BRUNCH

De 9:00 a 15:30

TAULA
brunch & drunch

TOSTADAS

Tostada a la americana (G, L, FS, C) 8
*Pídela también sin glúten +1
Pan de masa madre con crema de cacahuete, miel, fruta fresca y chocolate.

Tostada a la francesa (G, L, H, Ca) 10
Tostada de pan brioche con crema dulce artesanal, frutos rojos, crumble de galleta lotus y miel.

Tostada verde Nippón (G) 9.5
*Pídela también sin glúten +1
Pan de masa madre con aguacate laminado, tomate seco y especias japonesas.

Tostada primavera de salmón (G, L, H, P) 13
*Pídela también sin glúten +1
Pan de masa madre con aguacate laminado, salmón y cebollino.

Tostada capricho toscano (G, L, Se) 12.5
*Pídela también sin glúten +1
Pan de masa madre con burrata, jamón, rúcula, melocoton caramelizado y sésamo.

Tostada ibérica (G) 11.5
Pan de masa madre con avena, jamón ibérico, salmorejo, tomatitos cherry infusionados en romero y tomillo.

Tostada brioche benedictino (G, L, H, P) 15.5
*Pídela también sin glúten +1
Pan brioche con mouse de aguacate, salmón, huevo poche y salsa holandesa.

Gofre silvestre (G, L) 12.5
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 burrata: 2.5**
***Extra aguacate: 2.5**
***Extra bacon: 2**
***Extra jamón: 3**
***Extra huevo poche: 1**
***Extra huevo revuelto: 1.5**

DULCES CASEROS

Tortitas Paraiso (G, H, L) 9.5
Tortitas recién hechas con fruta fresca.
Disfrútalo con toffe o chocolate casero.

Gofre Taula (G, H, L) 11.5
Gofre recién hecho con frambuesas, bola de helado de vainilla y toppings caseros.
Disfrútalo con toffe o chocolate casero.

Cookie (G, L, FS, H) 4
Disfrútalo con bola de helado. 2.5

Brownie (Sin gluten, 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
***Tarta de queso sin gluten.**

BOWLS

Bowls frescos con base cremosa

Griego (L, G) 11.5
Yogur griego con granola, fresas, arándanos, plátano y miel.

Amazónico (G, C) 11.5
Acaí con granola, fresas, arándanos, plátano, crema de cacahuete y miel.

Margarita (G) 11.5
Maracuyá, mango y piña con granola, kiwi, fresas, arándanos y miel.

Bali 5.5
Bowl de frutas: fresa, kiwi, mango, plátano, manzana verde y arándanos.

***Disfrútalos con granola sin gluten +1.5**

SANDWICH Y ENSALADAS

Focaccia Siciliana (G, L, FS) 16.5
Focaccia artesanal con prossciuto 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) 15
Mix de lechugas, salmón ahumado, 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.

TABLAS PARA COMPARTIR

Seleccion de tablas pensadas para disfrutar sin prisas y compartir

Tabla Parisina (G, L, H) Para 2 pax: 21.5 / Para 4 pax: 43 / Para 6 pax: 64.5
Tabla dulce con gofres, tortitas y croissanes artesanales, con fresas, uvas, arándanos, plátanos y toffee casero con crumble de galleta lotus.
***Extra chocolate casero: 2.5**

Tabla Newyorkina (G, L, FS, H, S) Para compartir: 23.5
Tabla con huevos revueltos, bacon, aguacate laminado, lascas de parmesano, pancakes, croissants, yogur griego con granola, chocolate casero, fresas y plátano.
***Perfecta para dos personas.**

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

G: Gluten
L: Lactosa
C: Cacahuete
FS: Frutos Secos
S: Soja
H: Huevo
Se: Sésamo
P: Pescado
Ca: Canela

BRUNCH

TAULA
brunch & drunch

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

espresso	2
doble espresso	2.2
americano	2.1
macchiato	2.1
flat white	2.8
flat white L	3.1
café con leche	2.3
café con leche L	2.6
capuccino	2.7

*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	4.6
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 roibos, canela y naranja	3.2
manzanilla	3
frutas del bosque	3

BEBIDAS FRÍAS

iced latte	3.3
iced vainilla latte	4.3
iced caramel latte	4.3
iced mocca	3.8
iced matcha latte	4.2
iced chai latte	4.2
iced pink chai latte	4.2
iced matcha mango	5.9
iced strawberry matcha	5.9

ZUMOS NATURALES

Zumo de naranja	3.95
Zumo capri plátano, fresa, piña	5.7
Zumo kauai zumo de naranja, jengibre, piña y un toque de lima	5.7
Zumo maui guanábana, mango, sandía	5.7
Zumo fiji mango, piña, kiwi	5.7
Zumo mahe maracuyá, zanahoria, mango	5.7
Zumo okinawa zumo de naranja, té matcha	5.7
Mango fresh mango, hierbabuena, zumo de limon y sprite	5.7

BATIDOS

Fresa y vainilla	6
Oreo y vainilla	6

CÓCTELES

mimosa	5.5
aperol spritz	6.5
copa sangria de cava	7
copa de vino	3
cerveza	3

DRUNCH

De 17:00 a 21:00

TAULA
brunch & drunch

TABLAS PARA COMPARTIR

Seleccion de tablas pensadas para disfrutar sin prisas y compartir

Tabla Parisina (G, L, H) Para 2 pax: 21.5 / Para 4 pax: 43 / Para 6 pax: 64.5
Tabla dulce con gofres, tortitas y croissanes artesanales, con fresas, uvas, arándanos, plátanos y toffee casero con crumble de galleta lotus.
***Extra chocolate casero: 2.5**

