

BOLES

(TIEMPO DE ESPERA 10-20MINS)

V / SG AÇAI YOU BABY 8.90€ (frio)

Puré de açaí ecológico, plátano, arándanos y leche de coco

V / SG BLUE EYED GIRL 8.90€ (frio)

Puré de coco ecológico, plátano, espirulina, dátiles, vainilla y leche de coco

V / SG CHEAT DAY 8.90€ 3 (frio)

Puré de coco ecológico, plátano, crema de frutos secos casera, (anacardo, almendra, avellana), nibs de cacao, dátiles, leche de coco y vainilla

★ V / GF CHAI HARDER 8.90€ 3 (frio)

Una base de té Chai batido con pulpa de coco, plátano, cacao puro en polvo, jengibre y dátiles

VG / SG SUPERFOOD YOGHURT 7.90€ 3, 11 (frio)

Yogur griego, fruta fresca, mezcla de semillas activadas (lino, calabaza & chia), granola sin gluten

+ YOGUR VEGANO ECOLÓGICO 1.00€

V / SG GETTING HYGGE WITH IT 7.90€ 10 (caliente)

Avena cocida en leche de coco y puré de manzana con peras caramelizadas, yogur de coco, compota de frutas del bosque, canela y crema de frutos secos

★ V / GF DARK DESIRE PORRIDGE 8.90€ 3 (Caliente)

Arroz negro cocinado con leche de almendras y arroz infusionado con té Chai, crema de coco y sirope de agave, servido con mango, granada, pistachos y copos de chile

TOSTADAS

OPCIONES DE PAN ARTESANO:
MASA MADRE, MULTICEREALES O PAN SIN GLUTEN

V VIVA ESPAÑA 6.90€

Salsa de tomate casera con tomates cherry de tres colores, crema balsámica y albahaca fresca

V SMASH IT! 7.90€ 2

Aguacate con brotes, cebolla roja, semillas de sésamo y de amapola

SMOKIN' SQUEEZE 8.90€ 11

Salmón ahumado y queso crema con cebollita, eneldo y limón

VG HONEY, WE'RE ALL NUTS 7.90€ 10

Crema de frutos secos casera con plátano caramelizado, copos de coco, miel y canela

VG FRENCH KISS TOAST 9.90€ 4, 5, 11

Con sirope de arce, compota de arándanos, ricotta y nueces

★ THE SALMON BENEDICT 13.90€ 4, 5, 6, 11

Dos huevos escalfados sobre salmón ahumado fresco sobre aguacate aplastado sobre brioche tostado, goteando en salsa Holandesa ligeramente especiada espolvoreada con semillas de amapola y micro hierbas

GOFRES SIN GLUTEN

ELABORADO CON ARINA DE GARROFEROS Y COCO (ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNA)
(TIEMPO DE ESPERA 10-20MINS)

V GOLDEN GRID 9.90€ 10, 13

Gofre vegano con sirope de arce, mousse de cacahuete y arándanos

VG SIMPLY THE PESTO 14.90€ 3, 5, 11

Gofre de espinacas y matcha con broccolini salteado con ajo, huevos revueltos, tomates secos, salsa pesto con piñones tostados y pistachos

Brunch Mágico!

Todo el día

VG / SG MORNING GLORY 12.90€ 5, 11

Rösti de boniato con aguacate, dos huevos escalfados, copos de chile y salsa holandesa

VG THE WHITE HOUSE SPECIAL 12.90€ 4, 5, 10, 11, 13

Burrito al estilo mexicano lleno de revuelto con queso, guacamole, alubias negras, maíz, crema agria, salsa de tomate y jalapeños

VG / SG KETO SPECIAL 12.90€ 3, 5

Espinaca, huevos revueltos, aguacate, queso feta vegano, tomates secos, piñones tostados y pistachos

★ V / SG NO REGRETTI SPAGHETTI 13.90€ 2, 5, 11

Fideos de calabacín ligeramente salteadas con 'carne' picada de pipas de girasol, queso feta vegano, pistachos y tomates secos

SG TIJUANA CHALUPAS 13.90€ 11

Chalupas de maíz caseras con pollo de corral deshebrado, salteado de cebollas y pimientos rojos, alubias negras, guacamole, cebolla encurtida, queso feta, cilantro, crema agria y pico de gallo

V / SG YOU KNOW YOU JUAN IT 12.90€

Proteína vegana de girasol con alubias rojas, maíz, arroz negro y nachos con guacamole

VG BREXIT MESS 13.90€ 4, 5

Rösti de boniato, aguacate, huevos fritos, salchicha vegana, tomate al horno, alubias cocidas, champiñones salteados y tostada artesanal con crema de trufa

V THE GAME CHANGER 14.90€ 2

Hamburguesa vegana, queso vegano, cebolla caramelizada, salsa de tomate casera, aguacate, ensalada de col con batatas fritas y hummus de remolacha. Elige entre pan de carbón vegetal activado, brioche o sin gluten

EXTRAS DULCES

Aderezos adicionales 1.00€

(copos de coco, bayas de goji, nibs de cacao, extra granola)

Sirope de arce 1.50€

Proteína vegana o de leche 1.50€

Crema de frutos secos casera 2.50€ 3

(anacardos, almendras, avellanas)

Mousse de cacahuete vegano 2.50€ 10, 13

Nutella casesa vegana 2.50€ 3

(Avellanas tostadas con chocolate negro)

Frutas del bosque 3.00€

EXTRAS SALADOS

Huevo ecológico 1.90€

Aguacate 2.50€

Hummus 2.50€ 2

Broccolini salteado con ajo 2.50€

Queso feta 2.50€

Queso feta vegano 3.50€

Halloumi a la plancha 3.50€

Pollo de corral a la plancha 3.00€

Bacon de pavo 3.00€

Salmón ahumado 3.90€

Rösti de boniato 3.50€ 5

*los platos se preparan al momento, en horas puntas pueden tardar hasta 30 minutos.

