

DESAYUNOS

(10h – 13h lun-sabado).

MENÚS

DULCE: Bollería o tostada de mermelada + 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 granola casera 6,5€

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

HEALTHY: Infusión+ fruta +tosta aguacate y tomate seco + kombucha 6,5€

SIN GLUTEN: Croissant o tostada + zumo y café o té 5,5€

TOSTADAS

TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN 2,2€

MERMELADA Y MANTEQUILLA 2,2€

ACEITE DE OLIVA 2€

AGUACATE CON TOMATE 4,5€

CECINA , TOMATE Y ACEITE DE OLIVA 6€

JAMÓN , TOMATE Y ACEITE DE OLIVA 6€

SALMÓN, AGUACATE, NARANJA ,TOMATE SECO Y RÚCULA , MIEL Y MOSTAZA 9€

CREMA DE ANACARDOS, PAPAYA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y RÚCULA 7€

REVUELTO DE HUEVOS CON BACON, TOMATE, SALCHICHAS, FRIJOLES 8€

ESCALIBADA 6€

PAN DE HIGOS Y FRUTOS SECOS , HUEVO ESCALFADO, AGUACATE, ESPINACAS
TOMATE Y SALSA HOLANDESA 7€

Opción sin gluten en todas las tostadas (suplemento 1€)

ZUMOS ENERGÉTICOS

PERA + remolacha + zanahoria + piña + jengibre

NARANJA+ granada + frambuesa + cúrcuma

MANDARINA+ pomelo + fresa + maracuyá + jengibre

FRESA+ agua de coco +semillas de cáñamo

3,5€

WE LOVE KOMBUCHA

-Jengibre y lima

-Frambuesa, fresa y camucamo

-Hibiscus, naranja y jengibre

3,5€

BOLLERÍA RECIÉN HORNEADA TODAS LA MAÑANAS

BRUNCH

De lunes a viernes de 11:00 a 14:00
Sábados de 11:00 a 15:00

1 Pieza de bollería * 1 Tosta * 1 Zumo

Café o té

11€

TOSTA

TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN 2,2€

MERMELADA Y MANTEQUILLA 2,2€

ACEITE DE OLIVA 2€

AGUACATE CON TOMATE 4,5€

CECINA , TOMATE Y ACEITE DE OLIVA 6€

JAMÓN , TOMATE Y ACEITE DE OLIVA 6€

SALMÓN, AGUACATE, NARANJA ,TOMATE SECO Y RÚCULA , MIEL Y MOSTAZA 9€

CREMA DE ANACARDOS, PAPAYA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y RÚCULA 7€

REVUELTO DE HUEVOS CON BACON, TOMATE, SALCHICHAS, FRIJOLES 8€

ESCALIBADA 6€

PAN DE HIGOS Y FRUTOS SECOS , HUEVO ESCALFADO, AGUACATE, ESPINACAS
TOMATE Y SALSA HOLANDESA 7€

Opción sin gluten en todas las tostadas (suplemento 1€)

SUPLEMENTOS:

Huevo a baja temperatura 65º 1,2€

Aguacate al horno con huevo escalfado 2€

Bouquet de frutas frescas 2€

yogurt de soja con granola y frutos secos 2,9€

Zumos energéticos 2€

Copa de cava 3€

Cóctel digestivo 4€

CHOCOLATES

Chocolate con helado y nata 3€

Chocolate a la piedra (Chocolates Mariño) 2,5€

Chocolate after eight 3,5€

Chocolate a la taza 2,€

Chocolate frappé martiny 3,5€

Realizamos nuestro chocolate con cacao bio sin gluten

COFFEE SHOP

Bombón de crema de orujo 4 €

Café a la canela 2,5€

Capuchino 2,2 €

Bombón de leche condensada 2,8 €

Viénés 3,2 €

Irlandés 4,3 €

Capuchino de espirulina 2,9 €

TÉS

2,3 €

PU ERH CARIBEAN Rojo post fermentado con mandarina, nectarina y manzana

PU ERH DIGEST Rojo post fermentado con manzanilla, ginseng y melisa

PU ERH NARANJA Rojo con naranja

PU ERH CEREZA Y CAMELO Rojo con cereza y caramelo

FRUTOS DEL BOSQUE Té negro con mora, grosella, fresa y frambuesa

AFTER EIGHT Té negro de chocolate y menta

JARDÍN DE FRUTAS Té verde, fresas, pasas, frambuesa y grosella

TURCO Té negro con manzana turca

NEGRO CON CANELA NATURAL

TURCO Té negro con manzana turca

PU ERH Té rojo

GREEN POWER Té verde

Infusionar de 3 a 5 min

TÉS ESPECIALES

TÉ MARROQUÍ 4 €

Receta de La Postretería de Dubai con menta fresca y azúcar

CHAI 3€

Té rojo con especias bio y jarrita de leche

ATLÁNTICO SENCHA WACAME 3€

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

PERLAS DE JAZMIN 4€

Té verde con perlas de jazmín bio

Infusionar 7 min.

TÉS DESTINADOS

ROOIBOS ESPECIAS 2,3 €

Canela, cardamomo, clavo, vainilla y naranja

COSMIC 2,3 €

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

Infusionar de 3 a 5 min.