# Healthy Food

Breakfast & Brunch

Breakfast & Brunch

## Breakfast & Brunch

Lunes a Viernes hasta las 12:30

# Menus Weekly Brunch

**Disponibles de Lunes a Viernes hasta las 12:30** (excepto festivos)

## Menú Fresh&Go

**¿Qué incluye?**

Bebida + Principal

### Bebida
*Elige entre:*

Café
Teséinfus
Limonada casera
Bebidas Especiales +1€

### Principal
*Elige entre:*

Classic Toast
Creamy Frutopia Bowl

Precio menú **5,95**

## Menú Vital&Go

**¿Qué incluye?**

Bebida + Principal

### Bebida
*Elige entre:*

Café
Teséinfus
Limonada casera
Bebidas Especiales +1€

### Principal
*Elige entre:*

Premium Toast
Tortitas Pumpkin
Acai Bowl +1€

Precio menú **8,95**

## Añade un Smoothie natural de 500ml desde solo 4,90

**Ginger Beet**
Remolacha, jengibre, zumo de lima y puntos de nuggets
**4,90€**

**The Green**
Leche de soja, zanahoria, manzana, piña, espinacas, vainilla y canela
**5,50€**

**Passiflora**
Mango, fresa, maracuyá, piña, hierbabuena y zumo de naranja
**5,90€**

**Summer Love**
Leche de avena, mora, fresas, plátano y zumo de naranja
**5,90€**

**SAMBA**
Leche sin lactosa, moras, frambuesa, pera, plátano, dátiles, chia, miel, canela y nuez moscada
**5,50€**

## Limonada casera

100% naturales
0% azúcar
**2,50€**
Free-Refil

## Zumo de naranja

Recien exprimido
**10,00€** 1 Litro
**3,50€** 300ml

## Hummus de boniato

Hummus de boniato con chips de verduras al horno
**8,90€**

## Bebidas Calientes

*Elige la leche que quieras sin coste extra (Entera, sin lactosa, soja, avena o almendra)

| Café | M | XL |
|---|---|---|
| Espresso | 1,50 | 2,10 |
| Cortado | 1,70 | - |
| Americano | 1,90 | - |
| Coffee Latte | 1,90 | 3,20 |
| Capuccino | 2,50 | 3,50 |
| Té / Infusión | 1,90 | - |

| ★ Especiales ★ | M | XL |
|---|---|---|
| Matcha-Latte | 2,90 | 3,90 |
| Vainilla-Matcha-Latte | - | 4,20 |
| Mocca Latte | - | 3,90 |
| Chai Latte | - | 3,90 |

## Iced Lattes

| | |
|---|---|
| Espresso | 1,90 |
| Cortado | 2,10 |
| Americano | 2,10 |
| Coffee Latte | 2,50 |
| Capuccino | 2,70 |

## Premium Toast

Ahora disponible Pan sin gluten por solo 1€

**Nordic Toast 8,90€**
Pan integral masa madre con salmón ahumado, queso ricotta, huevo campero a baja temp. y aceite de albahaca.

★FAVO **Oslo Toast 9,90€**
Pan integral masa madre con salmón ahumado, guacamole casero, huevo campero a baja temp. ali-oli de cítricos y AOVE.

**Benedict Toast 8,90€**
Pan integral masa madre, con un huevo campero a baja temp., aguacate, manzana, cebollino, salsa holandesa CHIA y mix de frutos secos con curry.

**Hummus & AvocadoToast 8,90€**
Pan integral masa madre con hummus casero de boniato, aguacate, queso feta, aceite de albahaca y AOVE.

★FAVO **Pink Toast 8,90€**
Pan integral masa madre con salmorejo de fresa, aguacate, queso parmesano y AOVE.

## Healthy Bowl

**Creamy Frutopia 5,90€**
Bowl de yogur con fruta cortada variada (según mercado), coco rayado y semillas de chia

**PEACE Acai 8,90€**
Base de acai organico, platano y bebida vegetal. Con toppings de granola casera, frutos rojos, fresas, coco rayado y semillas de chia

Añade un extra de Granola Casera +1€

## Classsic Toast

Ahora disponible Pan sin gluten por solo 1€

**Hummus Toast 5,90€**
Pan integral masa madre con hummus casero de boniato, AOVE y pimentón.

**Avocado Toast 5,90€**
Pan integral masa madre con guacamole casero y AOVE.

**Sweet Toast 4,90€**
Pan integral masa madre con delicioso queso crema untado y emulsión casera de frutos rojos.

## Tortita Pumpkin

★FAVO **Classic 7,90€**
2 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.

Tortita extra solo +4€

Añade un extra de Granola Casera +1€

### Personaliza tu tostada añadiendo un extra

*1/2 Aguacate +1,5€*
*Huevo poché +1,5€*
*Salmón ahumado +3€*
*Salsa casera +0,5€*
*Pan sin gluten +1€*
*Granola casera +1€*
*Queso feta +0,60€*

## Breezy Lattes 500ml

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

**Vanilla**
Shot café Leche* Vainilla Sirup ECO agave Hielo
**3,90€**

**Pistacho**
Shot café Leche* Pistacho Sirup ECO agave Hielo
**3,90€**

**Classic**
Shot café Leche* ECO agave Hielo
**3,50€**

**Strawberry Matcha**
Eco Matcha Leche* Frutos rojos y fresas ECO agave Hielo
**4,50€**

**Classic Matcha**
Eco Matcha Leche* ECO agave Hielo
**3,90€**

*Zero historias*
*Hemos creado un montón de recetas nuevas elaboradas con Zero azúcar, y Zero gluten! para identificarlas solo tienes que buscar este símbolo*

ZERO Gluten
ZERO Azúcar

## The Sweet

**Power Ballzz Coco** 1,70€
Chocolate, dátiles, coco y frutos secos

**Power Ballzz Pistacho** 1,70€
Chocolate, dátiles, pistacho y frutos secos

**Snickerzz Casero** 3,90€
Chocolate, crema de cacahuete, granola casera y frutos secos.

**Banana Bizzcocho** 3,90€
Bizcocho de plátano y azúcar de coco

**Choco Bizzcocho** 3,90€
Bizcocho de plátano y chocolate sin azúcar

**Tarta Carrot Cakez** 4,90€
Tarta de zanahoria con cobertura casera de anacardo.

**Cookie de almendras** 3,90€
Cookie casera sin gluten con harina de almendra, azúcar de coco y crema de cacahuete.

## chia Food Concept

### 01 Homemade & Scratch cocina desde 0

Es decir, comida hecha desde cero, sin ultraprocesados. No servimos productos ultra procesados y los mediamos, nuestras recetas elaboradas, como las harías en casa. Usando, productos frescos, cocinando las verduras e ingredientes naturales, para después cocinar, integrando su sabor, combinaciones con otras hasta conseguir platos equilibrados y rejuvenecidos.

### 02 Quality & healthy

Una de nuestras labores diarias se centra en conseguir **el mejor producto disponible**, por ello elaboramos platos saludables elaborados con productos ricos en parte de **semillas, granos, aove, quinoa, arroz, pan, verduras y hortalizas frescas, fruta, frutos secos etc.**

### 03 Oven & Sous Vide

**El horno**: Está ahora mas en vogue que nunca y no es para menos, al cocinar con él, conseguimos platos con menos grasa, más sabor, nutrientes intactos y una versatilidad infinita.

**La cocina a baja temperatura** preserva todas las propiedades nutricionales de los alimentos, permitiendo combinar sabores durante el cocinado sin necesidad de aceite!