

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD y +

Espresso 1,7€                      Espresso Doble 2,2€  
Cortado 1,8€                      Latte 2/2,5/3,5€  
Cappuccino 2/2,5/3,5€      Flat White 2,3€  
Americano 1,7/2,3€          Iced Latte 3,5€  
Espresso con hielo 2€

BLUE LATTE: Espirulina azul, vainilla, agave y leche 3€

GOLDEN LATTE: Cúrcuma, jengibre, agave y leche 3€

RED VELVET LATTE: Remolacha, vainilla, cacao y leche 3€

MATCHA LATTE 3€

TÉ (Verde, Negro, Roibos) 2€

SWEET GINGER: Infusión de jengibre, canela, limón y sirope de agave 2,5€

## ZUMOS Y SMOOTHIES

ENERGÍA (antigripal) Naranja, zanahoria y jengibre 4,5€

MOJITO RELAX (digestivo y refrescante): Manzana, limón y hierbabuena 5,5€

RENOVACIÓN (depurativo): Remolacha, apio, manzana, zanahoria y limón 4,5€

LIBERACIÓN (SuperDetox): Espirulina, manzana, limón y jengibre 5,5€

PURIFICACIÓN (digestivo y antiinflamatorio): Manzana, pepino, piña, espinacas, limón y jengibre 4,5€

SOBERBIA (Refrescante y antioxidante): Naranja y frutos rojos 4,5€

BELLEZA (Anti envejecimiento celular): pitaya, mango y naranja 5,5€

VITALIDAD (Súper Antioxidante): Açai, plátano, manzana y frutos rojos 5,5€

FELICIDAD (liberador de endorfinas): Piña, leche de coco, plátano, dátiles y cacao nibs 5,5€

DAVID: Plátano, frutos rojos y proteína vegana aislada (30grs) 6,5€

GOLIAT: Plátano, espinacas, mantequilla de cacahute y proteína vegana aislada (30grs) 6,5€

PERSONALIZADO: Elige 3 frutas o verduras. Puedes potenciarlo con algún extra (ver extras) 5,5€

### EXTRAS

Proteína Vegana Isolada (30grs), Açai, Pitaya 1,5€ // Mantequilla de cacahuete, Proteína de Cáñamo, Cacao nibs, Semillas de chía, Dátiles, Bayas de goji, Almendra laminada, Avellanas. 1€

## LIMONADAS Y SHOTS

LIMONADA con carbón activo 2,9€

LIMONADA de maracuyá 2,9€

LIMONADA de piña y espirulina azul 2,9€

SHOT antigripal: Jengibre, limón y cayena 2€

SHOT desintoxicante: Jengibre, limón y espirulina 2€

**KOMBUCHA** 250ml. 3,5€

**Kombucha orgánica y artesanal KOMVIDA**

ORIGINAL: Con té verde

BERRYVIDA: Fresas, arándanos y flor de hibisco

GINGERVIDA: Jengibre y Limón

**CERVEZAS** 330ml. 3,5€

**Cervezas madrileñas artesanas LA VIRGEN**

MADRID LAGER: cerveza de baja fermentación estilo Helles

IPA: cerveza lupalada en fresco con citra y cascade. Intenso sabor a lúpulo y equilibrio maltoso

JAMONERA: cerveza de alta fermentación estilo Amber Ale. Tostada y de color rojizo

## COCKTAILS

PINEAPPLE MIMOSA: Cava, zumo de naranja y piña 3,9€

BLOODY MARY: Vodka, zumo de limón, zumo de tomate, tabasco, sal y pimienta 6,5€

MARGARITA: Tequila, Cointreau y zumo de limón 6,5€

PASSION FRUIT MOJITO: Ron, hierbabuena, limón y fruta de la pasión 6,5€

PINK SANGRIA: Pink Pitaya, jengibre, piña y cava. 4,9€

BLUE OCEAN GIN TONIC: Gin Tonic clásico con espirulina azul y cítricos de lima y limón 7,5€

