

BRUNCH

(1●—————13h.)

Café especialidad

Espresso 1'75€

Cortado 1'85€

Latte 1'85€

Tés e infusiones 2€

Zumo

De la casa 3€

Naranja, zanahoria y jengibre.

Cocktails

Ancestral Nativo 3'50€

Vino natural espumoso.

Mimosa 5'50€

Cava y zumo de naranja natural.

Bloody sherry 6€

Vino de Jeréz, zumo de tomate, apio y especias.

Tostadas

Pan, mantequilla y mermelada 3'25€

Pan de chía, mermeladas caseras y mantequilla de cabra.

Pan, aguacate y rúcula 4€

Pan de chía, aguacate, rúcula y sésamo.

Pan inglés, mortadella y ricotta 4€

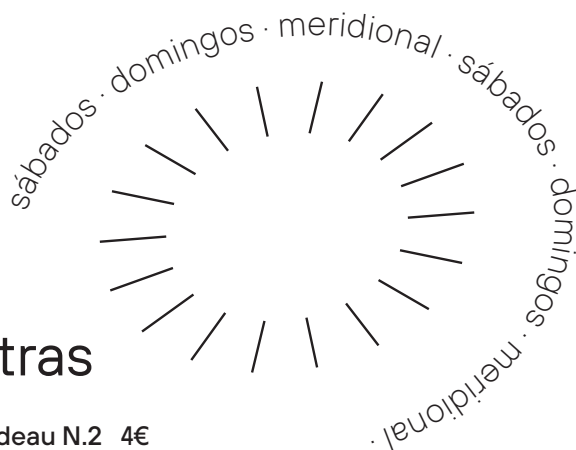
Pan inglés casero con mortadella siciliana con pistachos y ricotta .

Pan, aceite, tomate y embutidos 4'50€

Pan de masa madre, AOVE, tomate y embutidos italianos.

Mollete de jamón ibérico 5'00€

Mollete de agua de Benaoljal, AOVE y jamón ibérico de bellota.



Ostras

Gillardeau N.2 4€

Sandwiches

Mixto 3'25€

Jamón dulce y queso amarillo entre pan de molde casero.

Pastrami 4'50€

Pastrami de ternera y salsa tártara en pan de molde casero.

Bowls

Fruta de temporada 4€

Yogur, granola y frutas de temporada 5€

Yogur y granola hechos en casa y frutas del día.

Huevos

Huevos benedictine 6€

Brioche casero, salsa holandesa, chicharrón de Cádiz, huevo a baja temperatura y brotes verdes.

Torrija

Torrija casera

5€

Pan brioche casero caramelizado al momento servido con frutos rojos.

(1●—————13h.)

