

# – BRUNCH –

Lunes, martes, miércoles y domingo de 10.00 a 16.30 h  
Jueves, viernes y sábado de 10.00 a 23.00 h

## – PLATOS DULCES –

- Bowl de yogurt 7,90  
Con frutos rojos y granola casera  
- Consultar opción gluten free.
- Bowl de açai 9,50  
Con frutas de temporada, granola casera y  
mantequilla de cacahuete  
- Consultar opción gluten free.
- French Toast 10,50  
Con frutas de temporada y queso mascarpone  
cítrico.

## – PLATOS SALADOS –

- Huevos Benedict Espinacas 12,50  
Con salsa holandesa - Consultar opción gluten free.
- Huevos Benedict Salmón 12,50  
Con salsa holandesa - Consultar opción gluten free.
- Hummus  9,50  
Con zanahoria de ramo y tostadas.
- Tartar  9,50  
Mango, aguacate y cebolla morada - Consultar  
opción gluten free.
- Avocado Toast 11,50  
Base de queso crema, huevo pochado,  
tomillo y granada - Consultar opción gluten free.
- Boniato Asado 10,50  
Rellenos de cebollas caramelizadas, con  
crema de tahini y anacardos - Consultar opción  
gluten free.
- American Breakfast 10,50  
Con huevos camperos, aguacate y pan de  
semillas. - Opcional añadir champiñones con  
cebolla caramelizada + 2€ - Consultar opción  
gluten free.





## – POSTRES –

Acércate al mostrador para descubrir  
nuestros pasteles caseros.

- Franui 6,50  
Frambuesas bañadas en chocolate.

## - EMPANADAS -

## VEGAN

Verduras Asadas y Queso Vegano 	3,75
Maíz Dulce y Queso Vegano 	3,75
Calabaza Asada, Quinoa y Queso Vegano 	3,75
Setas del bosque 	3,75

## VEGETARIAN

Cebolla y Queso Mozzarella 	3,75
Espinaca y Queso Mozzarella 	3,75
Caprese 	3,75

## TRADITIONAL

Carne Ecológica tradicional	3,75
Carne Ecológica picante	3,75
Carne Ecológica agridulce	3,75
Pollo Ecológico tradicional	3,75
Pollo Ecológico y Portobello	3,75
Jamón Natural Ecológico y Mozzarella	3,75

## REGIONAL

Catalunya - Escalivada 	3,75
Piamonte - Trufa, queso mozzarella y cebolla 	4,50

## FISH &amp; SEAFOOD

Gambas, Cebolla y Queso Mozzarella	4,25
Salmón Ahumado y Queso Crema	4,25
Calamares, Cebolla y Queso Mozzarella	4,25

## SWEET

Nocciola y Chocolate 	3,75
Pistacchio 	3,75
Dulce de leche 	3,75




## - ENSALADAS -

Lunes, martes, miércoles y domingo de 10.00 a 16.30 h  
Jueves, viernes y sábado de 10.00 a 23.00 h



### ENSALADA BUDDAH

13,90

Mix de verdes aderezado con salsa de arándanos casera, tofu a la plancha, frutas de temporada, queso feta y aguacate 


### ENSALADA HOLÍSTICA

13,90

Kale con aderezo de lima y perejil, mango, tomates cherry, pepino, cebolla morada, granada y salmón ahumado


### ENSALADA MÍSTICA

12,90

Mix de verdes, zanahorias asadas, dos huevos pochados, almendras picadas, hummus casero y aderezo de tahini chilly 

### ENSALADA AYURVEDICA

12,90

Base de quinoa tricolor, boniato asado, pepino, tomates cherry, repollo, cebolla morada, maíz, y salsa de soja 

## – CAFETERÍA –

*Consulta nuestras variedades de leches vegetales*

Café con leche	3,00
Capuccino	3,00
Cortado	2,50
Americano	2,50
Flat white	3,50
Espresso	1,80
Espresso doble	2,00

## MATCHAS & LATTES

Rosa Latte	5,00
Chai Latte	5,00
Matcha Latte	5,00
Golden Milk	5,00

## CAFÉS ESPECIALES


Nocciola	6,50
<i>Base de crema de nocciola, doble shot de café y leche a elección</i>	
Pistaccio	6,50
<i>Base de crema de pistaccio, doble shot de café y leche a elección</i>	

## TÉ ORGÁNICO & INFUSIONES BIO

Té orgánico e Infusiones Bio en Hebras	3,00
--	------



## - BEBIDAS FRÍAS -

Gaseosas	2,90
Agua natural con / sin gas	2,50
Kombutcha Love	3,80
Nestea	2,90
Agua Tónica	3,00
Fritz Kola 	2,90

