



# MENÚ

• 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, Edam, 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

# Huevos

## HUEVOS BENEDICTINOS

- Con jamón cocido, brotes tiernos aliñados, espinaca, salsa holandesa y pan de trigo 9.00
- Con salmón ahumado\*, brotes tiernos aliñados, espinaca, 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 de masa madre ecológico. Añade tus ingredientes: 6.00

Jamón ibérico 4.95

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 EDAM 3.95

CROISSANT DE SALMÓN\* Y QUESO CREMA 6.95

Con huevo duro y vinagreta.

# 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

## EXTRAS

JAMÓN IBÉRICO 4.95

SALMÓN AHUMADO\* 3.95

ENSALADA DE FRUTAS 2.95

HUEVO 1.50

ZUMO DE NARANJA NATURAL 1.95

# 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.

Suplemento en terraza 15%

# Tartines

## TARTINE DE POLLO Y MOZZARELLA AHUMADA 10.95

Con zuquini, tomates confitados y salsa pesto.

## CROQUE MADAME 10.50

Sándwich mixto de jamón y queso, salsa bechamel y huevo a la plancha. Acompañado de ensalada mixta.

## AGUACATE

- Con supersemillas ecológicas. 10.00
- Con huevo a baja temperatura. 10.50
- Con salmón ahumado\*. 12.00

## JAMÓN IBÉRICO Y BRIE 15.00

Con tomate seco y aceite de oliva.

## TARTINE DE PAVO 9.00

Con queso Brie, salsa pesto, tomates y rúcula.

# Ensaladas

## ENSALADA IBÉRICA CON PERA 12.50

Jamón ibérico, queso brie, peras caramelizadas, brotes tiernos, nueces, crujiente de quinoa y vinagreta de soja y mostaza.

## COBB 13.50

Pollo marinado 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.

## ENSALADA CÉSAR 12.50

Con pollo marinado en su propio jugo, brotes tiernos, crutons, lascas de parmesano, bacon y salsa César.

## SALMÓN MARINADO\* & COL 12.50

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

## POLLO ASADO & QUESO AZUL 12.50

Pollo marinado en su propio jugo, con brotes tiernos, tomates cherry confitados, aguacate, queso azul, huevo, pepino, cebolla encurtida y vinagreta.

# Entrantes

## NACHOS CON GUACAMOLE CASERO 9.95

Pico de gallo y salsa de tomate especiado.

## TABLA DE QUESOS E IBÉRICOS 18.95

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

## VARIADO DE HUMMUS 12.25

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

## HUMMUS CLÁSICO 4.95

## HUMMUS DE PIQUILLO 4.95

## GUACAMOLE CASERO 4.50

## SOPA DEL DÍA 5.25

Sopa casera, elaborada diariamente.

# Platos principales

## FALSO RISOTTO TRUFADO

Risotto de sémola con setas de temporada, trufa negra y queso parmesano.

12.50

## QUICHE DE LA CASA

Con brotes tiernos y tomate cherry confitado.

7.25

## BOWL VEGANO

Bowl a base de quinoa con lentejas, pollo vegano, salteado de calabacín, noodles de zanahoria, ensaladita de canónigos, aguacate y salsa satay.

12.50

## HAMBURGUESA ECOLÓGICA

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

16.50

## SALMÓN A LA PLANCHA

Con puntas de espárrago, calabacín, berenjena, cous cous de brócoli y coliflor, pimienta roja y romesco.

13.95

## CARRILLERA A BAJA TEMPERATURA

Con crema de boniato especiado, judías verdes y carrilleras guisadas en salsade puerro, zanahoria y vino tinto

13.50

## NOODLES DE VERDURAS

De calabacín y zanahoria, con langostinos, aguacate y salsa de 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.

Suplemento en terraza 15%

# Postres

Nuestros postres son 100% caseros horneados diariamente en nuestras tiendas

CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS	5.50	LEMON TART	3.95
		CON CREMA A BASE DE ZUMO DE LIMÓN NATURAL	
TARTAleta DE FRESAS	4.60	PORCIÓN DE TARTA DE CHOCOLATE BELGA	2.95
		CON CHOCOLATE BELGA 70% CACAO	
PORCIÓN DE CARROT CAKE	3.95	APPLE PIE CON CANELA	4.60
		CON NUESTRA CREMA PASTELERA ARTESANAL Y ALMENDRAS	
		CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE CON OREO	5.50

## Bebidas

### Cafés y tés 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 (33cl)

ESTRELLA DAMM	3.50
DAMM LEMON	3.50
FREE DAMM	3.50

### Cervezas Doble 33cl

ESTRELLA DAMM	3.00
---------------	------

## 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

## 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	
· Con gas	
LIMONADAS CASERAS	3.50
· Limonada con hierbabuena	
· Limonada de fresa	
REFRESCO	3.95
REFRESCO ZERO	3.95
SMOOTHIE BERRIES AND MORE	6.50
Mora y fresa.	
SMOOTHIE TROPICAL MIX	6.50
Kiwi, piña y papaya.	
LIMONADA DE MATCHA	3.75

**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.

Suplemento en terraza 15%