Bebidas Calientes *Elige la leche que quieras sin coste extra (Entera, sin lactosa, soja, avena o almendra) Café XL М **★** Especiales **★** Espresso...... 1.50 2,10 Matcha-Latte..... 2,90 Cortado...... 1,70 4,20

Pistacho Sirup

ECO agave

Hielo

3,90€

XL 3,90

Americano...... 1,90 Coffee Latte..... 1,90 3,20 Capuccino...... 2,50 3,50 Té / Infusión.... 1,90

Vanilla-Matcha-Latte..... Mocca Latte..... Chai Latte.....

3,90 3,90

ECO agave

Hielo

3,50€

Capuccino...... 2,70

Iced

Lattes

Espresso...... 1,90

Cortado...... 2,10

Americano...... 2,10

Coffee Latte..... 2,50

Classic

Matcha

Leche*

Hielo

3,90€

Eco Matcha

ECO agave

Meriendas





Smoothie natural 500ml Ginger Beet Fresa, remolacha, jengibre, zumo

de lima y zumo de naranja.

4,90€





Passiflora

5,90€



5,90€

Love



Leche*

y fresas

Hielo 4,50€

Frutos rojos

ECO agave



SAMBA

Leche sin

lactosa, moras,

plátano, pera,

nuez moscada

frambuesas.

chía, miel y

casera 100% naturales 0% azúcar

Limonada Free-Refill







Zumo



Premiur



variada (según mercado), sirope de ágave, semillas de chia y coco rayado. Tortita extra solo +4€ Añade un extra de Granola Casera +1€

Vegetariano Sin gluten



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,

cítricos y AOVE. 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€ 0 Pan integral masa madre con hummus casero de

guacamole casero, huevo campero a baja temp. ali-oli 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.

Classsic Toast Ahora disponible Pan sin gluten por solo 1€

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. Pan integral masa madre con delicioso queso crema untado y emulsión casera de frutos rojos.

Hummus Toast 5,90€ ®

■

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

Salmón ahumado +3€

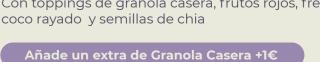
Salsa casera +0,5€

😭 Plant-Based / Vegano

Queso feta +0,60€



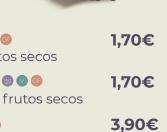
Healthy Bowl



The

Chocolate, dátiles, coco y frutos secos Chocolate, dátiles, pistacho y frutos secos

Sweetz



3,90€

3,90€

4,90€

3,90€

casera y frutos secos. Bizcocho de plátano y azúcar de coco Bizcocho de plátano y chocolate sin azúcar

Hemos creado un

montón de recetas

solo tienes que buscar este símbolo

anacardo.

cacahuete.

Chocolate, crema de cacahuete, granola

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

Tarta de zanahoria con cobertura casera de

nuevas elaboradas con Zero azúcar, y Zero gluten! para identificarlas

Vegetariano Sin gluten

& Scratch

chia Food Concept



se centra en conseguir **el mejor** producto disponible con el que elaboramos platos saludables compuestos en su mayor parte de semillas, granos, aove,

hortalizas frescas, fruta, frutos

para menos, al cocinar con él, conseguimos platos con menos grasa, más sabor, nutrientes intactos y una versatilidad

Sous

La cocina a baja temperatura preserva todas las propiedades

El horno está ahora más en vanguardia que nunca y no es

Pan Campanard 100% integral con cereales y levadura madre

Zero historias Hemos creado un

montón de recetas

nuevas elaboradas

Hogazas de

con Zero azūcar, v Zero gluten! para identificarlas solo tienes que buscar este símbolo

Azúcar

7ERO

nada de pulpa o recortes de baja calidad. Además sin azúcar ni añadido, ni de ningún tipo.

Zumos y **Smoothies** hechos con fruta fresca 100% natural Vegetariano Sin gluten

Plant-Based / Vegano

secos etc. con otras hasta conseguir platos equilibrados y riquísimos.

quinoa, arroz, pan, verduras y

nutricionales de los alimentos, permitiendo combinar sabores durante el cocinado sin necesidad de aceite!

Por eso nuestras tostadas saben diferente; son más crujientes, están llenas de sabor y además facilitan tu

digestión gracias a la fibra

y semillas que contienen.