuete

FS: Frutos Secos
S: Soja
H: Huevo

Se: Sésamo
P: Pescado
Ca: Canela

CAFÉ DE ESPECIALIDAD	espresso	2	BEBIDAS FRÍAS	iced latte	3.3
	doble espresso	2.2		iced vainilla latte	4.2
	americano	2.1		iced caramel latte	4.2
	macchiato	2.1		iced matcha latte	4.2
	flat white	2.7		iced chai latte	4.2
	flat white L	3		iced pink latte	4.2
	café con leche	2.2		iced matcha mango	5.8
	café con leche L	2.5		iced strawberry matcha	5.8
	capuccino	2.6			
*Bebida vegetal: 0.20 *Extra shot: 1.5			ZUMOS NATURALES	Zumo de naranja	3.85
ESPECIALES	matcha latte	4		Zumo capri plátano, fresa, piña	5.5
	chai latte	4		Zumo kauai papaya, kiwi, mango	5.5
	pink chai latte	4.1		Zumo maui guanábana, mango, sandía	5.5
	mocca	3.5		Zumo fiji mango, piña, kiwi	5.5
	mocca Taula	4.5		Zumo mahé maracuyá, zanahoria, mango	5.5
	chocolate	3.5		Zumo okinawa zumو de naranja, té matcha	5.8
	vainilla latte	3.5			
	caramel latte	3.5			
TES E INFUSIONES	té negro pakistaní	3.2	BATIDOS	Fresa y vainilla	6
	té verde de jengibre y limón	3.2		Oreo y vainilla	6
	té rojo de mango y maracuyá	3.2		Pistacho y lotus	6.5
	infusión de rooibos, canela y naranja	3.2	CÓCTELES	mimosa	5.5
	manzanilla	3		aperol spritz	6.5
	frutas del bosque	3		bloody mary	6.5
				copa sangría de cava	7

TABLAS PARA COMPARTIR

Seleccion de tablas pensadas para disfrutar sin prisas y compartir

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

Tabla dulce con gofres, tortitas y croissants artesanales, fruta fresca y toppings caseros.

Para 2 pax: 21

Para 4 pax: 39

Para 6 pax: 54

*Extra chocolate casero: 2.5

Tabla Italiana (G, L, FS, S)

Selección de embutidos italianos y quesos gourmet, acompañados de tostadas artesanales y acompañamientos. Producto cortado al momento.

Para 2 pax: 29

Para 4 pax: 61

Tabla Ibérica (G, L, FS, S)

Seleccion de embutidos ibéricos y quesos nacionales gourmet, con tostadas artesanales y acompañamientos.

Para 2 pax: 31

Para 4 pax: 64

Tabla Cairo (G, Se, S)

Hummus casero de garbanzos con pan de pita, AOVE y polvo de aceituna.

Para compartir: 16

Tabla Vegana (G, FS, S)

Tabla de queso vegano trufado y y curado con arándanos con acompañamientos.

Para compartir: 22

SÁNDWICH Y TOSTADAS

Focaccia Siciliana (G, L, FS)

Focaccia artesanal con prosciutto trufado, burrata, tomate seco, pesto y rúcula con acompañamiento.

16.5

Brioche Brooklyn (G, L)

Pan brioche con pastrami, rúcula, queso cheddar, pepinillos y dip de cebolla con acompañamiento.

16

Sándwich Tokyo (G, L, FS)

Pan brioche con mortadela de pistacho, queso de cabra, rúcula, fresas, miel y especias japonesas.

16

Gofre silvestre (G, L)

Gofre salado de parmesano con queso de cabra, jamón ibérico, rúcula y miel.

11.5

Tostada verde nippón (G)

*Disfrútala con pan sin glúten +0.5
Pan de masa madre con aguacate laminado, tomate seco, especias japonesas y cebollino.

9.5

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

*Pídelo también sin glúten +0.50€
Pan de masa madre con crema de cacahuete, miel, fruta fresca y chocolate.

8

*Extra salmón: 4

*Extra jamón: 3

*Extra burrata: 2.5

*Extra huevo revuelto: 1.5

*Extra aguacate: 2.5

BOWLS

Bowls frescos con base cremosa

Griego (L, G)

Yogur griego con granola, fresas, arándanos, plátano y miel.

11

Amazónico (G, C)

Acaí con granola, fresas, arándanos, plátano, crema de cacahuete y miel.

11

Bali (G, FS)

Pitaya con granola, fresas, kiwi, mango, chía y miel.

11

Margarita (G)

Maracuyá y mango con granola, kiwi, fresas, arándanos, miel.

11

*Disfrútalos con granola sin gluten +1

DULCES CASEROS

Tortitas Paraiso (G, H, L)

Tortitas recién hechas con fruta fresca, toffee casero y lotus.

9.5

Gofre Taula (G, H, L)

Gofre recién hecho con fruta fresca, bola de helado de vainilla y toppings caseros. Disfrútalo con toffee o chocolate casero.

12

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

Disfrútalo con bola de helado.

4

2.5

Bizcocho casero (G, L, FS, H)

4.5

Tartas caseras (G, L, H)

5.5

CAFÉ DE ESPECIALIDAD	espresso	2
	doble espresso	2.2
	americano	2.1
	macchiato	2.1
	flat white	2.7
	flat white L	3
	café con leche	2.2
	café con leche L	2.5
	capuccino	2.6
*Bebida vegetal: 0.20 *Extra shot: 1.5		

ESPECIALES	matcha latte	4
	chai latte	4
	pink chai latte	4.1
	mocca	3.5
	mocca Taula	4.5
	chocolate	3.5
	vainilla latte	3.5
	caramel latte	3.5

TES E INFUSIONES	té negro pakistaní	3.2
	té verde de jengibre y limón	3.2
	té rojo de mango y maracuyá	3.2
	infusión de rooibos, canela y naranja	3.2
	manzanilla	3
	frutas del bosque	3

BEBIDAS FRÍAS	iced latte	3.3
	iced vainilla latte	4.2
	iced caramel latte	4.2
	iced matcha latte	4.2
	iced chai latte	4.2
	iced pink latte	4.2
	iced matcha mango	5.8
	iced strawberry matcha	5.8

ZUMOS NATURALES	Zumo de naranja	3.85
	Zumo capri plátano, fresa, piña	5.5
	Zumo kauai papaya, kiwi, mango	5.5
	Zumo maui guanábana, mango, sandía	5.5
	Zumo fiji mango, piña, kiwi	5.5
	Zumo mahé maracuyá, zanahoria, mango	5.5
	Zumo okinawa zumo de naranja, té matcha	5.8

BATIDOS	Fresa y vainilla	6
	Oreo y vainilla	6
	Pistacho y lotus	6.5

CÓCTELES	copa de vino	3.5
	cerveza	4
	mimosa	5.5
	aperol spritz	6.5
	bloody mary	6.5
	copa sangría de cava	7