



DESAYUNOS

BRUNCH

De lunes a viernes de 12:00 a 16:00
Sábados y domingos de 13:30 a 16:00

1 Pieza de bollería * 1 Tosta * 1 Opción del chef * Pancake
Zumode naranja o Kombucha y café o té
14,95€

sugerencia :

Croissant vegano de espelta y quinoa.

Pan bao de jack fruit con setas shitakee, cebolla y salsa de curry mandrá. s.

Huevo a baja temperatura + aguacate + pan de maiz + hummus de cúrcuma.
y zanahoria + tomate + hojas.

Pancake de sirope de arce con nata y frutos del bosque.

Kombucha y café.

Sustituye la kombucha por un cocktail o champagne con un suplemento de 3€

WE LOVE KOMBUCHA

.....
Pero...¿qué es la kombucha? Se trata de un té fermentado que tiene su origen milenario en países asiáticos donde es consumido con mucha regularidad. Su gran contenido probiótico y su alta capacidad para desintoxicar el cuerpo son algunas de las características que lo hacen tan saludable.

Refuerza el sistema inmunológico
Efecto antiinflamatorio
Equilibra la flora intestinal
Reconstituyente
Ayuda al bienestar digestivo
Relentiza el envejecimiento celular



SABORES 4,5€

Gengibre, hibiscos y naranja
Piña, maracuya y te verde
Frambuesa, fresa y camucamo
Te chai y aba tonka

GF GLUTEN FREE OSG FREE GLUTEN OPTION

V VEGETAL

OV VEGETAL OPTION

H HUEVO

L LACTEOS

MENÚ DESAYUNO

(10h – 13h lun-vier).

DULCE: Bollería o tostada de mermelada + café grande o té + zumo naranja 100cl 4,5€

SALADO: Tapa de tortilla o pulga de jamón + café grande o té + zumo naranja 100cl 4,5€

VEGANO Croissant vegano o tostada de tomate + Café grande o té + kombucha + Yogur de coco con granolla casera 4,5€

ESPAÑOL: Tosta jamón o cecina con tomate + café o infusión+ zumo pequeño 6,5€



HEALTHY: infusión+ fruta+ té + tosta aguacate y tomate seco con salsa de miel y mostaza +kombucha 6,5€

BRITISH: Revuelto de huevos con bacon + tomate + salchichas + frijoles + tosta de pan de brioche + te earl grey 8,5€

GOLOSO Chocolate a la taza + pancake + plátano y nata con salsa de tofe 5,5€



SIN GLUTEN Croissant o tostada (mermelada o tomate), zumo café grande o té 5,5€

SUGERENCIAS DEL CHEF ROMERO PARA LAS MAÑANAS



Huevo a baja temperatura + aguacate + pan de maiz + hummus de curcuma y zanahoria + tomate + hojas 4,9€



Yogurt de coco con sorbete de açai , granola casera frutos rojos 5,€



Porridge con dátiles y frutos secos 3,9€



Revuelto de huevos con bacón + salchichas + tomate parrilla + frijoles y tostada 7,5€

GF GLUTEN FREE

OSG FREE GLUTEN OPTION

V VEGETAL

OV VEGETAL OPTION

H HUEVO

L LACTEOS

TOSTADAS

.....
*Escoge entre pan de trigo gallego 100% certificado o pan brona (maíz).
Opción sin gluten en todas las tostadas (suplemento 1€)*



Tostada de tomate y aceite de oliva VE (lleva ajo). 2,2€



Tostada de mermelada y mantequilla (opción margarina). 2,2€



Tostada de aguacate, tomate seco y aceite de oliva VE. 4,5€
Opcion con salmón 7€



Tostada de aceite de oliva VE o miel (OGF pan de arroz). 2€



Tostada de cecina y tomate untado con aceite de oliva VE (lleva ajo).



Tostada de jamón de bodega y tomate untado (lleva ajo). 4€

ZUMOS ENERGETICOS

.....
PERA + remolacha + zanahoria + piña + jengibre 4€

NARANJA+ granada + frambuesa + cúrcuma 4€

MANDARINA+ pomelo + fresa + maracuyá + jengibre 4€

FRESA+ agua de coco +semillas de cáñamo 4€

BOLLERÍA RECIÉN HORNEADA

.....
Todos los días bollería recién horneada ,croissant artesano, vegano ,
de almendras, de chocolate y

Hojaldre , Palmeritas , Trenzas

Croissant gluten free (5 m)

TÉS

.....
Infusionar de 3 a 5 min

ESTRELLA DEL TRÓPICO 2,3 €

Té verde con papaya, piña, fresa, frambuesa y pétalos de rosa
.....

PU ERH CARIBEAN 2,3 €

Rojo post fermentado con mandarina, nectarina y manzana
.....

PU ERH DIGEST 2,3 €

Rojo post fermentado con manzanilla, ginseng y melissa
.....

FRUTOS DEL BOSQUE 2,3 €

Té negro con moras, grosellas, fresa y frambuesa
.....

AFTER EIGHT 2,3 €

Té negro de chocolate y menta

TÉS ESPECIALES

.....
Infusionar 7 min.

TÉ MARROQUÍ 4 €

Receta de La Postrería de Dubai con menta fresca y azúcar
.....

PERLAS DE JAZMÍN 3 €

Enrollado a mano en forma de bola y aromatizado con jazmín. Delicado y floral
.....

CASCARILLEIRO CHOCO CHAI 3 €

Chai mezclado con piel de cacao y palo de regaliz con su jarrita de leche
.....

ATLÁNTICO SENCHA WACAME 3 €

Té verde japonés con algas wakame y limón.
Con propiedades saludables y depurativas

Café, e infusiones a partir de 00:00, 2€

GF GLUTEN FREE

OSG FREE GLUTEN OPTION

V VEGETAL

OV VEGETAL OPTION

H HUEVO

L LACTEOS

TÉS DESTAINADOS

Infusionar de 3 a 5 min.

ROOIBOS ESPECIAS 2,3 €

Canela, cardamomo, clavo, vainilla y narnaja

COSMIC 2,3 €

Hibisco, manzana, grosellas, trozos de papaya, piel de naranja y hojas de zarzamora. Una explosión frutal para el paladar

JARDÍN DEL EDEN 2,3 €

Te negro de Ceilán con manzana, albaricoque y nectarina

CHOCOLATES

Chocolate a la taza 2,€

Chocolate frappe martiny 3,5€

Chocolate a la piedra 2,5€

Chocolate after eight 3,5€

Chocolate con helado y nata 3€

COFFEE SHOP

Capuccino 2,2 €

Bombón de crema de orujo 4 €

Café a la canela 2 €

Irlandés 4,3 €

Bombón de leche condensada 2,9 €

Cappuccino de espirulina 2,8 €

Vienés 3,2 €

Café e infusiones a partir de 00:00, 2,20€

GF GLUTEN FREE

OSG FREE GLUTEN OPTION

V VEGETAL

OV VEGETAL OPTION

H HUEVO

L LACTEOS