## TOSTADAS

**Pan integral con semillas de masa madre con harinas BIO y largas fermentaciones. 2 piezas.**

Tomate y aceite de oliva virgen 2€

Hummus, aguacate y sésamo 3,9€

Mantequilla de cacahuete, plátano, mermelada de frutos rojos y chía 4,5€

## HUEVOS VENEDICT

**Huevos veganos pochados sobre tostada integral BIO, aguacate y napados en salsa prohibida (tipo Holandesa).**

Un huevo sobre tostada 5,5€

Dos huevos sobre dos tostadas 7,5€

Añade patatas y boniato frito +1,5€

## PANCAKES VEGANOS

Con sirope de maracuyá y pitaya, helado vegano casero de açai y avellanas troceadas 5,9€

## PROTEIN PORRIDGE BOWL

Bowl templado de porridge de avena con leche de almendras, proteína vegana aislada (30grs), plátano, kiwi y frutos rojos. 5,9€

## SMOOTHIE BOWLS

AÇÁI TROPICAL: Smoothie de pulpa de Açai, plátano y frutos rojos, con toppings de granola, piña, kiwi, frutos rojos y bayas de goji. 8,5€

MOTHER OF DRAGONS: Smoothie de Pink Pitaya, mango, plátano y coco, con toppings de granola, mango, kiwi, coco y frutos rojos 9€

COCO DETOX: Smoothie de leche de coco, espirulina y plátano, con toppings de granola, avellanas, kiwi y frutos rojos 8,5€

CHOCO PROTEIN: Smoothie de plátano con proteína de cáñamo, cacao puro y mantequilla de cacahuete con toppings de granola, cacao nibs, chips de coco y frutos rojos 8,5€

FALLEN ANGEL: Smoothie de Espirulina Azul, plátano, vainilla, coco y mantequilla de cacahuete, con toppings de granola, Kiwi y frutos rojos 8,5€

### EXTRAS

Proteína Vegana Isolada ( 30grs), Açai, Pitaya 1,5€

Mantequilla de cacahuete, Granola, Proteína de Cáñamo, Cacao nibs, Semillas de chía, Dátiles, Bayas de goji, Almendra laminada, Avellanas. 1€

## TARTAS

Todas nuestras tartas están hechas por nosotros, con ingredientes de nuestro juice bar, y superalimentos BIO. Las hacemos a diario. Por favor, preguntad disponibilidad

Carrot cake – Con nueces y crema de anacardos 3,9€

Banana Bread – Pastel tipo plumcake con chocolate y plátano 3,5€

Dragon Cake – Bizcocho con semillas de amapola, crema de pitaya y frutos rojos. 3,5€

Blue Limonade – Bizcocho de limón, crema de espirulina azul y limón, avellana y arándanos. 3,5€

Oreo – con galletas tipo Oreo, cacao puro y cobertura de chocolate. 3,5€

Cheese cake – de anacardos con cobertura de arándanos y frutos rojos. 3,9€

## COOKIES 2.5€

Todas nuestras galletas están hechas por nosotros, horneadas a diario, con ingredientes naturales y superalimentos BIO. Por favor, preguntad disponibilidad

Peanut butter: Galleta rellena de peanut butter. Una explosión de sabor.

Red Velvet: Galleta de remolacha y vainilla. Crujiente por fuera y esponjosa por dentro.

Chocolate: Galleta con cacao puro en la base y chocolate por encima.

## ENTRADAS Y PARA COMPARTIR

Nachos con guacamole, pico de gallo y queso fundido 7,5€

Ración de patatas y Boniato Frito con veganesa 3,5€

Mazorca asada con shichimi, lima y aliño de veganesa ligera ahumada. 4,5€

Quesadillas de pollo vegano acompañadas de pico de gallo y aguacate 7,5€

Quesadillas de Chorizo vegano acompañadas de pico de gallo y aguacate 7,5€

## SALAD BOWLS

BOWL SODOMA Y GOMORRA: Patata, boniato y mazorca asada, tomate cherry, pollo vegano, brotes de lechuga, guacamole y totopos, con aliño de veganesa ligera ahumada. 8,5€

BOWL GÉNESIS: Brotes de lechuga, tomate cherry, hummus, tallarines de calabacín, huevo vegano, cebolla crunchy y nueces. Acompañado de pan de masa madre tostado. 8,5€

BOWL APOCALIPSIS: Arroz rojo, brotes de lechuga, tomate cherry, pollo vegano, chutney de mango, aliño de leche de coco con curry y lima, acompañado de chips de tortilla crujientes. 8,5€



