BRUNCH

EVERY DAY

TOSTADAS ESPECIALES/

SPECIAL TOASTS

ELABORADAS CON NUESTRO PAN DE MASA MADRE Y SEMILLAS / *MADE WITH OUR SOURDOUGH BREAD AND SEEDS*

TOMATE Y ACEITE DE OLIVA 3.5€
tomato and olive oil

MANTEQUILLA Y MERMELADA 3.5€
butter and jam

JAMÓN IBÉRICO 5.5€
con tomate de temporada
iberian ham with seasonal tomato

SALMÓN CON ENELDO 5.5€
y queso crema con pimienta y ralladura de naranja
salmon with dill and cream cheese with pepper and orange zest

AGUACATE 6€
con granada y hierbabuena
avocado, pomegranate and mint

HUEVOS REVUELTOS 5.5€
huevos frescos camperos
free-range scrambled eggs

*EXTRAS: Huevos revueltos, fritos o poché 2.5€ / Aguacate 3€ / Salchichas 3€ / Bacon 2€ / Salmón 3€ / Jamón ibérico 2.5€ /Jamón dulce 2€ / Pepinillos 1€ / Bowl de fruta 3€ / Queso crema 2€

Scrambled, fried, or poached eggs €2.5 / Avocado €3 / Sausages €3 / Bacon €2 / Salmon €3 / Iberian ham €2.5 / Sweet ham €2 / Pickles €1 / Fruit bowl €3 / Cream cheese €2

BAKERY

MUFFIN DE CHOCOLATE O YOGUR | 3.5
chocolate or yogurt muffin

CINNAMON ROLL 3.5€

BIZCOCHO CASERO DEL DÍA 2€
homemade cake of the day

COOKIE 1.8€
chocolate cookie

CROISSANT 3€
butter croissant

CROISSANT DE ALMENDRAS 3.8€
almond croissant

TRENZA DE CARDAMOMO 3€
cardamom braid

BRUNCH MOMENT

AMERICAN PANCAKES 12€
bacon a la parrilla, huevos fritos, miel y cilantro
grilled bacon, fried eggs, honey and coriander

SWEET PANCAKES 9€
fruta de temporada, helado de dulce de leche y mermelada de frutos rojos
seasonal fruit, milk caramel ice cream, and red berry jam

CHILAQUILES CON POLLO 13€
chilaquiles with chicken

HUEVOS BENEDICTINOS 12€
sobre brioche artesanal, con bacon y salsa holandesa
eggs Benedict on artisan brioche, with bacon y hollandaise sauce

SÁNDWICH MIXTO 6€
brioche, queso de tetilla y jamón dulce
brioche, tetilla cheese, and sweet ham

CROISSANT A LA PLANCHA 3.5€
grilled croissant

PINCHO DE TORTILLA 4€
spanish omelette portion

SPICY CHOCOLATE CAKE 6€

BOWLS

VEGAN AÇAI 8€
plátano, frutos del bosque y leche vegetal
banana, berries, and plant-based milk

HOMEMADE GRANOLA 7€
yogur griego, fruta de temporada y mermelada de frutos rojos
greek yogurt, seasonal fruit and red berry jam

MENÚ 4€

CAFÉ DE ESPECIALIDAD O TÉ / TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE CON TOMATE O MANTEQUILLA Y MERMELADA, O BIZCOCHO CASERO DEL DÍA
SPECIALTY COFFEE OR TEA / SOURDOUGH TOAST WITH TOMATO OR BUTTER AND JAM OR HOMEMADE CAKE OF THE DAY
Pack desayuno 4 € · Solo de lunes a viernes
Breakfast Deal €4 · Monday to Friday Only

BRUNCH DE LUNES A VIERNES DE 8:30 A 12:30 Y SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DE 10 A 12:30 / MONDAY TO FRIDAY FROM 8:30 TO 12:30 AND SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS FROM 10:00 TO 12:30.

TÉS Y LATTES ESPECIALES */SPECIAL TEAS & LATTES*

CHAI LATTE 3€
chai latte

MATCHA 3€
matcha tea

MATCHA LATTE 3.5€
matcha latte

GOLDEN LATTE 3.5€
golden latte

EARL GREY 2.5€
earl grey

ROOIBOS NARANJA 2.5€
roiboos orange tea

VERDE SAKURA 2.5€
con cereza japonesa
sakura green and cherry blossom tea

ICED MOROCCAN TEA 2.5€
iced moroccan tea

INFUSIÓN DIGESTIVA 2.5€
herbal tea

CHOCOLATE CALIENTE 3€
hot chocolate

CAFÉ / *COFFEE*

CAFÉ SOLO, CORTADO O AMERICANO 2€
espresso, macchiato, or americano

CON LECHE 2.5€
latte

FLAT WHITE 3.5€
flat white

ICE LATTE 3€
iced latte

CAPPUCCINO 3€
capuccino

FRAPPUCCINO 3.5€
frappuchino

AFFOGATO 5€
coffee with a scoop of ice cream

CARAJILLO 3.5€
coffee with a dash of brandy

CAFÉ VIENÉS 3.5€
viennese coffee

CAFÉ IRLANDÉS 6€
irish coffee

BEBIDAS NATURALES / *NATURAL DRINKS*

ZUMO DE NARANJA 3.5€
orange juice

ZUMO DÉTOX 4€
detox juice

LIMONADA 3€
lemonade

KOMBUCHA ARTESANAL 3.5€
homemade kombucha

MILKSHAKES

VAINILLA 6€
vanilla

CHOCOLATE 6€
chocolate

FRESA 6€
strawberry

DULCE DE LECHE 6€
caramelized milk

COCKTAILS

BLOODY MARY 8€

MIMOSA (COPA) 5 / (JARRA) 15

ESPRESSO MARTINI 8€

APEROL SPRITZ (COPA) 7 / (JARRA) 16

VIRGIN MOJITO 7€

SANGRÍA DE VINO TINTO Y FRESAS 7€