

PRESENTA LOS
DESAYUNOS



tostadas

ACEITES • 2

MERMELADAS CASERAS • 2,7

albaricoque, frambuesa, naranja con mantequilla artesana.

TOSTADA DE AGUACATE CON PARMESANO-RAW • 5

Pan artesano y aguacate servido con "Parmesano-raw": anacardos crudos, levadura nutricional, sal marina y ajo.

JAMÓN IBÉRICO • 5

con rúcula y tomate de colgar.

SALMÓN MARINADO • 5

con wakame, queso fresco, aguacate.



*Smart
juices*

GREEN CELERY • 5,5

Hojas verdes, romero, apio, pepino, perejil, manzana Fuji y limón.

ROOTS GINGER • 5,5

Zanahoria, manzana Golden y jengibre fresco.



*huevo
ecológico*

DE LA FINCA
DEL MILAGRO

HUEVOS REVUELTOS • 4,5

Añade toppings por 1 € más:
salmón, aguacate o jamón serrano.

Tés e infusiones

TÉ MATCHA LATTE • 2,8

Con leche vegetal y sirope de agave.

TÉ VERDE SENCHA LU YU • 2,8

TÉ VERDE CHINA JAZMÍN • 2,8

TÉ NEGRO DARJEELING "SEEYOK" • 2,8

ROOIBOS LIMÓN VERDE • 2,8

MANZANILLA • 2,8

INFUSIÓN DE MENTA • 2,8

RESPIRA BIEN, INFUSIÓN • 2,8

Raíz de regaliz, menta, jengibre, canela, pimienta, perejil, hinojo, clavo y hojas de albahaca.

BUENA SALUD, INFUSIÓN • 2,8

Canela, jengibre, clavo de olor, pimienta negra y cardamomo. Mejor con leche, leche de soja o zumo.



Pâtisserie

TARTAS ARTESANAS Y CASERAS • 5

Chocolate y dulce de leche; cheesecake de pera; zanahoria con calabaza; zanahoria con remolacha; calabacín con frutas del bosque.