Todas van acompañadas de patatas y boniato frito

WRAP VALIENTE: Pollo vegano homeado, lechuga, pico de gallo, aguacate y mayo chipotle 8,5€

BURGER SACRILEGIO: Carne Beyond, veganesa, lechuga, tomate, cebolla morada, queso vegano y aguacate 12,9€

BURGER LA DEVOTA: Carne de Judía roja, seta shitake y alga Kombu, humus de curry, chutney de mango, espinacas, queso vegano y cebolla crujiente 10,9€

BBQ PULLED PORK: Pan brioche relleno de Pulled Pork hecho de Jack Fruit, con salsa BBQ y cilantro. 9,9€

Con queso cheddar vegano +1,5€

SWEET CHILI PULLED PORK: Pan brioche relleno de Pulled Pork hecho de Jack Fruit, con salsa de Peanut Butter y Sweet Chili. 9,9€

Con queso cheddar vegano +1,5€

CHICKEN BURGER 10,9€

Hamburguesa de Pollo Vegano, aguacate, lechuga, tomate, cebolla roja y queso vegano.

MONSTER BURGER 17,5€

Doble carne (a elegir entre Beyond o Judía roja) con queso y coronado con pulled pork BBQ, lechuga, tomate y cebolla roja. Solo para valientes.

PERSONALIZADA 12,9€:

Elige el tipo de carne (Beyond o de judía roja), y los siguientes ingredientes:

- Sin coste adicional: Lechuga, Espinacas, Tomate rodajas, Veganesa, Ketchup, Mostaza, Salsa chipotle, Cebolla roja fresca, Cebolla crujiente, Aguacate, Hummus, Hummus de curry, Chutney de mango, Jalapeños.
- Queso vegano cheddar fundido +1,5€

## MENÚ BRUNCH

16,9 €. Un plato de cada a elegir. Todos los días hasta las 16.30H.

BEBIDA CALIENTE:

- Café de especialidad (tamaño mediano)
- Té
- Lattes Especiales

BEBIDA FRÍA:

- Smoothie del día
- Limonada de maracuyá
- Pineapple Mimosa
- Kombucha +0,5€
- Cerveza artesanal +0,5€
- Bloody Mary +2,5€

PRIMEROS:

- Tostadas con hummus, aguacate y sésamo
- Pastel casero
- Pancakes Veganos: con sirope de maracuyá y pitaya, helado vegano casero de açai, con avellanas troceadas por encima +2€

SEGUNDOS:

- Açai Tropical Bowl
- Huevos Benedict sobre tostadas de pan de masa madre. (2 piezas)
- Wrap Valiente
- Hamburguesa Vegana +3,9€



## SPECIALTY COFFEE & +

Espresso 1,7€                      Double Espresso 2,2€  
Cortado 1,8€                      Latte 2/2,5€/3,5€  
Cappuccino 2/2,5€/3,5€      Flat White 2,3€  
Americano 1,7/2,3€              Iced Latte 3,5€  
Espresso with Ice 2€

BLUE LATTE: blue spirulina, vanilla, agave and milk 3€

GOLDEN LATTE: Turmeric, ginger, agave and milk 3€

RED VELVET LATTE: Beet, vanilla, cocoa and milk 3€

MATCHA LATTE 3€

TEA (Green, black, Roiboos) 2€

SWEET GINGER: Infusion of ginger, cinnamon, lemon and agave syrup 2,5€

## JUICES & SMOOTHIES

ENERGÍA (Energetic and Anti-flu): Orange, carrot and ginger 4,5€

MOJITO RELAX (Digestive and refreshing): Apple, lemon and mint 5,5€

RENOVACIÓN (depurative): Beet, celery, apple, carrot and lemon 4,5€

LIBERACIÓN (SuperDetox): Spirulina, apple, lemon and ginger 5,5€

PURIFICACIÓN (anti-inflammatory): Apple, cucumber, pineapple, spinach, lemon and ginger 4,5€

SOBERBIA (Antiox): Orange and mixed berries 4,5€

BELLEZA (Anti cell aging): Pitaya (Dragon Fruit), Mango and orange 5,5€

VITALIDAD (Antioxidant and energetic): Açai, banana, apple and mixed berries 5,5€

