BRUNCH



PANCAKES, TOASTS & SANDWICHES

JERUSALEM BAGEL

Bagel de trucha curada, queso crema, alcaparras cebolla morada y eneldo. 8.5€

AMERICAN PANCAKES

— Con bacon, huevo, mantequilla clarificada y sirope de arce. 12€

— Con frutos rojos, jarabe de arce y nata montada. 12€

BIKINI SANDWICH

Sándwich tostado de jamón y queso con mantequilla, pepinillos y miel. 9€

TOSTAS CON PAN DE MASA MADRE

— Tosta de aguacate, pecorino, tomates cherry, rábano, rúcula, cebolla encurtida. 9€

— Tosta con crema de cacahuete casera, rodajas de plátano fresco, mermelada y semillas caramelizadas. 9€

— Tosta de mortadela trufada, burrata y piñones. 13€

— Tosta con tomate triturado y un chorrito de aceite de oliva. 4€

AÑADE JAMÓN IBÉRICO Y LLÉVALA AL SIGUIENTE NIVEL POR +2€!

EXTRAS

+1.5€	+2.5€	+3€
HUEVO POCHÉ	FETA PECORINO PATATAS ASADAS PAN DE PITA JERUSALEM BAGEL	JAMÓN IBÉRICO TRUCHA CONFITADA AGUACATE HUEVO REVUELTO

EGGS & MAIN COURSES

DANISH BREAKFAST 14€
Dos huevos pasados por agua, gruyére, pan de nueces, mantequilla y mermelada casera.

MEDITERRANEAN SHAKSHUKA 14€
Pan de pita, berenjena asada, huevos al punto, queso feta, chile picante y hierbas frescas.

TURKISH BREAKFAST 15€
Kofta de cordero, huevos poché, yogurt, eneldo, mantequilla de chile y aceitunas kalamata. Servido en pan de pita.

SCRAMBLED EGGS TIJUANA STYLE 15€
Huevos revueltos, salchichas de cerdo, aguacate, y salsa verde. Servido con ensalada de hojas mixtas.

SHAWARMA PLATE 15€
Pollo marinado a la parrilla, cebolla pochada, ensalada fresca, salsa de tahini y pan de pita casero.

SMASH BURGER 16€
Dos jugosas hamburguesas cubiertas con queso cheddar, cebolla caramelizada, encurtidos. Servido en pan brioche y acompañado de patatas asadas.

AÑADE HUEVO FRITO POR +1.5€

EAT YOUR GREENS

MIDDLE EASTERN MEZZE 14€
Labneh, hummus, y fatoush salad con pan de pita.

SUPER GREEN SALAD 12€
Selección de lechugas de temporada, aguacate, edamame, y brócoli.

AÑADE POLLO
O TRUCHA CONFITADA

CAESAR SALAD 15€
Cogollos, parmesano, pollo ecológico, aderezo césar casero y crutones de masa madre.

COCTAILS & MIMOSAS

L.A. Sunset Spritz 7€
Aperol, prosecco y un toque de refresco de naranja sanguina.

Classic Mimosa 5€
Vino espumoso y zumo de naranja recién exprimido.

Brooklyn Bloody Mary 7€
Mezcla de tomate picante casera, vodka, encurtidos y un toque de pimentón ahumado.

Espresso Martini 8€
Vodka, licor de café y espresso agitados con hielo, servido en copa de cóctel con una crema suave.

CAKES, GRANOLA & ICE CREAM

AÇAI ENERGY BOWL 12€
Con plátano, granola, fresas, frutos rojos, crema de cacahuete y leche vegetal.

GRANOLA BOWL 9€
Yogur con granola casera, cubierto con frutas de temporada, miel y tahini dulce.

CHEESECAKE PARFAIT 8€
Cheesecake cremosa servida con frutos rojos mixtos y un ligero toque de cítricos.

TARRINAS DE HELADO TÖTO 5€
Pregunta por los sabores con los que vamos a sorprenderte hoy.

ZUMOS NATURALES Y BATIDOS

ZUMO DE NARANJA	4.5€
ZUMO DE ZANAHORIA, NARANJA Y JENGIBRE	5.5€
ZUMO DÉTOX	5.5€
BATIDO DE PLÁTANO Y FRESA	5.5€

fall winter DRINKS

GOLDEN LATTE 4.5€
Leche con cúrcuma, canela, y anis estrellado.

COCONUT MATCHA 5€
Matcha cremoso y agua de coco.

DULCE DE LECHE LATTE 4.5€
Dulce de leche casero, café espresso y leche.

BANANA BREAD LATTE 5.5€
Espresso, plátano, canela, panela y leche.

SPICY HOT CHOCOLATE & MARSHMALLOWS 5€
Chocolate 100% puto, vainilla, marshmallows flambeados y un toque picante de schimi togarashi.

CHAI LATTE / PUMPKIN SPICE LATTE 4.5€
Nuestro Chai artesanal con mezcla de especias, clásico o con calabaza.

BEER & NATURAL WINE

BRUTUS BEER	4€
MAHOU BEER (1/2 PINTA)	4€
BODEGUERO (VINO BLANCO)	4.5€ / 18€
ÓXIDO (VINO TINTO)	4.5€ / 18€