## ZUMOS NATURALES

6,50

- Naranja, zanahoria y jengibre
- Manzana, pepino y limón
- Naranja

## LIMONADAS

5,00

- Limonada clásica
- Limonada con menta y jengibre
- Limonada de pomelo

## CERVEZAS

Alhambra Especial 33 cl	3,50
Alhambra Radler 33cl	3,50
Alhambra sin alcohol	3,50
BdeBeer 33cl	4,00








# – BRUNCH –

Monday, Tuesday, Wednesday & Sunday from 10am until 4.30pm  
Thursday, Friday & Saturday from 10am until 11pm

## – SWEET DISHES –

Yogurt Bowl <i>With berries and homemade granola</i>	7,90
Açaí Bowl <i>With seasonal fruits, homemade granola and peanut butter</i>	9,50
French Toast <i>With seasonal fruits and citric mascarpone cheese</i>	10,50

## – SAVORY DISHES –

Benedict Eggs with Spinach <i>With hollandaise sauce</i>	12,50
Benedict Eggs with Salmon <i>With hollandaise sauce</i>	12,50
Hummus  <i>With carrot bouquet and toasties</i>	9,50
Tartar  <i>Mango, avocado and red onion</i>	9,50
Avocado Toast <i>Cream cheese, poached egg, thyme and pomegranate</i>	11,50
Baked sweet potato  <i>Filled with caramelized onion, tahini sauce and cashews</i>	10,50
American Breakfast <i>With scrambled eggs, avocado and seeded bread - Opt add mushrooms with caramelized onion + 2€ -</i>	10,50

## – DESSERT –

Discover at the bar our homemade cakes and sweets of the day.




Franui <i>Chocolate covered raspberries - 150 gr.</i>	6,50
--	------

## - EMPANADAS -

## VEGAN

Roasted Vegetables and Vegan Cheese 	3,75
Sweet Corn and Vegan Cheese 	3,75
Quinoa, Portobello and Vegan Cheese 	3,75
Forest mushrooms 	3,75

## VEGETARIAN

Onion and fior di latte Mozzarella 	3,75
Spinach and fior di latte Mozzarella 	3,75
Caprese 	3,75

## TRADITIONAL

Organic Beef	3,75
Spicy Organic Beef	3,75
Organic Sweet and Sour Beef	3,75
Traditional Organic Chicken	3,75
Organic Chicken and Portobello	3,75
Organic Ham and Cheese	3,75

## REGIONAL

Catalunya - Escalivada 	3,75
Piamonte - Truffle, mozzarella and onion 	4,50

## FISH &amp; SEAFOOD

Prawn, Onion and Mozzarella	4,25
Salmon and cream cheese	4,25
Calamari, Onion and Mozzarella	4,25

## SWEET

Nocciola and Chocolate 	3,75
Pistacchio 	3,75
Dulce de leche 	3,75



## - SALADS -

Monday, Tuesday, Wednesday & Sunday from 10am until 4.30pm  
Thursday, Friday & Saturday from 10am until 11pm



### BUDDHA SALAD

13,90

Mixed greens dressed with homemade cranberry sauce, grilled tofu, seasonal fruits, feta cheese, and avocado. 🌱

### HOLISTIC SALAD

13,90

Kale with lime and parsley dressing, mango, cherry tomatoes, cucumber, red onion, pomegranate, and smoked salmon



### MISTIC SALAD

12,90

Mixed greens, roasted carrots, two poached eggs, chopped almonds, homemade hummus, and a spicy tahini dressing. 🌱

### AYURVEDIC SALAD

12,90

Tricolor quinoa base, roasted sweet potato, cucumber, cherry tomatoes, cabbage, red onion, corn, and soy sauce dressing 🌱





– COFFEE TIME –

*Ask for our plant-based milk options*

Coffee Latte	3,00
Capuccino	3,00
Cortado	2,20
Americano	2,50
Flat white	3,50
Espresso	1,80
Espresso doble	2,00

## MATCHAS & LATTES

Pink Latte	5,00
Chai Latte	5,00
Matcha Latte	5,00
Golden Milk	5,00

## SPECIAL COFFEES

Nocciola	6,50
<i>Nocciola cream, doble shot of coffee and preferred milk</i>	
Pistaccio	6,50
<i>Pistaccio cream, doble shot of coffee and preferred milk</i>	

## ORGANIC & BIO TEA

Loose-leaf Organic Tea	3,00
------------------------	------

## – COLD DRINKS –

Sodas	2,90
Water / Sparkling Water	2,50
Kombucha Love	3,80
Nestea	2,90
Tonic Water	3,00
Fritz Kola 🍋	2,90

## NATURAL JUICES

6,50

Orange, carrot and ginger  
 Apple, cucumber and lemon  
 Orange

## LEMONADES

5,00

Classic lemonade  
 Mint Ginger Lemonade  
 Grapefruit Lemonade

## BEERS

Alhambra Especial 33 cl	3,50
Alhambra Radler 33cl	3,50
Alhambra Alcohol Free	3,50
BdeBeer 33cl	4,00

