



MENÚ

• PRIMAVERA / VERANO 2022 •



DESCUBRE NUESTRAS
HISTORIAS ONLINE

Calidad

Simplicidad

Convivialidad

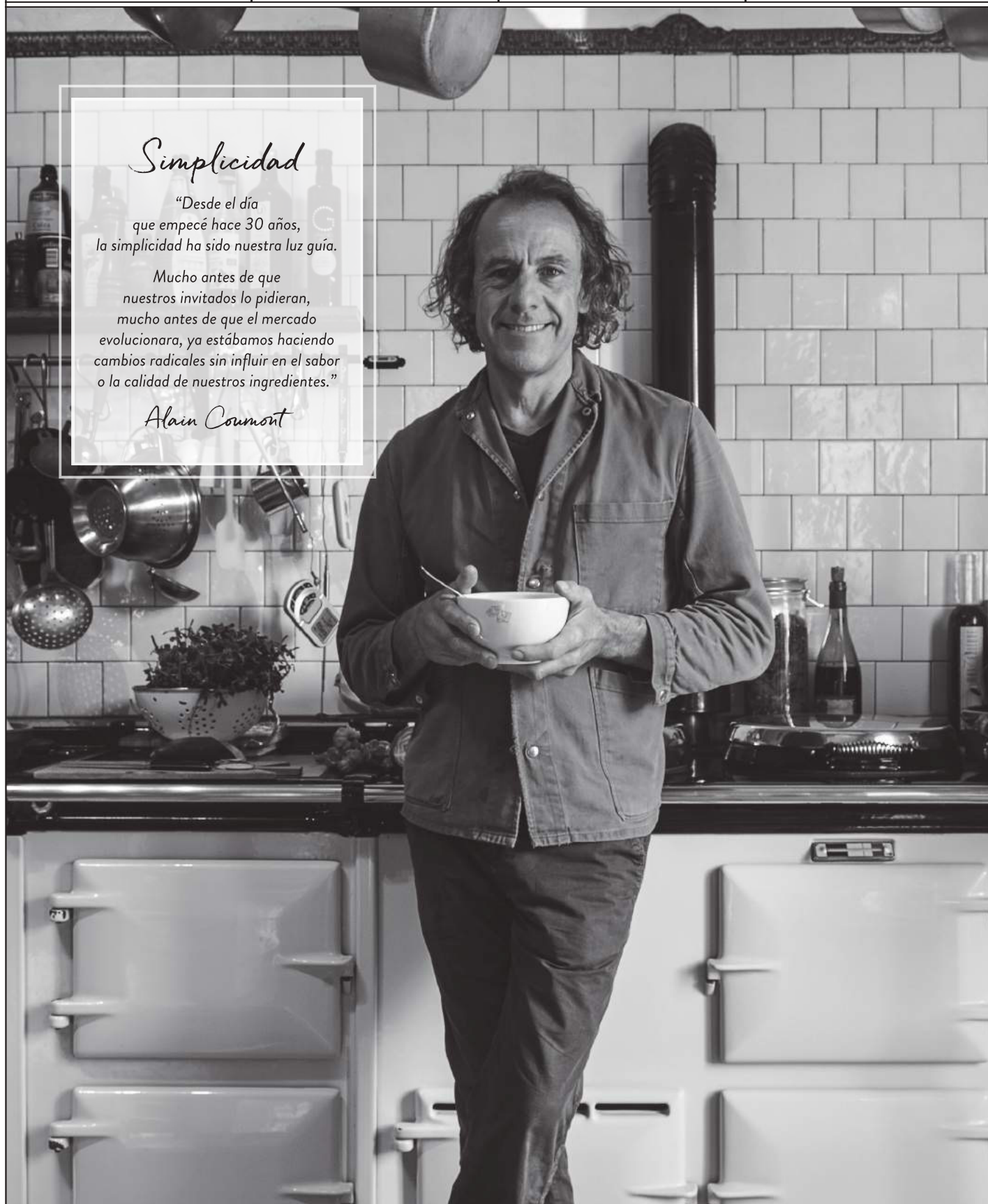
Autenticidad

Simplicidad

*“Desde el día
que empecé hace 30 años,
la simplicidad ha sido nuestra luz guía.*

*Mucho antes de que
nuestros invitados lo pidieran,
mucho antes de que el mercado
evolucionara, ya estábamos haciendo
cambios radicales sin influir en el sabor
o la calidad de nuestros ingredientes.”*

Alain Coumont



Brunch

Cualquier día a cualquier hora

Con café o té ecológico, zumo de naranja natural o limonada de hierbabuena

DEL MAR 17.95

Salmón ahumado*, huevo pasado por agua, guacamole, queso crema, pan ecológico, mini granola parfait, mini ensalada de fruta, croissant o pain au chocolat

