

CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

ZUMOS FRESCOS Y PUROS

CHUPITOS ENERGÉTICOS

Cargados de vitaminas

**ZUMO DE NARANJA
RECIÉN EXPRESADO**
9

CITRUS START
Zumito de pomelo rojo
10

GET GOING SHOT
Chupito 100% jengibre
fresco
6

PH BALANCING SHOT
Chupito de vinagre de
manzana ecológico
6

SUN SALUTATION
Zumito de naranja
& polen de abeja
10

MORNING BEATS
Remolacha, zanahoria
y manzana.
10

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

TROPICAL SUNRISE
Mango, piña, manzana y
maracuyá
10

FRESH FACED GLOW
Espinacas, hierba de trigo,
apio, pepino, manzana y
lima
10

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 macronu-
trientes 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

**SALMÓN AHUMADO
SALVAJE**
Con crema de queso a las finas
hierbas
12.5

**SELECCIÓN DE
CHARCUTERÍA Y QUESO
MANCHEGO**
8.5

**GARBANZOS ESPECIAL-
DOS CRUJIENTES CON
CREMA
DE AGUACATES**
En pan de proteínas - añade
huevo pochado como extra de
proteínas!
10 + 2 /huevo

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

PANCAKES & DULCES

PANCAKES DE AVENA CON PLÁTANO CAMELIZADO

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

Elije 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 Jospé + añade huevo pochado

16+2 /egg

HUEVOS A ELECCIÓN

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

14

HUEVOS REVUELTOS Y DONBURI DE SALMÓN

Salmón, arroz al vapor, alga nori, semillas de sésamo, salsa de soja, huevas de salmón & shiro tamago (huevo blanco)

18

TORTILLA DE CLARA DE HUEVO

Claras de huevo, espinacas, queso feta, aceite de oliva virgen extra & miso seco

16

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 DE MENTA MARROQUÍ 6
TÉ VERDE Y FLOR JAZMÍN 6
JENGIBRE Y LIMÓN 6
TÉ FRUTOS ROJOS 6
MANZANILLA 6
TÉ MENTA FRESCA 6

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

Pescado de origen sostenible | Servicio de pan y aceite de oliva virgen extra 5 | IVA incluido

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°C. Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible.