

BRUNCH

BOWLS

YOGURT GRIEGO: con granola casera, frutas frescas y miel. 6,5€

AÇAÍ BOWL: con plátano, granola casera, bayas de goji y hojuelas de coco. 9€

DULCES

BLUEBERRY PANCAKES: con crème fraîche, plátano, frutos rojos y sirope de arce. 8,2€

FRENCH TOAST: con crème fraîche, frutos rojos, plátano y helado de vainilla. 9€

PASTELES CASEROS: consulta la oferta del día.

PARA COMPARTIR

TOMATES VERDES FRITOS: con pico de gallo, ricotta y sweet chili. 5,5€

GUACAMOLE: guacamole fresco con totopos. 6,5€

HUMMUS: hummus de la casa con pan libanes. 6,5€

HUEVO PATATA Y TRUFA: parmentier cremoso de patata con tartufata, hojuelas de queso parmesano y huevo pochado crujiente. 7,3€

PATAcón PISAO: plátano macho verde frito y pisao, servido con queso feta, guacamole casero y salsa hogao. Pídelos con extra pulled pork. 7,7€

NACHOS: fundidos con queso cheddar y servidos con sour cream, guacamole casero, pico de gallo, jalapeños, pulled pork y huevo pochado | Opción veggie con pulled jack fruit. 12€

HUEVOS POCHADOS

Dos huevos frescos de corral pochados sobre english muffin y salsa holandesa. Todos servidos con patatas horneadas y hojas verdes

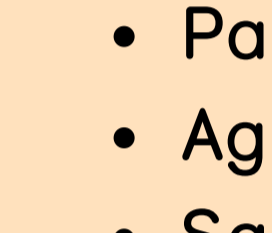
BENEDICTINOS: con bacon ahumado. 11€

ROYALE: con salmón ahumado. 11€

FLORENTINOS: con ricotta y espinaca. 11€

DE LA CASA: con pavo, ricotta, espinacas y aguacate. 13€

AVO STACK: pan artesanal integral de centeno espelta, malta y cereales, aceite de albahaca, rúcula, queso feta, tomate asado, aguacate fresco y huevo pochado. 9,5€

 Por cada Avo Stack estás donando 0,50€ a la fundación “Acción Planetaria DSR” | accionplanetaria.org

HUEVOS REVUELTOS

PANCAKES CON HUEVOS: pancakes caseros con huevos revueltos, crispy bacon, mantequilla y sirope de arce. 9,7€

BAGEL CON HUEVOS: bagel de sésamo, tostado y servido con huevos revueltos, sour cream y un ingrediente a elegir:

- Bacon ahumado.
- Pavo braseado.
- Aguacate y queso feta.
- Salmón ahumado, espinaca y eneldo.
- Pastrami, mostaza y pepinillos.

HUEVOS FRITOS

HUEVOS RANCHEROS: huevos fritos, tortillas de maíz, salsa ranchera y frijoles refritos caseros acompañados de guacamole, jalapeños y sour cream. 13€

CAZUELAS

OEUF SUR LE PLAT: cazuela de huevos pochados con patatas, espárragos y setas salteadas, virutas de parmesano, aceite de trufa y bacon ahumado. 13,3€

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR: con dressing casero, virutas de parmesano, crutones, pollo de corral al horno y crispy bacon. 9,3€

ENSALADA DE ESPINACAS: tomates cherry, queso feta, granada, arándanos, piñones y vinagreta casera de miel y mostaza. 9,3€

CEVICHE

CEVICHE DE AGUACATE: de corvina salvaje, preparado con lima, cilantro, cebolla roja, aguacate, ají rocoto y maíz mote. 13,5€

BURGERS

Todas nuestras burgers se sirven con pan de brioche y patatas fritas caseras

HOME BURGER: 150gr de ternera local ecológica, cebolla caramelizada, queso cheddar, bacon ahumado, pepinillos y mayonesa de chipotle. 12,8€

VEGGIE BURGER: hecha en casa con alubias negras, cereales y vegetales, sour cream, lechuga, tomate y guacamole. 12,8€

PULLED PORK SANDWICH: con coleslaw, hojas de apio y cebolla roja encurtida. 12,8€

PULLED JACK FRUIT SANDWICH: con coleslaw, hojas de apio y rabanos. 12,8€

PASTRAMI SANDWICH: con queso Parmesano fundido, pepinillos y mostaza. 11,8€

BEBIDAS

ZUMOS NATURALES 4€

- Naranja
- Naranja & zanahoria
- Pera, manzana & naranja
- Manzana, apio & zanahoria
- Pepino, apio, pera & manzana
- Remolacha & manzana

(Añade gengibre o limón gratis)

CAFÉ

Espresso	1,3€
Doble espresso	2,1€
Cortado	1,5€
Americano	1,7€
Americano doble	3,2€
Café con leche	1,9€
Cappuccino	2,5€
Flat white	3€
Cold Brew	3,7€
Café latte	3,7€
Chai latte	3,7€
Dirty chai latte	4,5€
Matcha latte	4,2€

SIN ALCOHOL

Panela Iced Tea	3,5€
Pink lemonade	3,5€
Ginger beer Belvoir eco	3,9€
Kombucha	3,9€
Aguapanela con limón	3,5€

INFUSIONES

ORGÁNICAS 2,5€

Manzanilla

Menta poleo

Roibos

Yogui tea

TÉ

2,5€

English Brekfast

Té verde

Chai

Early grey

Leche de avena (+0,25€)

COCKTAILS Y CERVEZAS

CERVEZAS DE BOTELLA

Alhambra Reserva 1925 3,3€

Brutus Lager 3,3€

Garage IPA de Espiga 3,8€

Blonde Ale de Espiga 3,8€

CERVEZAS DE BARRIL

Alhambra Especial 20cl | 30cl | 50cl 2,1€ | 2,4€ | 4,4€

VINO TINTO

Vino de la casa copa | 750cl 2,7€ | 13€

Lo Petitó D.O. Montsant (Syrah Merlot) 2,9€ | 15€

Vino del mes 3,3€ | 16€

VINO BLANCO

Vino de la casa 2,7€ | 13€

Afortunado D.O. Rueda (Verdejo) 2,9€ | 15€

Vino del mes 3,3€ | 16€

VINO ROSADO

3,2€ | 15€

SANGRIA Y CAVA

Sangría de vino 5€ | 15€

Sangría de cava 5€ | 15€

Mimosa 3,5€ | 15€

Bellini 3,5€ | 15€

Cava Mas Pericot (Brut Nature) 3,2€ | 13€

VERMUT

3,2€ | 15€

COCKTAILS

Cachaça pink lemonade 5,5€

Bloody Mary 6,5€

Michelada 5,5€

Mezcal tonic 7€

Mojito 6,5€

Moscow/London Mule 7€

Apperol Spritz 5€

GIN&TONIC

Bulldog 9€

Bombay Sapphire 9€

Hendrick's 10€

Millers 10€

Nuestros platos pueden contener frutos secos, semillas y gluten.