DE LA GRANJA 16.25

Jamón cocido, huevo pasado por agua, gouda, brie y lascas de parmesano, panes de cúrcuma, de trigo, de centeno, baguette y multicereales con semillas, salsa de mostaza, mini granola parfait, mini ensalada de fruta, croissant o pain au chocolat

MADRID 15.55

Pan multicereales con guacamole y aguacate, huevo benedictino, mini granola parfait, croissant o pain au chocolat, mini ensalada de frutas

Copa de cava 2.95

Mimosa 3.25

EXTRAS

Jamón ibérico	4.95
Salmón ahumado*	3.95
Granola parfait	2.95
Ensalada de frutas	2.95
Huevo	1.50
Zumo de naranja natural	1.95

Huevos

HUEVOS BENEDICTINOS

- Con jamón cocido, brotes tiernos aliñados, salsa holandesa y pan de trigo 9.00
- Con salmón ahumado*, brotes tiernos aliñados, salsa holandesa y pan de trigo 10.00

SHAKSHUKA

Huevos a baja temperatura, salsa pomodoro, queso de cabra, aguacate y pan ecológico 9.00

HAZLOS A TU MANERA

3 huevos pasados por agua, escalfados, revueltos o a la plancha, con pan ecológico y de masa madre. Añade tus ingredientes: 6.00

Jamón ibérico 3.95 Bacon 1.95

Jamón cocido 2.95 Aguacate 1.95

Salmón ahumado* 2.50

Croissant relleno

CROISSANT DE JAMÓN IBÉRICO Y AGUACATE 6.95

CROISSANT DE JAMÓN Y GOUDA 3.95

CROISSANT DE SALMÓN* Y QUESO CREMA 6.95

Con huevo duro y vinagreta lapsang

Bakery

TORTITAS ARTESANALES 5.00

Con fresas, plátano y chocolate

BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE 4.50

GOFRE BELGA CON CHOCOLATE 4.00

· Añade frutas frescas de temporada +0.50

COOKIE CON PEPITAS DE CHOCOLATE 2.95

MUFFIN VEGANO DE MANZANA 2.95

CROISSANT INTEGRAL VEGANO 2.20

CROISSANT DE MASA MADRE 2.20

PAIN AU CHOCOLAT DE MASA MADRE 2.50

CESTA DE PANES 6.95

TOSTADA 2.95

Yogur & fruta

BOWL AÇAÍ 5.95

Con leche de almendra, kiwi, plátano, fresa y granola

GRANOLA PARFAIT 5.50

Yogur y granola ecológica con fresas

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS 4.50

Añade yogur ecológico +1.50

Alérgenos: Todos nuestros platos se preparan en un ambiente donde el gluten está presente. Si quiere más información sobre nuestros alérgenos, no dude en preguntar a cualquier miembro de nuestro equipo.

*Nuestro salmón cuenta con el certificado ASC de pesca sostenible.

Suplemento en terraza 15%

Tartines

AGUACATE

- Con supersemillas ecológicas
- Con huevo a baja temperatura
- Con salmón ahumado*

10.00

10.50

12.00

JAMÓN IBÉRICO Y BRIE

Con tomate seco y aceite de oliva

15.00

POLLO AL CURRY

Con tomates cherry confitados

12.00

Ensaladas

COBB

Pollo horneado en su propio jugo, con brotes tiernos, tomates cherry confitados, boniato asado, salteado de lenteja, quinoa y cebolla encurtida, aguacate, bacon y huevo cocido laminado

13.50

ENSALADA CÉSAR

Con pollo marinado, brotes tiernos, crutons, lascas de parmesano, bacon y salsa César

12.50

SALMÓN MARINADO* & COL

Con ensalada de col y canónigos, sésamo negro, guacamole, mix de quinoa multicolor a la hierbabuena y vinagreta de jengibre y limón

12.50

POLLO ASADO & QUESO AZUL

Pollo horneado en su propio jugo, con brotes tiernos, tomates cherry confitados, aguacate, queso azul, huevo, pepino, cebolla morada y vinagreta lapsang-souchong

12.50

Entrantes

TABLA DE QUESOS E IBÉRICOS

Con jamón ibérico, queso parmesano, brie, azul, cabra, gouda y mermelada de higos, con cesta de panes

18.95

VARIADO DE HUMMUS

Con hummus clásico, de piquillos y guacamole servidos con nuestro pan ecológico y crudités de verdura

12.25

HUMMUS CLÁSICO

4.95

HUMMUS DE PIQUILLO

4.95

GUACAMOLE CASERO

4.50

SOPA DEL DÍA

Caseras y elaboradas diariamente, con pan ecológico

5.25

Platos principales

NUEVA QUICHE DE LA CASA

Con brotes tiernos y tomate cherry confitado.

