

Healthy Food

chia

Original & Delicious

Meriendas

Bebidas Calientes

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

Café	M	XL	★ Especiales ★	M	XL
Espresso.....	1,50	2,10	Matcha-Latte.....	2,90	3,90
Cortado.....	1,70	-	Vanilla-Matcha-Latte.....	-	4,20
Americano.....	1,90	-	Mocca Latte.....	-	3,90
Coffee Latte.....	1,90	3,20	Chai Latte.....	-	3,90
Capuccino.....	2,50	3,50			
Té / Infusión.....	1,90	-			

Iced Lattes

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

Breezy Lattes

500ml

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

Vanilla	Pistacho	Classic	Strawberry Matcha	Classic Matcha
Shot café Leche* Vainilla Sirup ECO agave Hielo	Shot café Leche* Pistacho Sirup ECO agave Hielo	Shot café Leche* ECO agave Hielo	Eco Matcha Leche* Frutos rojos y fresas ECO agave Hielo	Eco Matcha Leche* ECO agave Hielo
3,90€	3,90€	3,50€	4,50€	3,90€

Smoothie natural 500ml

Ginger Beet	The Green	Passiflora	Summer Love	SAMBA
●●● Fresa, remolacha, jengibre, zumo de lima y zumo de naranja.	●●● Leche de soja, zanahoria, manzana, piña, espinacas, vainilla y canela.	●●● Mango, fresa, maracuyá, pepino, hierbabuena y zumo de naranja.	●●● Frambuesa, mora, fresas, plátano y zumo de naranja.	●●● Leche sin lactosa, moras, plátano, pera, frambuesas, chía, miel y nuez moscada.
4,90€	5,50€	5,90€	5,90€	5,50€

Limonada casera

100% naturales
0% azúcar

Free-Refill
2,50€

Zumo de naranja

Recien exprimido

3,50€
300ml

10,00€
1 Litro

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€

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 & Avocado Toast 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.

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.

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, plátano y bebida vegetal. Con toppings de granola casera, frutos rojos, fresas, coco rayado y semillas de chia

Añade un extra de Granola Casera +1€

The Sweet

●●●● 1,70€
Chocolate, dátiles, coco y frutos secos

●●●● 1,70€
Chocolate, dátiles, pistacho y frutos secos

●●●● 3,90€
Chocolate, crema de cacahuete, granola casera y frutos secos.

●●●● 3,90€
Bizcocho de plátano y azúcar de coco

●●●● 3,90€
Bizcocho de plátano y chocolate sin azúcar

●●●● 4,90€
Tarta de zanahoria con cobertura casera de anacardo.

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

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€

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

chia Food Concept

01 Homemade & Scratch cocina desde 0 Es decir, comida hecha desde cero, sin ultraprocesados. No abrimos recipientes de ultra procesados y los mezclamos, nuestras recetas empiezan como las harías en casa, lavando, cortando y preparando las verduras e ingredientes naturales, para después cocinarlos integrando unas elaboraciones con otras hasta conseguir platos equilibrados y riquísimos.	02 Quality & healthy Una de nuestras labores diarias se centra en conseguir el mejor producto disponible con el que elaboramos platos saludables compuestos en su mayor parte de semillas, granos, aove, quinoa, arroz, pan, verduras y hortalizas frescas, fruta, frutos secos etc.	03 Oven & Sous Vide El horno está ahora más en vanguardia 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!
--	--	---

Hogazas de Pan Campanard 100% integral con cereales y levadura madre

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.

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

Zumos y Smoothies hechos con fruta fresca 100% natural
nada de pulpa o recortes de baja calidad.
Además sin azúcar ni añadido, ni de ningún tipo.

