

TOSTADAS

Tostada a la americana (G, L, FS, Se, C)	8
*Pídelas también sin gluten +0.50€ Pan de masa madre con crema de cacahuete, miel, fruta fresca y chocolate.	
Tostada a la francesa (G, L, H, Ca)	10
Tostada de brioche con frosting, fruta fresca, galleta lotus y miel.	
Tostada verde Nippón (G)	9.5
*Pídelas también sin gluten +0.50€ Pan de masa madre con aguacate laminado, tomate seco y especias japonesas.	
Tostada primavera de salmón (G, L, H, P)	13
*Pídelas también sin gluten +0.50€ Pan brioche con mousse de aguacate, salmón y cebollino.	
Tostada capricho toscano (G, L, Se)	12
*Pídelas también sin gluten +0.50€ Pan de masa madre con burrata, jamón, rúcula, melocotón caramelizado y sésamo.	
Tostada ibérica (G)	11.5
Pan de masa madre con jamón ibérico, salmorejo, tomatitos cherry infusionados en romero y tomillo.	
Tostada brioche benedictino (G, L, H, P)	15
*Pídelas también sin gluten +0.50€ Pan brioche con mousse de aguacate, salmón, huevo poché y salsa holandesa.	
Gofre silvestre (G, L)	12
Gofre salado de parmesano con queso de cabra, jamón, rúcula y miel.	
Gofre supremo (G, L, H)	16
Gofre de patata con cebolla caramelizada, salsa trufada, aguacate, bacon crujiente, cebollino y lascas de parmesano	
*Extra salmón: 4	*Extra jamón: 3
*Extra burrata: 2.5	*Extra huevo poché: 1
*Extra aguacate: 2.5	*Extra huevo revuelto: 1.5
*Extra bacon: 3	

DULCES CASEROS

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

BOWLS

Bowls frescos con base cremosa

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

SÁNDWICH Y ENSALADAS

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

TABLAS PARA COMPARTIR

Selección de tablas pensadas para disfrutar sin prisas y compartir

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

G: Gluten
L: Lactosa
C: Cacahuete

FS: Frutos Secos
S: Soja
H: Huevo

Se: Sésamo
P: Pescado
Ca: Canela

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

mimosa	5.5
aperol spritz	6.5
bloody mary	6.5
copa sangría de cava	7

TABLAS PARA COMPARTIR

Selección de tablas pensadas para disfrutar sin prisas y compartir

Tabla Parisina (G, L, FS, S, H) Para 2 pax: 21
Tabla dulce con gofres, tortitas y Para 4 pax: 39
croissants artesanales, fruta fresca Para 6 pax: 54
y toppings caseros.

*Extra chocolate casero: 2.5

Tabla Italiana (G, L, FS, S) Para 2 pax: 29
Selección de embutidos italianos y Para 4 pax: 61
quesos gourmet, acompañados de
tostadas artesanales y acompañamientos.
Producto cortado al momento.

Tabla Ibérica (G, L, FS, S) Para 2 pax: 31
Selección de embutidos ibéricos y Para 4 pax: 64
quesos nacionales gourmet, con
tostadas artesanales y acompañamientos.

Tabla Cairo (G, Se, S) Para compartir: 16
Hummus casero de garbanzos
con pan de pita, AOVE y polvo de aceituna.

Tabla Vegana (G, FS, S) Para compartir: 22
Tabla de queso vegano trufado y
y curado con arándanos con acompañamientos.

SÁNDWICH Y TOSTADAS

Focaccia Siciliana (G, L, FS) 16.5
Focaccia artesanal con prosciutto trufado, burrata,
tomate seco, pesto y rúcula con acompañamiento.

Brioche Brooklyn (G, L) 16
Pan brioche con pastrami, rúcula, queso cheddar,
pepinillos y dip de cebolla con acompañamiento.

Sándwich Tokyo (G, L, FS) 16
Pan brioche con mortadela de pistacho, queso de
cabra, rúcula, fresas, miel y especias japonesas.

Gofre silvestre (G, L) 11.5
Gofre salado de parmesano con queso de
cabra, jamón ibérico, rúcula y miel.

Tostada verde nipón (G) 9.5
*Disfrútala con pan sin gluten +0.5
Pan de masa madre con aguacate laminado,
tomate seco, especias japonesas y cebollino.

Tostada a la americana (G, L, FS, Se, C) 8
*Pídela también sin gluten +0.50€
Pan de masa madre con crema de cacahuete,
miel, fruta fresca y chocolate.

*Extra salmón: 4

*Extra burrata: 2.5

*Extra aguacate: 2.5

*Extra jamón: 3

*Extra huevo revuelto: 1.5

BOWLS

Bowls frescos con base cremosa

Griego (L, G) 11
Yogur griego con granola, fresas, arándanos,
plátano y miel.

Amazónico (G, C) 11
Acaí con granola, fresas, arándanos, plátano,
crema de cacahuete y miel.

Bali (G, FS) 11
Pitaya con granola, fresas, kiwi, mango, chía y miel.

Margarita (G) 11
Maracuyá y mango con granola,
kiwi, fresas, arándanos, miel.

*Disfrútalos con granola sin gluten +1

DULCES CASEROS

Tortitas Paraiso (G, H, L) 9.5
Tortitas recién hechas con fruta fresca,
toffee casero y lotus.

Gofre Taula (G, H, L) 12
Gofre recién hecho con fruta fresca, bola de helado
de vainilla y toppings caseros.
Disfrútalo con toffee o chocolate casero.

Cookie o Brownie (G, L, FS, H) 4
Disfrútalo con bola de helado. 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