



CARTA



DESCUBRE NUESTRAS
HISTORIAS ONLINE

Calidad

Simplicidad

Convivialidad

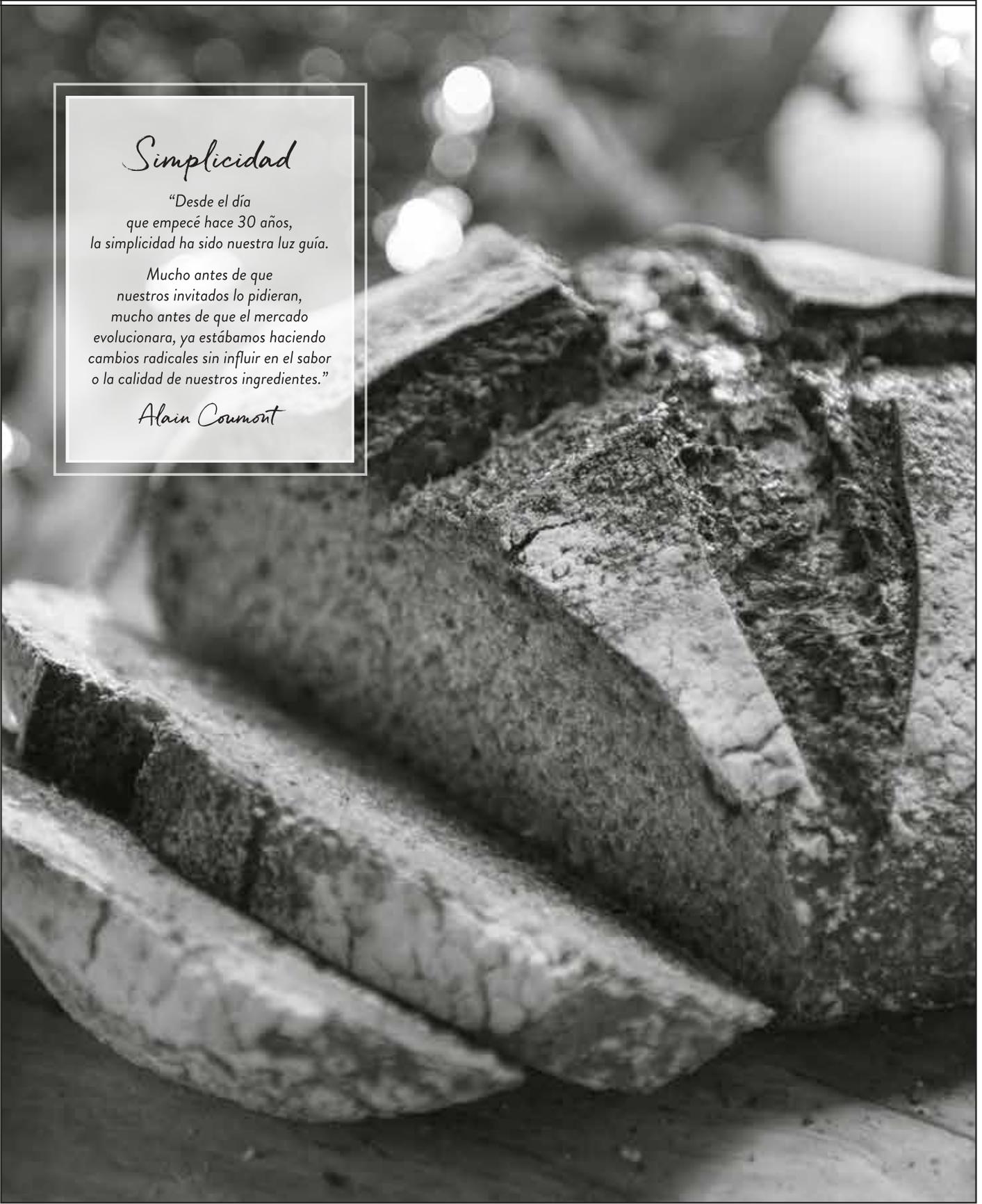
Autenticidad

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



Bakery

CROISSANT DE MASA MADRE	2.20
CROISSANT INTEGRAL VEGANO	2.20
PAIN AU CHOCOLAT DE MASA MADRE	2.50
FLAUTA DE MASA MADRE CON FRUTOS SECOS	1.75
SCONE DE AVENA	3.50
Con crema de ricota y mermelada de la casa.	
TOSTADA	2.95
Con tumaca o mermelada y mantequilla.	
COOKIE CON PEPITAS DE CHOCOLATE	2.95
MUFFIN VEGANO DE MANZANA	2.95
BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE	4.50
CESTA DE PANES	6.95
6 variedades de panes, acompañados de tumaca, mantequilla, mermelada y chocolate untable de la casa.	

