

TOSTADAS

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

Tomate y aceite de oliva virgen:
2 Unidades 3,9

Hummus, aguacate smashed y sésamo:
2 Unidades 6,5€

HUEVOS VEGANOS

Añade patatas o boniato frito +1,9/2,5€

HUEVOS BENEDICT CLÁSICOS

Dos huevos veganos sobre brioche de masa madre, crema de aguacate y hummus, crujiente de vacon y salsa holandesa 12,5€

HUEVOS BENEDICT RANCHEROS

Dos huevos veganos sobre brioche de masa madre, frijoles refritos, pico de gallo, salsa mexicana y crujiente de vacon 12,5€

HUEVOS REVUELTOS CLÁSICOS

Dos tostadas de pan de masa madre con semillas, crema de aguacate con hummus, huevos revueltos, salsa holandesa y crujiente de vacon. 12,5€

Añade Chorizo +1,5€

Añade queso cheddar +1,5€

HUEVOS REVUELTOS RANCHEROS

Dos tostadas de pan de masa madre con semillas, frijoles refritos, huevos revueltos, salsa mexicana, pico de gallo y crujiente de vacon. 12,5€

Añade Chorizo +1,5€

Añade queso cheddar +1,5€

ULTIMATE BREAKFAST BURRITO

Tortilla de trigo rellena de frijoles refritos, espinacas, salchicha tipo Frankfurt, huevos revueltos, crujiente de vacon y aguacate smashed. 12,5€

PANCAKES VEGANOS

PANCAKES DE AÇAÍ - Con sirope de maracuyá y pitaya, sorbete de açai BIO y avellanas troceadas 10,5€

PANCAKES DE ALICIA - Con sirope de maracuyá y pitaya, nata montada, cristales de caramelo de violeta y frutos rojos 11,5€

AÇAÍ BOWLS 500grs

AÇAÍ TROPICAL BOWL: Açai BIO con toppings de granola casera, plátano, piña, kiwi, arándanos, frambuesas y bayas de goji. 10,5€

AÇAÍ BOWL ORGASMIC: Açai BIO con toppings de granola casera, plátano, fresas, mantequilla de cacahuete, cacao nibs y maracuyá 10,9€

AÇAÍ BOWL PERSONALIZADO 10,5€: Açai BIO con granola casera y 4 toppings a elegir:

- Plátano
- Kiwi
- Fresas
- Frutos Rojos
- Chips de coco
- Almendra laminada
- Cacao Nibs
- Avellanas
- Bayas de Goji
- Maracuyá
- Mantequilla de cacahuete
- Sirope Casero de Maracuyá
- Sirope casero de Pitaya

EXTRAS:

Añade cualquier ingrediente más por +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 - Jugoso bizcocho de zanahoria intercalado con crema de queso vegano con 8 especias 4,5€

OREO - Con galletas tipo Oreo, cacao puro bio y ganache de chocolate. 4,5€

CHEESE CAKE (GLUTENFREE) - Hecha sin prisas al horno, muy cremosa con:

Cobertura de maracuyá. 4,5€

Napada con creme Brulee - 4,9€

COOKIES 2.5€

PEANUT BUTTER: Galleta rellena de peanut butter. Una explosión de sabor.

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