

# NUESTRO BRUNCH OUR BRUNCH

Todos los domingos de 10:00h a 12:00h

All Sundays from 10.00am to 12.00am











## TOSTADAS TOASTS

Elige tu pan: obrador, trigo sarraceno, bagel o sin gluten.

Choose your bread: bakery, buckwheat, bagel or gluten-free.

<b>CLÁSICA   CLASSIC</b>  	4,90€
Tomate, mozzarella fresca y albahaca. Tomato, fresh mozzarella and basil.	
<b>SERRANA   SERRANO</b> 	3,90€
Jamón Serrano y tomate. Serrano ham and tomato.	
<b>AGUACATE   AVOCADO</b> 	3,90€
Aguacate, tomates cherry, rúcula y semillas. Avocado, cherry tomatoes, arugula and seeds. <i>Añade: salmón ahumado, ricotta, jamón york, jamón serrano o huevos.</i> <i>Add: smoked salmon, ricotta, ham, serrano ham or eggs.</i>	+ 1,50€
<b>AGUACATE &amp; HUEVO   AVOCADO &amp; EGG</b>   	4,10€
Aguacate, champiñones, huevos revueltos, queso cheddar y ensalada. Avocado, mushrooms, scrambled eggs, cheddar cheese and salad.	
<b>BEICON &amp; HUEVO   BACON &amp; EGG</b>   	4,90€
Queso cheddar, beicon, huevos revueltos, pesto, cebolla crujiente y ensalada. Cheddar cheese, bacon, scrambled eggs, pesto, crispy onion and salad.	
<b>POLLO   CHICKEN</b>  	4,90€
Pechuga de pollo, queso cheddar, aguacate, tomate seco, orégano y ensalada. Chicken breast, cheddar cheese, avocado, sun-dried tomato, oregano and salad.	
<b>TRUFADA   TRUFFLED</b>  	6,50€
Jamón york, queso y trufa. Ham, cheese and truffle.	
<b>SALMÓN   SALMON</b>   	5,50€
Aguacate, salmón ahumado, tomates cherry, ricotta, semillas y ensalada. Avocado, smoked salmon, cherry tomatoes, ricotta, seeds and salad.	
<b>VEGANA   VEGAN</b> 	4,90€
Queso vegano, ensalada, champiñones, tomates cherry, aguacate, tomate seco, orégano, fresas y chutney de mango. Vegan cheese, salad, mushrooms, cherry tomatoes, avocado, sun-dried tomato, oregano, strawberries and mango chutney.	
<b>HUMMUS CLÁSICO   CLASSIC HUMMUS</b> 	6,50€
Hummus de garbanzos, tomate seco y rúcula. Chickpea hummus, sun-dried tomato and arugula.	
<b>HUMMUS DE REMOLACHA   BEETROOT HUMMUS</b>  	5,50€
Remolacha, queso crema, cebolla caramelizada, garbanzos, fresa, ensalada y semillas. Beetroot, cream cheese, caramelized onion, chickpeas, strawberry, salad and seeds.	








## HAPPY EGGS

<b>HUEVOS BENEDICT   BENEDICT EGGS</b>   	7,90€
2 huevos pochados sobre una tostada de pan brioche con aguacate, beicon, espinacas, cebollino y salsa holandesa. 2 poached eggs on toasted brioche bread with avocado, bacon, spinach, chives and hollandaise sauce.	
<b>HUEVOS VAMOS   VAMOS EGGS</b>    	8,90€
2 huevos pochados sobre una tosta de pan, crujiente de jamón, aguacate, salmón ahumado, tomate cherry, cebollino, cebolla crujiente, salsa holandesa y mix de hojas. 2 poached eggs on toasted bread, crispy ham, avocado, smoked salmon, cherry tomatoes, chives, crispy onion, hollandaise sauce and mixed leaves.	
<b>TOSTADA CON HUEVOS   TOAST WITH EGGS</b>   	9,90€
2 huevos (pochados, revueltos o fritos) sobre una tostada de pan con cebolla crujiente o caramelizada, queso cheddar o vegano, espinacas, tomates cherry, tomate seco, champiñones, jamón y aguacate. 2 eggs (poached, scrambled or fried) on toasted bread with crispy or caramelized onion, cheddar or vegan cheese, spinach, cherry tomatoes, sun-dried tomato, mushrooms, ham and avocado.	