Desayunos y Meriendas

DESAYUNO CLÁSICO 4.25

Elige entre

- Croissant normal o integral.
 - Baguette rústica o integral.
 - Pain au chocolat.
- Con tumaca o mantequilla, mermelada y spreads ecológicos.

DESAYUNO LPQ 5.95

Elige entre

- Croissant de jamón y queso edam.
- 1/2 tosta de aguacate.
- Ensalada de frutas.
- Huevos revueltos con pan y ensalada.
- Huevo benedictino, pan multicereales con espinacas, huevo escalfado y salsa holandesa. +0.50

· Incluye café o infusión

· Válido de lunes a viernes de 08h00 a 12h00

No aplica en días festivos.

GOFRE BELGA CON CHOCOLATE	5.00
Añade frutas frescas de temporada. +1€	
ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS	4.50
BOWL DE FRUTAS Y YOGUR	6.95
Variedad de frutas de temporada, yogur griego y granola ecológica.	
GRANOLA PARFAIT	5.50
Yogur y granola ecológica con fresas.	
BOWL AÇAI	5.45
Con leche de almendra, kiwi, plátano, fresa y granola.	
FRENCH TOAST	5.95
Con crema de ricota, plátano y nueces.	
TORTITAS ARTESANALES	6.50
Acompañadas de compota casera de frutos rojos y crema de ricota.	

Croissants Rellenos

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO EDAM	3.95
CROISSANT DE JAMÓN IBÉRICO Y AGUACATE	6.95
CROISSANT DE SALMÓN Y QUESO CREMA	6.95
Con huevo duro y vinagreta.	

Huevos

HUEVOS BENEDICTINOS

- Con **jamón cocido o pavo**, espinaca, salsa holandesa y pan de trigo. Acompañados de brotes tiernos aliñados y patatas asadas. **9.00**
- Con **salmón ahumado**, espinaca, salsa holandesa y pan de trigo. Acompañados de brotes tiernos aliñados y patatas asadas. **10.00**

HAZLOS A TU MANERA

Dos huevos a tu elección acompañados de pan de masa madre ecológico y ensalada de brotes tiernos.

Elegir entre: huevos pasados por agua, escalfados, revueltos o a la plancha.

Elegir tu acompañante favorito: pavo, jamón cocido, aguacate, bacon.

5.50

SHAKSHUKA

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

9.00

CROQUE MADAME

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

10.50

Brunch

Cualquier día a cualquier hora

Todos los Brunch incluyen:
Café o infusión.

Zumo de naranja o limonada de hierbabuena.
Croissant o pain au chocolat.

MADRID 15.95

Tostas de pan multicereal con guacamole y aguacate, huevo benedictino sobre espinaca y pan de masa madre, mini granola parfait, mini ensalada de frutas.

BRUNCH AMERICANO 16.50

Tostada de pan de masa madre con queso edam, huevo a la plancha, aguacate y bacon. Pan multicereal y baguette con mantequilla y mermelada, mini granola parfait, mini ensalada de frutas.

BRUNCH IBÉRICO 17.50

Tosta de salmón ahumado con queso crema y cebollino, tosta de jamón ibérico con tumaca y aceite de oliva, huevo pasado por agua, mini granola parfait, mini ensalada de frutas.

Copa de cava **2.95**

Mimosas **3.25**

EXTRAS

PAVO	1.95	JAMÓN COCIDO	1.95
BACON	1.95	JAMÓN SERRANO	2.50
AGUACATE	1.50	QUESO EDAM	1.50
HUEVO	1.50	SALMÓN AHUMADO	4.95
<small>(escalfado, plancha o pasado por agua).</small>			
HUEVO REVUELTO	1.95	JAMÓN IBÉRICO	4.50

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.

Tartines

Tosta de masa madre.

TARTINE DE PAVO

9.00

Con queso brie, salsa pesto, tomates y rúcula.

AGUACATE

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

10.00

10.50

12.00

TARTINE DE POLLO Y MOZZARELLA AHUMADA

10.95

Con calabacín, tomates cherry confitados y salsa pesto.

