

MENÚ

PLATO + BEBIDA + CAFÉ
Lunes – Viernes | 13:00h – 16:00h

SALUDABLES

- MACROBIOTIC BOWL:** ensalada macrobiótica del día compuesta por cereales, vegetales cocidos, vegetales crudos, hortalizas y legumbres, aliñada con aceites de especies. 9,5€
- PLATO HEALTHY:** Vegetales de temporada y de proximidad, asados al horno con cereales integrales y proteína saludable a elegir: 10,8€
- Hummus
 - Huevo pochado
 - Pollo asado al horno (+1€)
- POLLO DE CORRAL:** asado a la plancha, servido con ensalada y patatas al horno. 12€

CLÁSICOS

- FOCACCIA AL HORNO:** a elegir, servida con ensalada: 10€
- Pavo, queso cheddar, tomate seco y espinaca.
 - Jamón y queso brie.
- BAGEL DE SALMÓN Y AGUACATE:** bagel tostado con salmón ahumado, espinacas frescas, sour cream, aguacate y eneldo. 11€
- QUICHE CASERA:** hecha cada día con huevos de corral y servida con ensalada. 10€

BURGERS

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

- CLASSIC BURGER:** 150 g de ternera ecológica de proximidad, cebolla caramelizada, lechuga y tomate. 11,5€
- VEGGIE BURGER:** burger casera de alubias negras, servida con guacamole, sour cream, lechuga y tomate. 11,5€
- PULLED PORK SANDWICH:** con coleslaw, hojas de apio y cebolla roja encurtida. 11,5€
- PULLED JACK FRUIT SANDWICH:** con coleslaw y rábanos. 11,5€

EXTRAS: Bacon, salmón, pollo, huevo pochado, pulled pork, queso cheddar, guacamole (+1€)

BEBIDAS

- Agua / Vichy
- Pink lemonade
- Aguapanela con limón
- Té helado
- Refresco
- Copa de vino
- Cerveza
- Zumo natural (+2€)

POSTRES

- Brownie con nata 1,5€
- Yogur griego con mermelada casera 1€
- Helado artesano de vainilla o pistacho 1,5€

Nuestros platos pueden contener frutos secos, semillas y gluten.

