

* BRUNCH

Disponible de 09.00 am a 13.30 h

BRUNCH

Incluye café de especialidad Americano, expresso o Café con leche o zumo de naranja

EL INGLÉS..... 16€
Bacon, huevos fritos, salchichas, champiñones, tomate, judías, hash brown y dos rebanadas de pan y mantequilla.

VEGGIE..... 15€
Huevo escalfado sobre tosta de espinacas guacamole y salsa holandesa, hummus con crudité de zanahoria, esalada de pepino y queso fresco, yogurt y chía, ágave y plátano.

EL MAREADO 15€
Ensalada de hojas de verdes con tomates, tosta de tapenade y ricota, huevos revueltos con salmón, hummus de aguacate con tiras de maíz y yogurt natural con muesli y miel.

BRUTAL..... 18€
Tosta de huevo plancha, espinacas y aguacate con Bowl de yogur y frutas, smoothie de frutos rojos, tarta del día y Café o infusión.

PANCAKES Y MÁS

PANCAKE PARTY 18€
Tabla de Tortitas Americanas con fruta de temporada, sirope de arce, huevos revueltos, bacón crujiente crema de cacao y nata montada.

CLÁSICAS..... 8€
Tortitas Clásicas con Mantequilla mermelada de frambuesa sirope de Arce casero y fruta de temporada

CHOCOLATE..... 9€
Con nutella, dulce de leche, plátano, crocanti de lotus y helado de vainilla.

TORTITAS CON BACON Y HUEVO 12€
Clásicas con tiras crujientes de bacon, huevos revueltos, sirope de arce casero y azúcar glass.

(Añade salchichas por 1€)
GOFRES DE POLLO..... 14€
Pechuga New York, gofres, sirope de arce casero, bacon, huevo, salsa BCC y azúcar glass.

GOFRES CASERO DE NUTELLA..... 8€
Nutella, Plátano, dulce de leche y helado de vainilla.

TOSTADA FRANCESA..... 10€
Con huevo revuelto, bacon y sirope de Arce casero.

BOWLS

MUESLI CON YOGURT..... 7€
Muesli con yogurt, fruta de temporada y miel.

BIRCHER DE AVENA 7€
Copos de avena con leche de almendras, nueces, agave, fruta de temporada, canela y aroma de vainilla.

ACAI BOWL 9€
Base de puré de acai, muesli, avena, plátano, arándano y Chía.

ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA..... 8€

HUEVOS

BENEDICTOS..... 10€
Muffin inglés con bacon, 2 huevos pochados y salsa holandesa. (Cambiar el bacon por jamón ibérico de bellota 12€)

ROYALE..... 12€
Muffin inglés con salmón ahumado, aguacate machacado, 2 huevos pochados y salsa holandesa.

FLORENTINOS..... 12€
Muffin inglés con aguacate, espinacas frescas, 2 huevos pochados, espárragos y salsa hoandesa.

RANCHEROS..... 10€
Base de tortilla de maíz, huevos fritos con salsa casera de tomate, cebolla, pimientos, calabacín, ajo, frijoles y jalapeños.

TURCOS..... 14€
Base de yogur griego y limon, con salsa de mantequilla tostada ligeramente picante y huevos pochados acompañados de pan crujiente sazonado.

BAGELS

CREMA DE QUESO Y SALMÓN..... 9€
Salmon, queso crema, rúcula, salsa tártara y alcaparras.

YOLK..... 9€
Pechuga de pollo, bacon, lechuga Batavia, tomate y huevo frito.

MEDITERRÁNEO..... 9€
Hummus de garbanzos, tomate, calabacín a la plancha, rúcula y parmesano.

TOSTAS

IBÉRICA..... 8€
Paleta de cebo ibérica, rodajas de tomate pera, aguacate natural madurado terminada con rúcula fresca, sésamo blanco y aceite de oliva virgen sobre una tosta de pan típico cordobés.

GUACAMOLE Y HUEVO REVUELTO.. 8€
Añade extra de bacon y salsa holandesa..... 9€

SALMÓN..... 9€
Huevos revueltos, salmón ahumado, aguacate y rúcula.

GARDEN..... 9€
Hummus de remolacha, champiñones, espárragos, aguacate, lima y matcha sobre un brioche artesano.

