

# Desayunos - Brunch

## Breakfast

|                                                                                                |              |                                                                                                     |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Café espresso</b><br><i>Espresso coffee</i>                                                 | <b>1,70€</b> | <b>Infusiones naturales</b><br>consulte nuestra carta                                               | <b>1,90€</b> |
| <b>Café con leche</b><br>(Entera, Desnatada, Sin Lactosa, Avena y Soja)<br><i>Latte coffee</i> | <b>1,70€</b> | <i>Natural infusions</i><br><i>*See our menu</i>                                                    |              |
| <b>Café con leche extra grande</b><br><i>Extra large latte</i>                                 | <b>2,20€</b> | <b>Infusiones Marie Miner:</b>                                                                      | <b>2,20€</b> |
| <b>Cappuccino</b>                                                                              | <b>2,20€</b> | – Jengibre (digestivo)                                                                              |              |
| <b>Cappuccino de fresa</b><br><i>Strawberry cappuccino</i>                                     | <b>2,40€</b> | – Haba tonka (avainillado)                                                                          |              |
| <b>Latte caramel</b>                                                                           | <b>2,40€</b> | – Falernum (limón y almendras especiadas)                                                           |              |
| <b>Café bombón</b><br><i>Bonbon coffee</i>                                                     | <b>2,20€</b> | <b>Hot toddy</b>                                                                                    | <b>5€</b>    |
| <b>Café vienés</b><br><i>Viennese coffee</i>                                                   | <b>2,20€</b> | Infusión, miel, jengibre y licor                                                                    |              |
| <b>Affogato ferrero</b><br>(espresso, 2 bolas helado de vainilla y ferrero)                    | <b>4,50€</b> | <b>Zumo de naranja natural</b><br><i>Fresh orange juice</i>                                         | <b>2,70€</b> |
| <b>Café especial galleta Lotus</b><br>(café latte, crema de galleta lotus, nata)               | <b>4,50€</b> | <b>Smoothies:</b> (fruta natural)                                                                   | <b>4,80€</b> |
| <b>Café especial Pistacho</b><br>café espresso, nata, crema de pistacho y helado de pistacho   | <b>5,50€</b> | • <b>Piña, kiwi, mango y melón</b><br><i>Pineapple, kiwi, mango, cantaloupe</i>                     |              |
| <b>Café recuerdos de la infancia</b><br>café latte, nata, nocilla de dos colores y nata        | <b>5€</b>    | • <b>Fresa y plátano</b><br><i>Strawberry, banana</i>                                               |              |
| <b>Café irlandés</b><br><i>Irish coffee</i>                                                    | <b>5€</b>    | • <b>Mora, fresa y grosella negra</b><br><i>Blackberry, strawberry, blackcurrant</i>                |              |
| <b>Carajillo</b><br><i>Espresso coffee with a shot of spirits</i>                              | <b>4€</b>    | <b>Batidos:</b>                                                                                     | <b>5,20€</b> |
| <b>Jamaicano</b><br><i>Espresso, licor café y ximénez con nata</i>                             | <b>5€</b>    | (Pregúntanos de qué sabor los tenemos hoy.)                                                         |              |
| <b>Chocolate</b>                                                                               | <b>2,60€</b> | <b>Limonada hecha al momento con limón gallego.</b>                                                 | <b>3,50€</b> |
| <b>Chocolate con leche</b>                                                                     | <b>2,60€</b> |                                                                                                     |              |
| <b>Chocolate blanco</b>                                                                        | <b>2,60€</b> | <b>Frappé de chocolate</b>                                                                          | <b>5,00€</b> |
| <b>Chocolate con nata</b>                                                                      | <b>3,60€</b> |                                                                                                     |              |
| <b>Chai latte</b>                                                                              | <b>2,40€</b> | <b>Ice tea</b>                                                                                      | <b>3€</b>    |
| <b>Matcha latte</b>                                                                            | <b>2,40€</b> | Té negro melocotón, té verde piña colada, Rooibos pera y té negro frutas del bosque.                |              |
|                                                                                                |              | <i>Black tea with peach, green tea with pineapple, rooibos with pear and black tea with berries</i> |              |

# Desayunos - Brunch

## Breakfast

### SALADOS / SAVOURY

#### TOSTAS / TOASTS

##### **Tostada de mantequilla especial de oveja artesanal y mermelada.**

*Toast with special handmade sheep's butter and jam*

3,50 €



##### **Aceite AOVE especialidad arbequina "Isbilya" y nuestra tumaca.**

**(Extra jamón +2,50 €)**

*Toast with "Isbilya" speciality arbequina olive oil and tomato*

*(Extra ham: +2,50 €)*

3,00 €



##### **Aguacate, tomate en texturas, semillas de sésamo y pipas de calabaza.**

**(Extra huevo poché +1€)**

*Toast with avocado and tomatoes, sesame seeds and pumpkin seeds*

*(Extra egg: +1€)*

7,00 €



##### **Jamón ibérico, mozzarella fresca gratinada, tomate y huevos fritos.**

*Toast with iberian ham, mozzarella, tomato and fried eggs*

10,00 €



##### **Jamón ibérico, aguacate y tomatitos cherry.**

*Toast with iberian ham, avocado and tomatoes*

10,00 €



##### **Salmón ahumado, crème fraîche, guacamole hecho en casa y huevo poché.**

*Smoked salmon toast, crème fraîche, seaweed guacamole and poached egg*

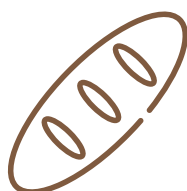
10,00 €



Precios con IVA incluido (10%). Prices with VAT included (10%)

