

## PARA EMPEZAR BIEN EL DÍA

### BOWLS

---

Santo Açai Bowl + Home Made Granola + Fruta Fresca  
7.95 - V - GF

Home Made Granola + Yogurt Griego + Miel + Fruta  
Fresca 6 - GF

Avena + Banana al Grill + Almendras + Sirope de Arce  
5.5 - V

Fruta Fresca de Mercado 3 - V - GF

### TOAST

Elaboradas con Pan Artesano  
- Masa Madre - Eco - Integral -

---

Mermelada Artesana + Mantequilla Eco 3

Tomate + Aceite Oliva Extra Virgen  
+ Escamas de Sal 3 - V

Banana + Tahini + Miel + Semillas de Chía 5

Aguacate + Feta 5.5

Humus + Aguacate + Hojuelas de Chili 6.5 - V

Salmón Marinado + Mantequilla de Eneldo 7

Huevos revueltos + Harissa + Tomates Asados +  
Espinaca 8

### SUPLEMENTOS - EXTRAS

Para Nuestros Toast o Sandwich

---

Huevos Revueltos, Sunny Side o Pochados +2

Aguacate +1

Halloumi al Grill +3

Feta +2

Salmón Marinado +3

Pan sin Gluten +1

Shitake +1.5

Ensalada Verde +1.5

Tomates Asados +1.5

### COMBIS

de Martes a Viernes 9h - 12h

---

Croissant + Café 2

Tostadas con Mermelada + Mantequilla o Tomate +  
Aceite Oliva + Sal + Café 3

Bocadillo del Día + Café 3

Croissant o Tostadas + Café + Zumo Naranja 5

### BENDITA PASTERÍA

Pregunta por Nuestros Frescos del día  
- libras de ingredientes refinados - opciones veganas - sin  
gluten - sin azúcar -

---

Croissant 1.6

Croissant au Chocolat 1.7

Cookie 3

Bendito Carrot Cake 3.5

Brownie de Remolacha 4 - GF

Trufas Raw 1.5 - V - GF

### SANDWICH

---

Queso Gruyere + Pesto de Kale 6

Tofu Ahumado + Pesto Tomate + Rúcula 5.5 - V

Humus + Feta + Dukkah + Higos 7

Salmón Marinado + Crema Yogurt & Eneldo + Aguacate  
7.5

Mozzarella + Crujiente de Salvia + Chutney de Mango 8

---

V - Vegano - / GF - Sin Gluten - Elaboraciones sin trigo aptas para intolerantes al gluten, puede existir contaminación cruzada. Para alergias o intolerancias solicitar nuestra lista con los ingredientes que componen cada plato.

## A TODA HORA

### SANTO PICADO

---

Olivas 3

Palomitas Aderezadas 3

Humus + Crudités 5.5

OPA! Feta Flambeado + Sirope de Arce + Pan Pita 9.5

Paleta Degustación

Humus + Olivas + Mash Aguacate + Tzatziki + Halloumi al Grill + Roquefort + Mermelada de Temporada 14

### HUEVOS CAMPEROS

---

Pochados + Queso Gruyere + Shitake + Aceite de Trufa Blanca + Pan Cavallers 9.5

Sunny Side + Salmón Marinado + Crema Eneldo + Huevas Salmón + Pan Cavallers 8.9

Criollos al Horno + Judías Negras + Queso + Aguacate + Piri Piri + Arepa 10 - GF

Holly Revueltos + Salmón Marinado + Feta + Aguacate + Brócoli Bimi + Pan Cavallers 11

Omelette + Salmón Ahumado + Alcaparras + Cebolla Caramelizada + Sour Cream + Pan Cavallers 10

Egg 2 Ways - Clara Crujiente + Yema Escalfada + Aguacate + Chermoula + Ghee + Chapati 11

Opción Pan Sin Gluten +1

### SABADOS Y DOMINGOS

---

Best Veggie Burger de Shitake & Miso + Mayonesa de Wasabi + Cebolla Caramelizada + Shiso 12 - V

Pancakes de Avena & Chocolate + Sirope de Arce + Yogur Griego 8.5

French Toast Rellenas de Frutos Rojos + Sirope de Arce + Yogur Griego 9.5

### ENSALADAS

---

Root Salad - Calabaza + Boniato + Remolacha + Chirivía + Zanahoria + Crema Tahini + Halloumi 10.5 - GF

Raw Zucchini Noodles + Almendras + Aceituna Kalamata + Pesto Vegano de Kale 9.5 - V

Cous Cous Integral Persa - Pistacho + Almendra + Corinto + Granada + Menta + Queso Feta 9.5

Smoky Garbanzos + Aguacate + Rúcula + Dukkah + Tahini 9 - V - GF

### SUPLEMENTOS - EXTRAS

Huevos Revueltos, Sunny Side o Pochados +2

Aguacate +1

Feta +2

Halloumi al Grill +3

Salmón Marinado +3

### SEASON SPECIAL

---

Halloumi Burger - Manzana Verde + Cebolla Caramelizada + Tzatziki + Verdes 12.5

### POSTRES

---

Brownie de Remolacha + Helado de Vainilla Bourbon de Madagascar 6 - GF

Bendito Carrot Cake 3.5

Choco Cookie Sandwich Relleno de Helado de Giandua 5.5

Pastel de Chocolate, Almendras & Café + Aceite de Oliva Extra Virgen + Escamas de Sal Ahumada 4 - GF

Helado Vegano de Temporada 4 - V

Helado de Temporada 4

SuperFood Raw Cake 6 - V - GF

---

V - Vegano - / GF - Sin Gluten - Elaboraciones sin trigo aptas para intolerantes al gluten, puede existir contaminación cruzada. Para alergias o intolerancias solicitar nuestra lista con los ingredientes que componen cada plato.