FELICIDAD (Isotonic): Pineapple, coconut milk, banana, dates and cocoa nibs 5,5€

DAVID: Banana, mixed berries, and vegan isolated protein (30grs) 6,5€

GOLIAT: Banana, spinach, peanut butter and vegan isolated protein(30grs) 6,5€

PERSONALIZED: Choose 3 fruits or vegetables. Boost it with some extras (see extras...)5,5€

### EXTRAS

Isolated Vegan Protein 30grs), Açai, Pitaya 1,5€ // PEANUT BUTTER, Hemp Protein, Cocoa nibs, Chía Seeds, Dates, Goji Berries, Laminated Almond, Hazzelnuts, 1€

## LEMONADES & SHOTS

Charcoal LEMONADE 2,9€

Passion Fruit LEMONADE 2,9€

Blue spirulina and pineapple LEMONADE 2,9€

SHOT antigripal: ginger, lemon and cayene 2€

SHOT desintoxicante: ginger, lemon and spirulina 2€

**KOMBUCHA** 250ml. 3,5€

**Organic and Craft KOMBUCHA (KOMVIDA)**

ORIGINAL: Green Tea

BERRYVIDA: Strawberry, blueberry and hibiscus flower

GINGERVIDA: Jengibre y Limón

**BEERS** 330ml. 3,5€

**Craft Beer From Madrid (LA VIRGEN)**

MADRID LAGER: Beer style hèles. balanced and subtle flavor

IPA: Fresh beer with citra and cascade. Intense hops flavor and maltose balance

JAMONERA: Amber ale high-fermentation beer. Toasted and reddish

## COCKTAILS

PINEAPPLE MIMOSA: Cava, orange juice and pineapple 3,9€

BLOODY MARY: Vodka, lemon juice, tomato juice, tabasco, salt and pepper 6,5€

MARGARITA: Tequila, Cointreau and lemon juice 6,5€

PASSION FRUIT MOJITO: Rum, mint, lemon and passion fruit 6,5€

PINK SANGRIA: with Pink Pitaya, ginger, pineapple and cava. 4,9€

BLUE OCEAN GIN TONIC: Cassic Gin Tonic with blue spirulina and lime & lemon aroma 7,5€



## TOASTS

Made with artisan multi-grain sourdough BIO bread. 2 pieces:

- Tomato and virgin olive oil 2€
- Hummus, avocado and sesame 3,9€
- Home made peanut butter, banana, chia seeds and mixed berries compote 4,5€

## VENEDICT EGGS

Poached Vegan eggs on toasts, avocado and Forbidden Sauce (hollandaise type).

An egg on toast 5,5€

Two eggs on two toasts 7,5€

Add potatoes and sweet potato+1,5€

## VEGAN PANCAKES

With Passion Fruit and Dragon Fruit syrup and homemade vegan ice cream with hazelnuts chopped on top. 5,9€

## PROTEIN PORRIDGE BOWL

Warm bowl of BIO oat porridge with almond milk, vegan isolated protein, banana, kiwi, mixed berries and laminated almond 5,9€

## SMOOTHIE BOWLS

AÇAÍ TROPICAL: Açai pulp, banana and mixed berries smoothie, with toppings of granola, pineapple, kiwi, mixed berries and goji berries. 8,5€

MOTHER OF DRAGONS: Dragon Fruit pulp, mango, banana and coconut smoothie, with toppings of granola, kiwi, coconut chips and mixed berries 9€

COCO DETOX: coconut milk, banana and spirulina smoothie, with toppings of granola, hazelnuts, kiwi and mixed berries 8,5€

CHOCO PROTEIN: Cocoa, hemp protein, banana & peanut butter smoothie, with toppings of granola, cocoa nibs, mixed berries and coconut chips 8,5€

FALLEN ANGEL: Blue Spirulina, vanilla, coconut, banana and peanut butter smoothie, with granola, kiwi and mixed berries 8,5€

## EXTRAS

Isolated Vegan Protein (30grs), Açai, Pitaya 1,5€

PEANUT BUTTER, Granola, Hemp Protein, Cocoa nibs, Chia Seeds, Dates, Goji Berries, Laminated Almond, Hazelnuts, 1€

## CAKES

All our cakes are homemade, with ingredients from our juice bar, and BIO superfoods. We make them daily. Please ask for availability

