## Brunci Sábados, domingos y festivos

Apertura-16:00h



Precio menú





Limonada



Zumo

narania

de

Recien



10,00€

1 Litro





Hummus de boniat









plátano, pera, frambuesas chía, miel y nuez moscada 5,50€ Iced



Chai Latte..... 3,90 Capuccino...... 2,50 3,50 Té / Infusión.... 1,90 **Premiur** 



Espresso...... 1,90 Cortado...... 2,10



Benedict Toast 8,90€ 

■ Pan Integral masa madre, con un huevo campero a baja temp., aguacate, manzana, cebollino, salsa holandesa CHIA

Pan integral masa madre con hummus casero de boniato, aguacate, queso feta, aceite de albahaca y AOVE.

Classsic

Pan integral masa madre con salmorejo de fresa,



y mix de frutos secos con curry.

**★FAVO** Pink Toast 8,90€ **®** 

aguacate, queso parmesano y AOVE.

Toast Ahora disponible Pan sin gluten por solo 1€



Queso feta +0,60€

Tortita extra +4,00€

Personaliza tu tostada añadiendo un extra 1/2 Aguacate +1,5€ Pan sin gluten +1€ Huevo poché +1,5€ Granola casera +1€

Salmón ahumado +3€

Vanilla

Salsa casera +0,5€

\* FAVO Best seller Plant-Based / Vegano

## Brunch Specials Brioche pollo bun bun 12,50€ Pan brioche semidulce, relleno de pollo a baja temp. con ali oli de cítricos, cebolla roja encurtida, pimiento amarillo, almendras tostadas y huevo campero a baja temp. Acompañado de espinacas y patatas campestres.



**★FAVO** Huevos Benedict 12,50€ 2 huevos camperos cocinados a baja temperatura en brioche artesano y láminas de manzana.

boniatos asado.

Brioche Pesto Salmón 12,90€

Salsa holandesa chia style con calabaza asada y cúrcuma. Toppings de cebollino y mix de frutos secos al curry. NUEVO Huevos Turcos 12,90€ 

■ 2 huevos camperos cocinados a baja temperatura sobre mezcla de yogur con menta y un toquecito de

Elige entre salmón ahumado casero o aguacate.

Pan brioche semidulce, relleno de salmón ahumado,

pistachos casera, huevo campero a baja temp. y mix de

cebolla encurtida, remolacha, salsa de pesto con

frutos secos al curry. Acompañado de espinacas y

Viva la vida 12,50€ Pechuga de pollo a baja Temperatura con quinoa, berenjena asada, garbanzos, tomate asado, tartar de

Acompañado de pan brioche.

ajo. Salsa holandesa, granola casera, aceite de

albahaca, semillas de chía, un toque picante.

pepino, aguacate, pico de gallo, mermelada de piparras, queso feta, lechuga hoja de roble y aliño de alioli de cítricos y pistacho. Burratina de búfala con pasta pesto de pistacho, tomates asados, calabacín encurtido, mix de frutos

secos al curry y queso feta y ensalada de espinacas.

**★FAVO** Tortitas Pumpkin 3uds 11,90€

3 Tortitas caseras gluten free hechas al horno con calabaza asado, leche de soja y canela, acompañada de fruta cortada variada (según mercado),

sirope de ágave, semillas de chia y coco rayado.

Strawberry

Classic

Breezy Lattes Como un frappé, pero a nuestro rollo (Elige leche entera, sin lactosa, soja, avena o almendra)

G Sin gluten



Vegetariano

Classic



Sweet

**Pistacho** 

1,70€

1,70€

3,90€

3,90€

3,90€

Chocolate, dátiles, coco y frutos secos Power Ballzz Pistacho @ @ @ Chocolate, dátiles, pistacho y frutos secos Snickerzz Casero @ @ @

casera y frutos secos. Banana Bizzcocho 🜚 🛛 🚭 3,90€ Bizcocho de plátano y azúcar de coco.

Bizcocho de plátano y chocolate sin azúcar 4,90€ Tarta de zanahoria con cobertura casera de anacardo.

Chocolate, crema de cacahuete, granola

Choco Bizzcocho 🜚 👽 💿

Cookie de almendras

Cookie casera sin gluten con harina de almendra, azúcar de coco y crema de cacahuete.

Zero historias

y Zero gluten!





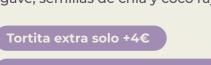


coco rayado y semillas de chia Añade un extra de Granola Casera +1€

Con toppings de granola casera, frutos rojos, fresas,

**Tortita** Pumpkin





**★FAVO 2 uds 7,90€** 

de fruta cortada variada (según mercado), sirope de ágave, semillas de chia y coco rayado. Añade un extra de Granola Casera +1€

**₩ ♥ G** 

2 Tortitas caseras gluten free hechas al horno con calabaza asado, leche de soja y canela, acompañada

Plant-Based / Vegano

Vegetariano

Sin gluten