7.25

HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA

Con pan rústico, guacamole, rúcula, brie, tomate, cebolla encurtida, mini patatas asadas, salsa de tomate especiado.

16.50

SALMÓN* A LA PLANCHA

Con cous cous de brócoli y coliflor, sobre zanahoria naranja, morada y amarilla, cebolla morada, chirivías, hinojo y salteado de piñones y calabacín

13.95

CARRILLERA A BAJA TEMPERATURA

Con crema de boniato con cardamomo y anís estrellado, judías verdes y carrilleras guisadas en salsa de puerro, zanahoria y vino tinto

13.50

NOODLES DE VERDURAS

De calabacín y zanahoria, con langostinos, aguacate y salsa americana y pomodoro

12.50

FALAFEL CASERO CON SALSA DE YOGUR

Con ensalada de la huerta, canónigos, boniato y vinagreta de limón y jengibre

9.95

Alérgenos: Todos nuestros platos se preparan en un ambiente donde el gluten está presente. Si quiere más información sobre nuestros alérgenos, no dude en preguntar a cualquier miembro de nuestro equipo.

*Nuestro salmón cuenta con el certificado ASC de pesca sostenible.

Suplemento en terraza 15%

Nuestros postres son 100% caseros

Postres

Horneados diariamente en nuestra tienda

NUEVA TARTA SACHER	4.50	LEMON TART	3.95
		Con crema a base de zumo de limón natural	
PORCIÓN DE CHEESECAKE	4.60	PORCIÓN DE TARTA DE CHOCOLATE BELGA	2.95
Base crujiente de cereales con queso crema		Con chocolate belga 70% cacao	
TARTELETA DE FRESAS	4.60	APPLE PIE CON CANELA	4.60
		Con nuestra crema pastelera artesanal y almendras	
PORCIÓN DE CARROT CAKE	3.95		

Bebidas

Cafés y tes ecológicos

Puedes sustituir nuestra leche ecológica por bebida de soja, de avena, de almendras o sin lactosa sin coste adicional

	Mediano	Grande
ESPRESSO	1.85	2.50
CORTADO	1.90	2.60
AMERICANO	2.10	2.75
CAFÉ CON LECHE	2.75	3.50
CAPPUCCINO	2.95	3.70
MOCACCINO	2.95	3.95
CHOCOLATE CALIENTE AL ESTILO BELGA	2.75	3.95
CACAO DULCE ECOLÓGICO	2.75	3.95
TÉS ECOLÓGICOS	2.50	
Pregunta por nuestras variedades		
CHAI LATTE	3.50	
MATCHA LATTE	3.50	

Cervezas

SAN MIGUEL 1516	3.50
SAN MIGUEL SIN GLUTEN	3.50
SAN MIGUEL 0,0	3.50

Cócteles

APEROL SPRITZ	5.95
MOJITO (clásico / fresa / mango)	7.95
DAIKIRI (fresa / mango)	6.95
GIN TONIC (Nordés / Gin Mare)	8.95
GIN TONIC (Puerto de Indias)	7.95

Bebidas frías

ZUMO ROJO	3.95
Manzana, remolacha, granada, zanahoria, jengibre y limón	
ZUMO VERDE	3.95
Manzana, espinacas, apio, jengibre y lima	
ZUMO ANTIOX	3.95
Naranja, manzana, zanahoria y jengibre	
ZUMO DE NARANJA NATURAL	4.00
KOMBUCHA ECOLÓGICA	3.95
· Zanahoria y cúrcuma	
· Té verde	
· Frutos rojos	
AGUA	
· Mineral	2.75
· Con gas	3.00
LIMONADAS CASERAS	3.50
· Limonada con hierbabuena	
· Limonada de fresa	

Vinos

	Copa	Botella
TINTO FINCA SANDOVAL D.O. Manchuela	3.85	22.00
TINTO ECOLÓGICO GRANZA	2.95	15.95
BLANCO ECOLÓGICO GRANZA	2.70	15.50
ROSADO ECOLÓGICO GRANZA	2.70	14.50
CAVA	2.95	12.95

Alérgenos: Todos nuestros platos se preparan en un ambiente donde el gluten está presente. Si quiere más información sobre nuestros alérgenos, no dude en preguntar a cualquier miembro de nuestro equipo.

*Nuestro **salmón** cuenta con el **certificado ASC** de pesca sostenible.

Suplemento en terraza 15%