

# meet brunch menu

De temporada: verduras de hoja, tomates, pimientos, aguacate, berenjena, patatas, aliáceas, hierbas aromáticas, fresas, arándanos y cítricos

Lunes, Jueves y Viernes 12:00 - 16:00  
Sabado y Domingo 10:00 - 16:00

## Salados

### **SCHAKSHOUKA 18**

Salsa de tomate asado, chile y pimiento rojo / alubias blancas / omellete de tofu / yogur de ajo / yema de zanahoria / feta de almendras / perejil / con focaccia aparte. ¡Picante!

Roasted tomato, chili and bell pepper sauce / cannellini beans / tofu omellete / garlic yoghurt / carrot yolk sauce / almond feta /parsley / focaccia on the side. Spicy!

### **TOFU HASH BENEDICT 16**

Hash brown de patata / espinacas / mermelada de tomate / tomate seco a la parrilla / omellete de tofu / cebolla encurtida / holandesa de puerro y eneldo / crujiente de ajo y cebolla / cebollino

Potato hash brown / spinach / tomato jam / grilled sun dried tomato / tofu omellete / pickled onion / leek and dill hollandaise / garlic and onion crunch / chives

### **GRILLED KIMCHI CHEDDAR SANDWICH 17**

Brioche tostada / kimchi caramelizado / crema cheddar casero / seta ostra crujiente / cilantro / sesamo / salsa de aguacate / mayonesa picante / con patatas fritas y mayonesa picante aparte

Grilled brioche / caramelised kimchi / meet cheddar cream / crispy oyster mushroom / coriander / sesame seeds / avocado sauce / spicy mayo / potato fries and spicy mayo on the side

### **CRAB STYLE JACKFRUIT SANDWICH 16**

Brioche / ensalada de yaca estilo cangrejo / mayonesa de mostaza ahumada / eneldo / guindillas caramelizadas / campesinas y mayonesa picante aparte

Brioche / crab style jackfruit salad / smokey mustard mayo / dill / caramelised guindillas / country style chips and spicy mayo on the side

## Dulces

### **TIRAMISU FRENCH TOAST 16**

Brioche caramelizado / crema de natilla de mascarpone / cacao / crema inglesa de café

Caramelised brioche / custard mascarpone cream / cocoa powder / coffee crème anglaise

### **CURD PANCAKES 16**

Tortitas de requesón de tofu / espuma de matcha / fresas

Tofu cottage cheese pancakes / matcha foam / strawberries

# meet brunch menu

Todas nuestras bebidas se elaboran según la temporada con siropes, infusiones, aceites y bitters caseros.

## Bebidas de la casa y zumos

**LIMONADA DE LA CASA 6**

**TÉ HELADO DE LA CASA 7**

**ZUMO DE NARANJA FRESCO 5**

**MR. HEALTHY 6**

Zumo fresco de naranja, pomelo y limón  
Fresh orange, pomelo and lemon juice

## Matchay café

**PINK MATCHA 6**

Latte de matcha con puré de fresa, sirope de hibisco y leche de avena

Matcha latte with strawberry purée, hibiscus syrup and oat milk

**BLUE & BLACK MATCHA 7**

Latte de matcha con mermelada de arándanos, espuma fría de crema de sésamo negro y leche de almendras

Matcha latte with blueberry jam, black sesame cream cold foam and almond milk

**SHAKEN CREAM ESPRESSO 6**

Espresso agitado con azúcar moreno y un toque de sal, cubierto con capa de crema y vainilla

Espresso shaken with brown sugar and a pinch of salt topped with shaken cream and vanilla

**COCONUT COLD BREW 7**

Cold brew de café con agua de coco, sirope de coco tostado y espuma de coco

Coconut water cold brew coffee, toasted coconut syrup and coconut foam

## Cócteles

**BRUNCH MIMOSA 7**

Una mimosa de brunch fresca y agradable  
A fresh, light brunch mimosa

**BRUNCH SPRITZ 9**

Un spritz de verano, fresco y con sabores de temporada  
A fresh summer spritz with seasonal flavours

Carta de cervezas, vinos y cócteles disponible  
Beer, wine and cocktail menus available