

CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO



CREADO POR SAM CHASAN

Bienvenido a Nuestra Cocina Saludable, consciente y nutritiva

ZUMOS FRESCOS Y PUROS

Cargados de vitaminas

ZUMO DE NARANJA RECIÉN EXPRESADO

9

CITRUS START

Zumo de pomelo rojo

10

SUN SALUTATION

Zumo de naranja
& polen de abeja

10

MORNING BEATS

Remolacha, zanahoria
y manzana.

10

TROPICAL SUNRISE

Mango, piña, manzana y
maracuyá

10

FRESH FACED GLOW

Espinacas, hierba de
trigo, apio, pepino,
manzana y lima

10

CHUPITOS ENERGÉTICOS

GET GOING SHOT

Chupito 100% jengibre fresco

6

PH BALANCING SHOT

Chupito de vinagre de
manzana ecológico

6

SUNRISE SHOT

Chupito de jengibre fresco,
limón & polen de abeja

6

TURMERIC KICKSTART TONIC

Cúrcuma fresca, vinagre de
manzana cruda, jengibre y
manzana fresca

6

FRUTAS Y SUPERALIMENTOS

TROPICAL RAINBOW - FUENTE DE FRUTAS

Variedad de frutas tropicales

*¡Una explosión de vitaminas
esenciales y saludables!*

15

CARPACCIO DE PIÑA

Servido con virutas de
coco tostadas, crujiente de
superalimentos y cremoso
yogurt de coco

*¡Lleno de enzimas que potencian el
sistema inmunológico y la digestión!*

9.5

BOL DE BAYAS DE MAQUI SALVAJES

Servido con muesli casero &
futos rojos

*¡Lleno de antioxidantes y
macronutrientes anti-inflamatorios!*

12

PARFAIT DE CHÍA - MANGO & MARACUYÁ

Pudding de chia con mango,
maracuyá & yogurt de coco

*¡Omega 3 para un corazón sano y
feliz!*

9

AVENA CREMOSA CON ARÁNDANOS Y NUECES PECANAS

*¡Contiene fibras solubles beta-
glucano que ayudan a bajar el
colesterol!*

8.5

TOSTAS Y PANES

Elija entre una amplia selección de panes ecológicos & artesanales. Pan de centeno, proteína y masa madre, así como una variedad de panes sin gluten elaborados con harinas orgánicas de trigo sarraceno, maíz, mijo y yuca.

CESTA DE DESAYUNO CON BOLLERÍA

8

NUESTROS PANES DE MASA MADRE

Mermelada o crema de
chocolate & avellanas
casera

7.5

TOSTA DE CREMA DE ALMENDRAS

Servido con higos y nueces
sobre pan de pasas sin
gluten

7.5

GARBANZOS ESPECIADOS CRUJIENTES CON CREMA DE AGUACATES

En pan de proteínas -
añade huevo pochado
como extra de proteínas!

10 + 2 /huevo

SALMÓN AHUMADO SALVAJE

Con crema de queso a las
finas hierbas

12.5

SELECCIÓN DE CHARCUTERÍA Y QUESO MANCHEGO

8.5

SMOOTHIES NUTRITIVOS

MORNING MANTRA

Hierba de trigo, pepino,
manzana, aguacate y limón
12

BREAKFAST DATE

Dátiles, anacardos, aguacate,
plátano, canela y leche
de almendras
12

PINK POSITIVITY

Chia, frambuesa, arándano,
plátano y leche de coco
12

AÑADE EXTRA

Proteína vegana en polvo 2
Colágeno 2
Maca 2

PANCAKES & DULCES

PANCAKES DE AVENA CON PLÁTANO CARAMELIZADO

Con sirope de arce ecológico y
yogurt cremoso de coco
11

BIZCOCHO DE NUECES Y PLÁTANO

Servido con crema casera de
almendras o crema de chocolate
& avellana casera
7

CROISSANT VEGANO DE QUINOA & ESPELTA

Servido con mermelada
4.5

CLÁSICO CROISSANT FRANCÉS DE MANTEQUILLA

Servido con mantequilla y
mermelada
4.5

HUEVOS ORGÁNICOS

HUEVOS BENEDICT

Elige entre salmón ahumado
salvaje noruego o beicon
crujiente con un huevo
pochado, cremosa salsa
holandesa y toque de
cebollino
15 +2/extra jamón

MATSUHISA BENEDICT

Tofu crujiente estilo asiático
con espinacas salteadas
y hongos shiitake, huevos
pochados, cremosa salsa
holandesa, ikura & especias
japonesa
16

HUEVOS DRY MISO

Huevos Jidori servidos con
espinacas, dry miso y salsa
yuzu
16

DESAYUNO BIG BEN

Huevo frito sobre tosta
de centeno, salchicha
Cumberland, beicon irlandés,
portobello & shitakes al horno
y espinacas salteadas
18

DESAYUNO DE LA HUERTA

Champiñones portobello &
shiitake, revuelto de espinacas
y tofu, tomates cherry,
salchicha vegetal y aguacate
al Jospet + añade huevo
pochado
16+2/egg

HUEVOS A ELECCIÓN

Pochados, revueltos, fritos,
en tortilla. Servido con pan
tostado
10

GUARNICIONES

Aguacate 3 | Guacamole 2.5 | Espinacas 3 | Champiñones salteados 2.5
| Pimiento rojo 1.5 | Queso Cheddar 1.5 | Queso Feta 1.5 | Queso Vegano 1.5
| Salmón ahumado salvaje noruego 4.5 | Grated tomato 2.5 | Beicon 3 |
Selección de Yogures 3.5

CAFÉS Y TÉS

RISTRETTO 6

ESPRESSO 6

AMERICANO 6

LATTE MACCHIATO 6

CAPPUCCINO 6

MACCHIATO 6

MATCHA LATTE 10

ENGLISH BREAKFAST 6

EARL GREY 6

TÉ VERDE GUNPOWDER 6

TÉ DE MENTA 6

JENGIBRE Y LIMÓN 6

MANZANILLA 6

TILA 6

Leyenda de alérgenos básicos: **V:** vegano **GF:** Gluten Free (Sin Gluten) **DF:** Dairy Free (Sin Lactosa)

Información de alérgenos disponible bajo petición. Por favor informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia a los alimentos

Todos nuestros pescados servidos crudos han seguido el proceso de congelación a -20 oC.