

## 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

### HUEVOS BENEDICT CLÁSICOS

Dos huevos veganos sobre brioche, crema de aguacate y hummus, crujiente de bacon y salsa holandesa 13,5€

### HUEVOS BENEDICT TRUFADOS

Dos huevos veganos sobre brioche, crema de aguacate y hummus, salsa holandesa, queso parmesano y perlas de trufa 13,5€

### HUEVOS BENEDICT CON PULLEDPORK

Dos huevos veganos sobre brioche, crema de aguacate y hummus, pulledpork bbq, salsa holandesa y bacon bits 13,5€

### SANDWICH DE REVUELTO Y PULLEDPORK

Pan de brioche tostado, huevos revueltos, pulledpork con bbq de tamarindo, alioli y cebolla crujiente 13,5€

### SANDWICH DE REVUELTO Y AGUACATE

Pan de brioche tostado, huevos revueltos, aguacate smashed, crema agria y Bacon Bits 13,5€

### SANDWICH DE REVUELTO Y POLLO FRITO

Pan de brioche tostado, huevos revueltos, pollo frito, salsa sweet chili, mayo, sésamo y cebollino 13,5€

**Añade patatas Fritas con cuenco de Veganesa 2,5€**

## PANCAKES VEGANOS

PANCAKES DE AÇAÍ - Con sirope de maracuyá y pitaya, açai y avellanas troceadas 11,5€

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

## LA TORRIJA DE ROSE

Torrija de pan brioche con crema diplomática de fresas, fresones, frambuesas, arándanos y chocolate Rubí. 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**

RED VELVET CAKE - Bizcocho húmedo de cacao BIO intercalado con crema de queso vegano con vainilla Bourbon de Madagascar 4,5€

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. 5,5€  
Napada con creme Brulee - 5,5€

## 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.