Tabla Newyorkina (G, L, FS, H, S) Para compartir: 23.5
Tabla con huevos revueltos, bacon, aguacate laminado, lascas de parmesano, pancakes, croissants, yogur griego con granola, chocolate casero, fresas y plátano.
***Perfecta para dos personas.**

Tabla Italiana (G, L, FS, S) Para 2 pax: 32 / Para 4 pax: 65
Seleccion de embutidos italianos y quesos gourmet, acompañados de tostadas artesanales y acompañamientos.
Producto cortado al momento.

Tabla Ibérica (G, L, FS, S) Para 2 pax: 34 / Para 4 pax: 69
Seleccion de embutidos ibericos y 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.

TOSTADAS

Tostada a la americana (G, L, FS, C) 8
*Pídela también sin glúten +1
Pan de masa madre con crema de cacahuete, miel, fruta fresca y chocolate.

Tostada a la francesa (G, L, H, Ca) 10
Tostada de pan brioche con crema dulce artesanal, frutos rojos, crumble de galleta lotus y miel.

Tostada verde Nippón (G) 9.5
*Pídela también sin glúten +1
Pan de masa madre con aguacate laminado, tomate seco y especias japonesas.

Tostada primavera de salmón (G, L, H, P) 13
*Pídela también sin glúten +1
Pan de masa madre con aguacate laminado, salmón y cebollino.

Tostada capricho toscano (G, L, Se) 12.5
*Pídela también sin glúten +1
Pan de masa madre con burrata, jamón, rúcula, melocoton caramelizado y sésamo.

Tostada ibérica (G) 11.5
Pan de masa madre con avena, jamón ibérico, salmorejo, tomatitos cherry infusionados en romero y tomillo.

Tostada brioche benedictino (G, L, H, P) 15.5
*Pídela también sin glúten +1
Pan brioche con mouse de aguacate, salmón, huevo poche y salsa holandesa.

Gofre silvestre (G, L) 12.5
Gofre salado de parmesano con queso de cabra, jamón, rúcula y miel.

***Extra salmón: 4** ***Extra jamón: 3**
***Extra burrata: 2.5** ***Extra bacon: 1.5**
***Extra aguacate: 2.5** ***Extra huevo revuelto: 1.5**

SANDWICH Y ENSALADAS

Focaccia Siciliana (G, L, FS) 16.5
Focaccia artesanal con prossciuto 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) 15
Mix de lechugas, salmón aahumado, 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.

BOWLS

Bowls frescos con base cremosa

Griego (L, G) 11.5
Yogur griego con granola, fresas, arándanos, plátano y miel.

Amazónico (G, C) 11.5
Acaí con granola, fresas, arándanos, plátano, crema de cacahuete y miel.

Margarita (G) 11.5
Maracuyá, mango y piña con granola, kiwi, fresas, arándanos y miel.

Bali 5.5
Bowl de frutas: fresa, kiwi, mango, plátano, manzana verde y arándanos.

***Disfrútalos con granola sin gluten +1.5**

DULCES CASEROS

Tortitas Paraiso (G, H, L) 9.5
Tortitas recién hechas con fruta fresca.
Disfrútalo con toffe o chocolate casero.

Gofre Taula (G, H, L) 11.5
Gofre recién hecho con frambuesas, bola de helado de vainilla y toppings caseros.
Disfrútalo con toffe o chocolate casero.

Cookie (G, L, FS, H) 4
Disfrútalo con bola de helado. 2.5

Brownie (Sin gluten, 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
***Tarta de queso sin gluten.**

G: Gluten
L: Lactosa
C: Cacahuete
FS: Frutos Secos
S: Soja
H: Huevo
Se: Sésamo
P: Pescado
Ca: Canela

DRUNCH

TAULA
brunch & drunch

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

espresso	2
doble espresso	2.2
americano	2.1
macchiato	2.1
flat white	2.8
flat white L	3.1
café con leche	2.3
café con leche L	2.6
capuccino	2.7

*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	4.6
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 roibos, canela y naranja	3.2
manzanilla	3
frutas del bosque	3

BEBIDAS FRÍAS

iced latte	3.3
iced vainilla latte	4.3
iced caramel latte	4.3
iced mocca	3.8
iced matcha latte	4.2
iced chai latte	4.2
iced pink chai latte	4.2
iced matcha mango	5.9
iced strawberry matcha	5.9

ZUMOS NATURALES

Zumo de naranja	3.95
Zumo capri plátano, fresa, piña	5.7
Zumo kauai zumo de naranja, jengibre, piña y un toque de lima	5.7
Zumo maui guanábana, mango, sandía	5.7
Zumo fiji mango, piña, kiwi	5.7
Zumo mahe maracuyá, zanahoria, mango	5.7
Zumo okinawa zumo de naranja, té matcha	5.7
Mango fresh mango, hierbabuena, zumo de limon y sprite	5.7

BATIDOS

Fresa y vainilla	6
Oreo y vainilla	6

CÓCTELES

mimosa	5.5
aperol spritz	6.5
copa sangria de cava	7
copa de vino	3
cerveza	3