Carrot cake – Vegan version with cashew cream and nuts 3,9€

Banana Bread – Plumcake style with chocolate and banana 3,5€

Dragon Cake - Sponge cake with poppy seeds, cream of pitaya and red berries. 3,5€

Blue Limonade - Lemon sponge cake, cream of blue spirulina and lemon, hazelnut and blueberries. 3,5€

Oreo - with Oreo type cookies, pure cocoa and chocolate topping. 3,5€

Cheese cake - cashew nuts base with blueberry and red berry topping. 3,9€

## COOKIES 2,5€

All our cookies are made by us, baked daily, with natural ingredients and BIO superfoods. Please ask for availability

Peanut butter: Cookie filled with peanut butter. An explosion of flavor.

Red Velvet: Beet and vanilla cookie. Crispy on the outside and fluffy on the inside.

Chocolate: Cookie with pure cocoa at the base and chocolate on top.



## STARTERS AND SIDE DISHES TO SHARE (OR NOT)

GUACAMOLE: With nachos, pico de gallo and vegan cheese 7,5€

Potatoes and sweet potato with veganese 3,5€

Roasted corn cob with shichimi, lime and smoky veganese dressing 4,5€

Vegan chicken quesadillas with pico de gallo and avocado 7,5€

Vegan chorizo quesadillas with pico de gallo and avocado 7,5€

## SALAD BOWLS

SODOMA Y GOMORRA Bowl: roasted potato, sweet potato and cob, cherry tomato, vegan chicken, lettuce sprouts, guacamole and corn chips, with light smoked vegan dressing. 8,5€

GENESIS BOWL: Lettuce sprouts, cherry tomato, hummus, zucchini noodles, vegan egg, crunchy onion, and walnuts. Accompanied by toasted sourdough bread. 8,5€

APOCALIPSIS BOWL: Red rice, lettuce sprouts, cherry tomato, vegan chicken, mango chutney, coconut milk curry and lime dressing accompanied by crispy tortilla chips. 8,5€



All served with potatoes and sweet potatoes

VALIENTE WRAP: roasted vegan chicken, lettuce, tomato, onion, avocado and chipotle dressing 8,5€

SACRILEGIO Burger: Beyond meat, veganese, lettuce, tomato, red onion, vegan cheese and avocado 12,9€

LA DEVOTA Burger: Red bean, shitake mushroom and Kombu patty, curry humus, mango chutney, spinach, vegan cheese and crunchy onion 10,9€

BBQ PULLED PORK: Brioche Bread filled with Vegan Pulled Pork made with Jack Fruit, with BBQ sauce and coriander. 9,9€  
Add Vegan Cheese +1,5€

SWEET CHILI PULLED PORK: Brioche bread filled with Vegan Pulled Pork made with Jack Fruit, Peanut butter & sweet chili sauce and sesame 9,9€

Add Vegan Cheese +1,5€

CHICKEN BURGER: Vegan Chicken, avocado, lettuce, tomato, red onion and vegan cheese 10,9€

MONSTER BURGER 17.5€

Double Patty (choose from Beyond or Red Bean patty) with cheese and topped with pulled pork BBQ, lettuce, tomato and red onion. Only for the brave.

PERSONALISED 12,9€: Choose the patty (Beyond or Red Bean Patty), and the ingredients:

- Vegan cheddar cheese +1,5€
- Without cost: Lettuce, Kale, Spinach, Tomato, Veganese, Ketchup, Mustard, Chipotle Sauce, Fresh Red Onion, Crispy Onion, Avocado, Hummus, Curry Hummus, Mango Chutney, Jalapeños.

## BRUNCH MENU

16,9 €. One dish of each category. Everyday until 16.30H.

HOT DRINK:

- Specialty Coffee (medium size)
- TEA
- Special Lattes

COLD DRINK:

- Smoothie of the day
- Passion Fruit Lemonade
- Pineapple Mimosa
- Kombucha +0,5€
- Craft Beer +0,5€
- Bloody Mary +2,5€

FIRST:

- Toasts with hummus, avocado and sesame
- Home made cake
- Vegan Pancakes: with passion fruit and dragon fruit syrup and homemade vegan ice cream with chopped hazelnuts on top +2€

SECONDS :

- Açai Tropical Bowl
- Venedict Eggs on sourdough bread toast (2 pieces)
- Wrap Valiente
- Vegan Burger +3,9€