#### **Elige tu pan:**

Trigo masa madre  
Integral  
Sin gluten (+0,50)



#### **Choose your bread:**

Sourdough wheat  
Whole grain  
Gluten free (+0,50)

# Desayunos - Brunch

## Breakfast

### SALADOS / SAVOURY

#### CROISSANT MIXTO

**Relleno de mucho queso mimosa y jamón cocido natural.**

*Croissant with Galician cheese and ham.*

7,00 €



#### CROISSANT relleno salmón ahumado, queso crema y huevo especiado

*Croissant with salmon, cheese and eggs.*

8,00 €



#### CROISSANT relleno de mascarpone, confitura de pimiento y almendras

*Croissant with mascarpone, pepper jam and almonds.*

7,00 €



#### SANDWICH CAPRESSE: Burrata, tomatitos aliñados y pesto rojo.

*Caprese sandwich: burrata, tomatoes and pesto rosso.*

10,00 €



#### BIKINI TRUFADO: Sándwich crujiente trufado con mortadela italiana y havarti.

*Truffle sandwich with mortadella and havarti cheese.*

12,00 €



#### BOWL de yogurt griego, crema cacahuete, granola, frutos secos y fruta fresca

*Greek yoghurt bowl, peanut butter, granola, caramelised almonds, and fresh fruit.*

7,00 €



Precios con IVA incluido (10%). Prices with VAT included (10%)

# Desayunos - Brunch

## Breakfast

### DULCES / SWEETS

#### NUESTROS CROISSANTS ARTESANOS RECIÉN HORNEADOS OUR FRESHLY BAKED ARTISAN CROISSANTS

##### SIMPLE

Croissant estilo francés 

Extras:

A la plancha: +0,20

Mermelada: +0,50

Mantequilla de oveja artesana +1,50 

*French style croissant with extra butter*

1,80€

##### LOTUS

Croissant francés relleno de mousse de mascarpone y galleta lotus.

*French croissant with mascarpone mousse and cookies.*

6,00 €

##### PISTACHO

Croissant francés relleno de crema de pistacho dulce y chocolate blanco.

*French croissant with pistachio and white chocolate cream.*

6,50€

##### KINDER

Croissant francés relleno de crema kinder y kinder "Schoko-Bons".

*French croissant with kinder cream and schoko-bons.*

6,00 €

##### DULCE DE LECHE Y NATA

Croissant francés relleno de dulce de leche, nata, almendra tostada y canela.

*French croissant with caramel sauce, cream and cinnamon.*

6,00 €

##### NUTELLA

Croissant francés relleno de nutella, plátano, y frambuesa LYO.

*French croissant with nutella and banana.*

6,00€

##### NUESTRA REPOSTERÍA Y BOLLERÍA CASERA

Bollería casera hecha cada día (donuts, croissants, palmeras, magdalenas, galletas...)

*Homemade pastries: Visit our counter*

# Desayunos - Brunch

## Breakfast

### DULCES / SWEETS

#### LAZOS DE HOJALDRE Y CHOCOLATE (2 ud)

*Puff pastry and chocolate bows*

2,40 €



#### CHURROS (los freímos al momento) – 6 ud

*Churros (fried at the moment)*

2,40 €



#### TARTAS DEL DÍA

*Cake of the day*

#### Tarta de queso

7,00 €



#### Tarta de chocolate fundente

8,00 €



#### Carrot cake

7,00 €



#### Tarta de Santiago

6,00 €



#### FERRERO PANCAKES

**Tortitas bañadas en chocolate Ferrero Rocher, bombones, y mini cono de nata.**

*Ferrero Rocher pancakes*

8,50 €



#### CHOCOLATE ADICTOS PANCAKES

**Tortitas nata, fruta y mini magnum bañadas en chocolate caliente.**

*Chocolate and strawberry pancakes*

8,50 €



# Desayunos - Brunch

## Breakfast



Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos e intolerancias alimenticias.  
Consulte a nuestro personal.

Establishment with information available on allergens and food intolerances. Please ask our staff.

Nuestros platos pueden ser modificados si tiene alguna intolerancia o sigue una dieta vegetariana o vegana.  
Consulte todas las opciones con nuestro personal de sala.

We can adapt our dishes if you have any food intolerance or follow a vegetarian or vegan diet.  
Please ask our team about the available options