TARTINE DE JAMÓN IBÉRICO Y RICOTA

12.50

Con rúcula, tomates confitados, reducción balsámica, nueces y queso parmesano.

Entrantes

GUACAMOLE CASERO

4.50

HUMMUS CLÁSICO

4.95

HUMMUS DE PIQUILLO

4.95

SOPA DEL DÍA

5.25

Sopa casera, elaborada diariamente.

NACHOS CON GUACAMOLE CASERO

9.95

Pico de gallo y salsa de tomate especiado.

VARIADO DE HUMMUS

12.25

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

TABLA DE IBÉRICO Y QUESOS

18.95

Con jamón ibérico, queso parmesano, queso azul, granola, brie, queso de cabra, edam y mermelada. Acompañado de una variedad de panes.

Ensaladas

ENSALADA CÉSAR

12.50

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

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.

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO

12.50

Con aguacate, super semillas, brotes tiernos, quinoa, noodles de calabacín, tomate cherry confitado, pepinillos encurtidos, vinagreta de limón y salsa de yogur.

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, huevo cocido laminado y lascas de parmesano.

Platos principales

QUICHE DE LA CASA

Con brotes tiernos y tomate cherry confitado.

7.25

FALAFEL CASERO CON SALSA DE YOGUR

Con boniato asado, ensalada de tomate y cebolla encurtida, canónigos y vinagreta de limón y jengibre.

9.95

NOODLES DE VERDURAS

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

12.50

BOWL VEGANO

Con falafel horneado, aguacate, hummus de piquillo, espinacas, brotes tiernos, quinoa, pepino, tomates secos, vinagreta de limón y salsa de tomate especiado.

12.50

FALSO RISOTTO TRUFADO

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

12.50

CARRILLERA A BAJA TEMPERATURA

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

13.50

SALMÓN A LA PLANCHA

Con cous cous de brócoli y coliflor, patatas asadas, salteado de verduritas y salsa pesto.

13.95

STROGANOFF DE TERNERA

Ternera cocinada en salsa cremosa a base de champiñones, cebolla y mostaza antigua; acompañada de arroz blanco, guisantes y judías verdes.

13.95

HAMBURGUESA ECOLÓGICA

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

16.50

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.

Postres

Nuestros postres son 100% caseros. Horneados diariamente en nuestras tienda.

CARROT CAKE	3.95	PORCIÓN DE TARTA DE CHOCOLATE BELGA	2.95
TARTELETA DE FRESAS	4.60	Con chocolate belga 70% cacao.	
CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS	5.50	LEMON TART	3.95
RED VELVET	4.25	Con crema a base de zumo de limón natural.	
		APPLE PIE CON CANELA	4.60
		Con nuestra crema artesanal de almendras.	

Bebidas

Cafés y tes ecológicos

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

AMERICANO	1.70
ESPRESSO	1.70
CORTADO	1.80
CAFÉ CON LECHE	2.60
CAPPUCCINO	2.70
CACAO DULCE ECOLÓGICO	2.60
MOCACCINO	2.70
CHOCOLATE CALIENTE AL ESTILO BELGA	2.75
TÉS ECOLÓGICOS	2.50

Pregunta por nuestras variedades.

TÉ FRUIT EXPLOSIÓN	3.25
(15 frutas que reforzaran tu sistema inmunitario).	
CHAI LATTE	3.50
MATCHA LATTE	3.50

Bebidas frías

AGUA		
· Sin gas.		2.75
· Con gas.		3.00
TÉ FRUIT EXPLOSIÓN		3.25
(15 frutas que reforzaran tu sistema inmunitario).		
LIMONADAS CASERAS		3.50
· Limonada con hierbabuena.		
KOMBUCHA ECOLÓGICA		3.95
· Zanahoria y cúrcuma.		
· Té verde.		
· Frutos rojos.		
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

Cervezas (33cl)

ESTRELLA DAMM	3.50
DAMM LEMON	3.50
FREE DAMM	3.50
JARRA DE CERVEZA	5.50

Vinos

	Copa Botella
TINTO DE VERANO	4.95
BLANCO ECOLÓGICO GRANZA	2.70 15.50
ROSADO ECOLÓGICO GRANZA	2.70 14.50
CAVA	2.95 12.95
TINTO ECOLÓGICO GRANZA	2.95 15.95
TINTO FINCA SANDOVAL D.O. Manchuela.	3.85 22.00

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.