TURN OVER FOR ENGLISH.

ENSALADAS Y WRAPS

CREA TU ENSALADA O WRAP
DESDE NUESTRO BUFFET 8.90€
O...

V / SG PÓNTELO FÁCIL 9.90€

Ensalada variada, quinoa, boniato, remolacha, broccolini, cebolla roja, tomates cherry y aguacate

AÑADIR POLLO O SALMÓN 12.90€

★ V / SG ME SO CORNY QUESADILLAS 11.90€

Alubias negras al estilo mexicano y verduras salteadas sobre tortillas de maíz sin gluten servido con guacamole, jalapeños, cilantro y lima

VERSIÓN VEGANA CON QUESO VEGANO Y CREMA AGRIA CASERA DE ANACARDOS, CILANTRO, JALAPEÑO Y LIMA
VERSIÓN CON POLLO DESHEBRADO, QUESO GOUDA Y CREMA AGRIA CASERA DE CILANTRO, JALAPEÑO Y LIMA

V / SG NACHOS DOBLE DIP + VERDURAS CRUDAS 7.90€ 2

Hummus y guacamole

HUMMUS PLATTER 12.90€

Una base cremosa de hummus con 'carne' picada de pipas de girasol, queso feta vegano, cilantro, garbanzos crujientes y paprika servido con pan de pita, arepas sin gluten y crudité de verduras

PEQUEÑOS HUSTLERS

VG BEAR NECESSITIES 5.50€ 4, 10

Tostada multicereal con crema de cacahuete y plátano

VG SAY CHEESE 5.50€ 4, 11

Tostada multicereal con queso gouda + JAMÓN O PAVO 1.00€

VG THE SCRAMBLE 5.50€ 4, 5

Huevos revueltos y tomates cherry con tostada multicereal

V BATATAS FRITAS 3.90€

Final Feliz?

PREGUNTA A NUESTRO PERSONAL
POR NUESTROS POSTRES

ALÉRGENOS:



ZUMOS

MAÑANA MAÑANA 3.50€

Zumo de naranja natural

ROOTS AND ALL 3.90€

Manzana, remolacha, limón y albahaca

GREEN IS THE NEW BLACK 3.90€

Manzana, pepino, espinacas, limón y jengibre

SUNSHINE SQUAD 3.90€

Zanahoria, manzana, limón, jengibre y cúrcuma

CHUPITOS

SACRED ELIXIR 3.00€

Cúrcuma, limón, jengibre y aceite de orégano

CAMERON'S CURE 3.00€

Zumo de limón, sirope de arce, sal del Himalaya y carbón activado

METABOLIC 3.00€

Zumo de pomelo, vinagre de manzana, sirope de arce, jengibre y canela

BATIDOS

*Todos hechos con leche de arroz & almendra

GO NUTS 6.50€

Plátano, bayas de goji, cacao, maca, avellanas, canela

SEEING GREEN 6.50€

Col, espinacas, jengibre, limón, piña

PURPLE HAZE 6.50€

Puré de açaí ecológico, plátano, frutas del bosque

★ SPICE UP YO' LIFE 7.50€ 3

Leche de almendras y arroz infusionado con té Chai, anacardos, plátano, semillas de chía y proteína vegana

LITTLE HUSTLERS

CHARLIE BROWN 3.90€

Plátano, crema de cacahuete, cacao y leche de arroz & almendra

PINK PANTHER 3.90€

Frutas del bosque, pitaya, plátano y leche de arroz & almendra

THE MINION 3.90€

Mango y zumo de naranja

Café

LATTES PREMIUM

Cúrcuma 4.90€

Chai 4.90€

Matcha 4.90€

Carbón activado 4.90€

Espirulina azul 4.90€

★ Prana Chai 4.90€

Hecho con leche de arroz & almendra
(+ shot de espresso 0.50€)

CAFÉ TOSTADO EN IBIZA

Americano 2.00€

Espresso 2.00€

Café con leche 2.90€

Espresso doble 2.90€

Cappuccino 3.00€

Café Latte 3.00€

Latte grande 4.50€

Latte con hielo 4.00€

AGUA

Agua sin gás 500ml 2.50€

Agua con gás 500ml 2.90€

Infusiones de agua 1L 3.90€

Agua de coco 3.50€

TÉS

Selección de té ecológicos 2.50€

Menta, jengibre y limón 3.00€

ESPECIAL

Limonada casera 4.20€

Limonada negra / azul / rosa 5.00€

*ANADIR RON + 2.50€

*LECHES VEGETALES: soja, avena, coco, arroz & almendra + 0.30€

LIMITLESS LUCY 5.90€

Una mezcla cremosa de melena de león, hongos salvajes y cacao peruano con leche de avena

Bebidas con alcohol

cerveza artesana

Golden Mile / Blond Ale / 5.1% 3.00€

Tarifa / Session IPA / 4.2% 3.00€

cerveza nacional

Estrella Galicia / 5.1% 2.50€

Cerveza sin alcohol 2.50€

VINO BLANCO

Verdejo (Ecológico)

3.90€ copa / 21.00€ botella

Chardonnay (Ecológico)

3.90€ copa / 21.00€ botella

VINO TINTO

Rioja

3.90€ copa / 21.00€ botella

Ribera del Duero

4.50€ copa / 25.00€ botella

VINO ROSADO

Perica Rosé

3.90€ copa / 21.00€ botella

ESPUMOSO

Prosecco 250ml 5.90€