

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD y +

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

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€

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

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€

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

### EXTRAS

Açai, Pitaya 1,5€  
Mantequilla de cacahuete, Cacao nibs, Bayas de goji, Avellanas. 1€

## LIMONADAS Y SHOTS

LIMONADA con carbón activo 3,3€  
LIMONADA de maracuyá 3,3€  
LIMONADA de piña y espirulina azul 3,3€

SHOT antigripal: Jengibre, limón y cayena 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

VIOLET COSMOPOLITAN: Vodka, Triple Seco, limón, violeta y burbuja de humo de cítricos. 9€

KOMBUCHA MOSCOW MULE: Vodka, limón y kombucha de jengibre aromatizado con humo de canela 9€

MARGARITA FROZEN: Tequila, Cointreau y zumo de limón 7,5€

PASSION MOJITO FROZEN : Ron, hierbabuena, limón y fruta de la pasión 8€

BLOODY MARY: Vodka, zumo de limón, zumo de tomate, tabasco, sal y pimienta 7€

CITRIC OCEAN GIN TONIC: Ginebra, espuma de mar, espirulina azul y humo de cítricos de lima y limón 8,5€

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

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

## TOSTADAS

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

Tomate y aceite de oliva virgen 2,5€

Hummus, aguacate y sésamo 5€

## HUEVOS VENEDICT

**Nuestros Huevos Venedict Veganos pochados**

**Sobre Tostada integral BIO, aguacate smashed y napados en salsa prohibida (tipo Holandesa).**

Un huevo sobre tostada 6€

Dos huevos sobre dos tostadas 8€

Añade patatas y boniato frito +1,5€

**Sobre brioche tostado, SOBRASADA vegana, y napados en salsa prohibida e hilos de pimienta (tipo Holandesa).**

Un huevo sobre brioche 6,5€

Dos huevos sobre dos brioches 7,5€

Añade patatas y boniato frito +1,5€

## PANCAKES VEGANOS

PANCAKES DE AÇAÍ - Con sirope de maracuyá y pitaya, helado artesano de açai y avellanas troceadas 8,5€

PANCAKES DE ALICIA - Con sirope de maracuyá y pitaya, nata montada, cristales de caramelo de violeta y frutos rojos 8,5€

## SMOOTHIE BOWLS

AÇAÍ TROPICAL: Smoothie de pulpa de Açai, plátano y frutos rojos, con toppings de granola, piña, kiwi, frutos rojos y bayas de goji. 9€

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

CHOCO PROTEIN: Smoothie de plátano cacao puro y mantequilla de cacahuete, con toppings de granola, cacao nibs, chips de coco y frutos rojos 9€

### EXTRAS

Açaí, Pitaya 1,5€

MANTEQUILLA DE CACAHUETE, Granola, Cacao Nibs, Goji Berries, 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 4,5€

Dragon Cake - Bizcocho con semillas de amapola, crema de pitaya y frutos rojos. 4,5€

Blue Limonade - Bizcocho de limón, crema de espirulina azul y limón, avellana y arándanos. 4,5€

Oreo - con galletas tipo Oreo, cacao puro y cobertura de chocolate. 4,5€

Cheese cake - de anacardos con cobertura de maracuyá. 4,5€

Cheesecake napada con creme Brulee - 4,9€

## 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.

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

## ENTRADAS Y PARA COMPARTIR

**NACHOS DEFINITIVOS:** Totopos caseros con queso fundido, chili con carne, guacamole, pico de gallo y crema agria. Ideal para compartir 12,9€

**KORN RIBS:** Deliciosas costillas de mazorca con veganesa ligera ahumada y salsa BBQ. 7€

**QUESADILLAS DE POLLO VEGANO** acompañadas de pico de gallo y aguacate 8€

**QUESADILLAS DE CHORIZO VEGANO** acompañadas de pico de gallo y aguacate 8€

**FARRA DE TACOS:** 6 tortillas de maíz nixtamalizado para que te hagas tus propios tacos con: pollo, chorizo, pulled pork BBQ, pico de gallo, aguacate smashed, mayo-chipotle y verduras. Ideal para compartir. 12,4€

**RACIÓN DE PATATAS Y BONIATO FRITO** con veganesa 4€

## 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. 9,5€

**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. 9,5€

## BURGERS Y BURRITOS

**Todas van acompañadas de patatas y boniato frito**

**BURRITO VALIENTE:** Arroz integral rojo, chili con carne, Pollo vegano marinado, pico de gallo, aguacate y mayo chipotle 8,5€

**BURGER SACRILEGIO:** Nuestra carne casera tipo ternera plantbased, veganesa, lechuga, tomate, cebolla morada, queso cheddar vegano superfundido y aguacate 12,9€

**BURGER LA DEVOTA:** Nuestra carne picada casera de pollo plantbased, chutney de mango, espinacas, queso cheddar superfundido y cebolla crujiente 12,9€

**HIJO DE PERRA:** Nuestro perrito con Salchicha tipo Frankfurt vegana, cebolla crujiente, ali-oli

con shichimi, mostaza de maracuyá y sésamo con wasabi. 12,9€

**BBQ PULLED PORK:** Brioche relleno de slaw salad de col roja y zanahoria, y nuestro Pulled Pork casero asado en salsa BBQ de tamarindo. 10,9€. Añade queso vegano +1,5€

**SWEET CHILI PULLED PORK:** Brioche relleno de slaw salad de col roja y zanahoria, y nuestro Pulled Pork casero asado en salsa Sweet Chili con peanut butter 10,9€. Añade queso vegano +1,5€

**VEGAÍNA:** Doble carne casera tipo ternera plantbased con queso, salsa Vurger (especial del chef) y lechuga, tomate y cebolla roja. Acompañada de un chute (jeringa 30ml) de salsa de queso cheddar. Te creará adicción. 15,9€

**MONSTER BURGER:** Doble carne casera tipo ternera plantbased con queso cheddar y coronado con pulled pork BBQ, lechuga, tomate y cebolla roja. Solo para valientes. 15,9€

**PERSONALIZADA 13,5€:** Elige el tipo de carne (ternera o pollo), y los siguientes ingredientes sin coste: Lechuga, Espinacas, Tomate rodajas, Veganesa, Ketchup, Mostaza, Salsa chipotle, Cebolla roja fresca, Cebolla crujiente, Aguacate, Hummus, Chutney de mango, Jalapeños. (Queso vegano cheddar fundido +1,5€)

## MENÚ BRUNCH

17,9 €. 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€
- Cocktail +2,9€

### PRIMEROS:

- Tostadas con hummus, aguacate y sésamo
- Tarta casera
- Pancakes Veganos: Con Açaí o de Alicia +2€

### SEGUNDOS:

- Açaí Tropical Bowl
- Huevos Venedict sobre tostadas de pan de masa madre. (2 piezas)
- Burrito Valiente
- Hamburguesa Vegana +3,9€