

# Especialidades de Brunch Salado

**THAI HUEVOS BENEDICT SL VG \_\_\_\_\_ 10.95**  
2 huevos poché sobre pan brioche, espinacas y champis salteados, salsa holandesa thai Panang, papadums  
*Sugerencia: añade aguacate, bacon, jamon, salmon, pollo mechado o patatas*

**BRUNCH DE LOS ALPES VG SG \_\_\_\_\_ 11.95**  
Sarten con patatas trufadas, 2 huevos pochados, queso gruyere fundido, virutas de parmesano, mascarpone con hierbas, champis, cebolla encurtida y tostas de pan casero  
*Sugerencia: añade bacon, jalapeños, jamon o pollo mechado*

**GUACASCRAWBLE \_\_\_\_\_ 10.95**  
2 huevos revueltos cremosos con cebollino, tartar de salmon casero, guacamole, creme freiche, encima de tostada artesana  
*Sugerencia: añade kimchi*

**MACHO IBERICO BENEDICT \_\_\_\_\_ 12.90**  
2 huevos poché con salsa holandesa trufada, jamon iberico crujiente y espinaca sobre el bikini de queso derritido y BBQ ahumado, complemento de patatas al horno  
*Sugerencia: añade aguacate, jalapeños o pollo mechado*

**ALOHA BRIOCHE \_\_\_\_\_ 11.95**  
Pollo mechado a la hawaiana, pepino fresco, cebolla encurtida, huevo frito y trozos de piña encima de un brioche de mantequilla con salsa BBQ ahumada y cilantro fresco

**HAMBURGUESA THAI SL \_\_\_\_\_ 10.95**  
Pollo mechado con especias al estilo thai con cebolla crujiente y cacahuets, pepino, cilantro, salsa curry de coco y complemento de patatas rústicas  
*Sugerencia: añade kimchi, queso feta, aguacate, o huevo*

**TOSTADA DE GUACAMOLE \_\_\_ V \_\_\_ SL \_\_\_ VG \_\_\_ 6.95**  
Tostada artesana con guacamole, tomates, cebolla y semillas.  
*Sugerencia: añade kimchi, huevo, bacon, jamon, salmon o pollo mechado*

**TOSTADA DE HUMMUS \_\_\_ V \_\_\_ SL \_\_\_ VG \_\_\_ 5.95**  
Tostada artesana con hummus de zanahoria y remolacha y semillas.  
*Sugerencia: añade kimchi, huevo, bacon, jamon, salmon o pollo mechado*

## ++EXTRAS++

(extras deben ir acompañados a un plato principal)

- + EXTRA Huevo Campero Corral 1.8
- + Aguacate o guacamole 2.0
- + Kimchi 2.0
- + Jalapeños 1.0
- + Patatas del abuelo 3.0
- + Queso Feta 1.5
- + Tartar de salmon 3.0
- + Bacon flambeado 2.0
- + Jamon Iberico 3.0
- + Pollo mechado 3.0
- + Pan Artesano sin gluten de trigo 1.5

\*\*\*Por el motivo de organizacion de la cocina y rapidez del servicio en hora punta no aceptamos cambios en los platos y no separamos las cuentas\*\*\*

# Especialidades de Brunch Dulce

**PANCAKES CHOCO LOCO VG \_\_\_\_\_ 10.50**  
Tortitas con helado artesano de avellanas, salsa de chocolate, frutas de temporada y granola crujiente

**PANCAKES CARIBE V VG \_\_\_\_\_ 9.95**  
Tortitas con caramelo al estilo latino, mousse de coco casero, frutas de temporada y coco crujiente

**TOSTADA FRANCESA MAGICA VG \_\_\_\_ 9.95**  
tostada francesa con caramelo salado, crema agria montada, platano caramelizado, compota de frutos del bosque, crumble de galleta y cúpula de algodón de azucar

**AÇAÍ ENERGY BOMB V SL SG\* VG \_\_\_\_ 9.50**  
Smoothie bowl de un mix del verdadero Açaí orgánico de Brasil, plátano y leche de coco con granola casera, mantequilla de cacahuete, galleta casera y fruta fresca  
\* SG sin galleta

## Bowls Saludables

**BUDDHA BOWL V SL VG SG \_\_\_\_\_ 10.50**  
Arroz a la salsa de tahini, champiñones salteados, espinaca baby, rucula, guacamole, pepino, hummus de zanahoria y remolacha, pico de gallo de tomate, maiz dulce, cebollino y pimienta verde  
*Sugerencia: añade jalapeños, huevo, queso feta, salmon, jamon, bacon o pollo mechado*