PAVO..... 7€
Combinación de pavo, aguacate, queso de cabra, mermelada de pimiento rojo, orégano y aceite de oliva virgen.

Disponemos del listado de alérgenos a disposición del cliente que lo solicite

BRUNCH

Includes American specialty coffee, espresso or coffee with milk or orange juice.

FULL ENGLISH..... 16€
Bacon, fried eggs, cumberland sausage, mushrooms, tomatoes, beans, hash brown and two slices of bread and butter.

VEGGIE..... 15 €
Poached egg on spinach guacamole toast with hollandaise sauce, hummus with carrot crudité, cucumber sauce and fresh cheese and yoghurt with chia, agave and banana.

EL MAREADO..... 15 €
Green leaves salad with tomatoeas, tapenade and ricotta toast, scrambled eggs with salmon, avocado hummus with corn strips and natural yoghurt with muesli and honey.

BRUTAL..... 18 €
Fresh Avocado, Spinach and fried egg toast with yoghurt and fruit bowl, red berries smoothie, slice of cake and coffee or tea.

PANCAKES & MORE

PANCAKE PARTY..... 18€
Table of American Pancakes with seasonal fruit, maple syrup, scrambled eggs, crispy bacon, cocoa cream and whipped cream.

CLASSICS..... 8 €
Classic pancakes with butter, raspberry jam, maple syrup and seasonal fruits

CHOCOLATE..... 9 €
With nutella, dulce de leche, banana, lotus crocanti and vanilla ice cream.

EGGS & BACON..... 12 €
Classics with crispy bacon strips, scrambled eggs, maple syrup and icing sugar.
(Add sausages for 1€)

CHICKEN WAFFLES..... 14€
New York breast, waffles, maple syrup, bacon, egg, BCC sauce and icing sugar.

HOMEMADE WAFFLES NUTELLA... 8€
With Nutella, Banana, dulce de leche and vainilla ice cream.

FRENCH TOAST..... 10 €
With scrambled eggs, bacon and maplesyrup.

BOWLS

MUESLI WITH YOGURT..... 7 €
Muesli with yoghurt, seasonal fruits and honey.

OAT BIRCHER..... 7 €
Oat flakes with almond, cinnamon, walnuts milk, agave, seasonal fruit and vanilla aroma.

ACAI BOWL 9 €
Base of acai puree, muesli, oatmeal, blueberry, banana and Chia.

SEASONAL FRUIT SALAD... 8 €

EGGS

BENEDICT..... 10€
English muffin with bacon, 2 poached eggs and hollandaise sauce. (Change bacon for Iberian ham for 12 €)

ROYALE..... 12€
English muffin with smoked salmon, mashed avocado, 2 poached eggs and hollandaise sauce.

FLORENTINE..... 12€
English muffin with avocado, fresh spinach, 2 poached eggs, asparagus and hollandaise sauce.

RANCHEROS..... 10€
Corn tortilla base, fried eggs with homemade tomato sauce, onion, peppers, zucchini, garlic, beans and jalapenos.

TURKISH EGGS..... 14€
Base of yoghurt and fresh lemon juice with spicy toasted butter sauce and 2 poached eggs finished with crispy sauteed bread

BAGELS

SALMON AND CREAM CHEESE..... 8€
Salmon, cream cheese, arugula, tartar sauce and capers.

YOLK..... 9€
Chicken breast, bacon, Batavia lettuce, tomato and fried egg.

MEDITERRÁNEO..... 8€
Chickpea hummus, tomato, grilled zucchini, arugula and parmesan cheese.

TOASTS

IBERIAN..... 8€
Iberian bait shoulder, pear tomato slices, finished with ripened natural avocado and fresh arugula, white sesame and virgin olive oil on a typical bread toast from Córdoba.

GUACAMOLE & SCRAMBLED EGG... 8 €
Add extra bacon and hollandaise sauce..... 9€

SALMON..... 9 €
Scrambled eggs, smoked salmon, avocado and arugula.

GARDEN..... 9 €
Beet hummus, mushrooms, asparagus, avocado, lime and matcha on an artisan brioche.

TURKEY..... 7 €
Combination of turkey, avocado, goat cheese, red pepper jam, oregano and virgin olive oil.