## PA AMB OLI

<b>PA AMB OLI CON ACEITUNAS   WITH OLIVES</b>   	5,50€
Con pimiento verde y fonoll marí. With green pepper and sea fennel. <i>Añade embutidos mallorquines: queso, jamón, sobrasada de porc negre o camaïot.</i> <i>Add Mallorcan cold meats: cheese, ham, black pig sobrasada or camaïot sausage.</i>	
















## BOWLS & PORRIDGE

<b>FRUTAS DEL BOSQUE   FRUITS OF THE FOREST</b>  	4,90€
Yogur natural con granola, mix de frutas del bosque, fresas y plátano. Natural yoghurt with granola, mix of berries, strawberries and banana.	
<b>AÇAÍ BOWL</b> 	6,90€
Açaí (fruta brasileña) batido con plátano y leche vegetal, topping de plátano, arándanos, kiwi, fresas, almendras, coco rallado, copos de avena y chía. Açaí (Brazilian fruit) blended with banana and vegetable milk, banana topping, cranberries, kiwi, strawberries, almonds, grated coconut, oat flakes and chia.	
<b>AVENA BOWL   OAT BOWL</b>   	4,90€
Yogur natural, avena, frutos rojos, nueces, almendras, chía, sésamo y miel. Natural yoghurt, oats, red berries, walnuts, almonds, chia, sesame and honey.	
<b>PORRIDGE</b> 	4,90€
Leche de almendra, avena, limón rallado, plátano, coco rallado, canela y frutos secos. Almond milk, oats, grated lemon, banana, grated coconut, cinnamon and nuts.	

## TORTITAS, CREPES & GOFRES PANCAKES, CREPES & WAFFLES

Elige tu base y añade:

Choose your base and add:

<b>MANTEQUILLA DE CACAHUETE   PEANUT BUTTER</b>  	4,90€
Plátano, fresas / frutos rojos, coco rallado y helado de vainilla. Banana, strawberries / red berries, grated coconut and vanilla ice cream.	
<b>NUTELLA</b>  	4,90€
Plátano, fresas / frutos rojos, coco rallado y helado de vainilla. Banana, strawberries / red berries, grated coconut and vanilla ice cream.	
<b>DULCE DE LECHE   CARAMEL SAUCE</b>   	4,90€
Fresas / frutos rojos, granola y helado de vainilla. Strawberries / red berries, granola and vanilla ice cream.	
<b>VEGANA   VEGAN</b>   	4,90€
Banana flambeada, mantequilla de cacahuete, compota de frutas del bosque, granola y fresa. Flambeed banana, peanut butter, berries compote, granola and strawberry.	
<b>FRUTAS DEL BOSQUE</b>  	5,20€
Compota de arándanos, fresas, compota de frutas del bosque y helado de vainilla. Cranberry compote, strawberries, berries compote and vanilla ice cream.	
<b>BEICON &amp; HUEVO   BACON &amp; EGG</b>   	5,60€
Beicon, queso cheddar, huevo frito, cebollino y sirope de arce. Bacon, cheddar cheese, fried egg, chives and maple syrup.	

## ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALLERGIES AND INTOLERANCES

 GLUTEN	 FRUTOS SECOS   DRIED NUTS
 LACTOSA   LACTOSE	 APIO   CELERY
 MARISCO   SEAFOOD	 HUEVO   EGG
 SOJA   SOY	 PESCADO   FISH
 SULFITOS   SULPHITES	 MOSTAZA   MUSTARD

Si padece cualquier tipo de alergia alimentaria, rogamos lo indique a cualquier miembro de nuestro personal.  
If you suffer from any type of food allergy, please let us know.

Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 24 horas.  
All of our raw fish has been previously frozen for 24 hours.

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos y alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergia.

In compliance with European Regulation 1169/2011 on food allergies, which entered into force on 13/12/2014, our customers are informed that they are welcome to see the list of food products contained in each of the dishes offered on our menu that may trigger some kind of allergy.

Precios con IVA incluido  
Prices with VAT included