**GANAS DE SALMON SL SG \_\_\_\_\_ 12.90**  
Tartar de salmon casero, arroz a miel y mostaza, huevo pochado, pepino, espinaca baby, rucula, cebolla roja encurtida y semillas de calabaza  
*Sugerencia: añade aguacate, huevo o queso feta*

## Eat My Tapas

**Patatas del abuelo**  
Con salsa barbacoa ahumada **4.95**  
Con queso derretido y mayo de trufa. **5.50**



## Síguenos!

SG - Sin Gluten de trigo, V - Vegano,  
VG - Vegetariano, SL - Sin Lacteos  
\*Puede haber trazas de alergenico por contaminacion cruzada

## Café de Especialidad

(100% arabica, con leche ecológico de granja Selvatana o leche de avena ecológico de KM 0 +0,20)

Espresso	1.6
Espresso doble	2.0
Americano	2.0
Batch Brew	2.3
Cortado	1.8
(espresso + 100ml leche)	
Café con leche	2.0
(espresso + 150ml leche)	
Cappuccino M	2.5
(espresso + 200ml leche)	
Cappuccino L	3.0
(espresso doble + 300ml leche)	
Latte	2.8
(espresso + 300ml leche)	
Flat White	2.8
(espresso doble + 200ml leche)	
Chocolate Latte	3.5
(espresso + chocolate + 300ml leche)	
Hielo o leche de avena	0.2

## Lattes Especiales (sin café)

(con leche eco de granja Selvatana o leche de avena eco de KM 0)

Chai Latte Casero	3.5
(Sugerencia: añade 1 espresso +1euro)	
Matcha Verde Latte	3.5
Matcha Eatmytrip Latte	4.0
Barbie Latte	3.5
Antivirus Curcuma Latte	3.5
(Sugerencia: añade 1 espresso +1euro)	
Chocolate Caliente Epico	4.5

## Lattes Frios

Iced Latte	3.9
(espresso doble + 300ml leche + hielo)	
Iced Batch Brew	2.9
(batch brew frio + hielo)	
Iced Matcha Latte	4.5
(Té Matcha + 300ml leche + hielo)	
Iced Chai Latte	4.5
(Chai té + 300ml leche + hielo)	
Iced Latte Curcuma o Barbie	4.5

## Tés e Infusiones

Negro/ Verde	2.5
Chai	2.5
Jengibre fresco con limon	3.0
Infusiones	2.5
(Rooibos, Yogi, Frutos del Bosque, Hibiscus, Manzanilla, Menta Poleo)	
EXTRA Leche	0.5

## Smoothies 5.5

Piña Colada	
(piña, leche de coco, agave)	
Azteca Power	
(cacao puro, plátano, coco, maca, leche de coco)	
Detox	
(mix de frutos rojos, plátano, zumo de naranja y carbon activado)	
Finns Forest	
(fresa, arándano negro, frambuesa, mora, plátano, leche de almendra)	
Colombia (mango, semillas de chia, naranja)	
Tutti Frutti (fresa, arándano negro, frambuesa, mora, plátano, naranja)	

## 100% Zumos Naturales

Valencia (zumo de naranja) 220ml/375ml	3.0/4.5
Montenegro (manzana, naranja, limón)	4.5
Gili Air (zanahoria, naranja, jengibre)	4.5
Adam (100% manzana)	4.5
Hulk (manzana, espinaca, jengibre, pepino)	4.5

## Refrescos Caberos

(naturales 100%, sin azucares refinados)

Limón y pepino	3.0
Naranja	3.5
Fritz Cola	2.95
Kashaya Kombucha	4.5

## Agua Purificada Osmosis

Normal 500ml	1.5
Con gas 500ml	1.9

## Cervezas, Vinos, Cócteles

Cerveza artesana Brutus 0,33ml	3.5
Copa de Vino blanco eco	3.5
Copa de Vino rosado eco	3.5
Copa de Vino tinto eco	3.5
Copa de Cava eco	3.5
Mimosa Cóctel	
(cava + zumo de naranja 100%)	4.5
BOTTOMLESS	19.95
(1 plato + mimosas sin limite por 2 horas)	
Copa de Vermut	3.0