BRUNCH

APEROL

ILIMITADO DE APEROL **16€**

Incluye espresso, latte, americano o zumo natural de naranja.
Añade smoothie por 2€.

El Inglés **17€**
Huevos fritos, bacon crujiente, salchichas, tomate a la brasa, champiñones, judías, hash brown, mantequilla y pan

El Veggie **16€**
Tosta de guacamole con huevo pochado, espinaca y salsa holandesa. Hummus con crudité de zanahoria,ensaladade pepino con halloumi; y bowl de yogur con Agave, chía y plátano

El Andaluz **17€**
Tortilla de patatas con salmorejo, tosta de salmorejo; con croquetas cremosas de pancetta, aceitunas y café o media maceta de Mahou.

El Continental **16€**
Croissant casero de jamón ibérico con tomate y rúcula; ensalada de frutas, muesli con yogurt y miel; y tarta de zanahoria casera.

PANCAKES & MÁS

Pancake Party **18€**
Tabla de tortitas clásicas con fruta de temporada, sirope de arce casero, huevos revueltos, bacon crujiente, crema de cacao, nata montada, helado de vainilla y azúcar glass.

Tostada francesa **10€**
Clásicas, con sirope de arce casero, yogurt natural, azúcar glass y fruta de temporada.

Pancakes clásicas **10€**
Tortitas clásicas con sirope de Arce casero, mantequilla, mermelada de frambuesa, fruta de temporada y azúcar glass. Añade crema de pistacho +2€

Pancakes de chocolate **12€**
Con Nutella, dulce de leche, plátano, galleta de lotus, helado de vainilla y azúcar glass.

Pancakes con bacon y huevo **12€**
Clásicas con huevos revueltos, salchichas, bacon a la plancha, sirope de arce casero y azúcar glass.

Añade tus extras: Nutella +1.5€ - Bacon crujiente +2€
Huevo plancha/revuelto +2€ - Ensalda de frutas +4€

BOWLS

Ensalada de frutas **9€**
De temporada, fresca y natura; y con miel.

Bowl de Açai **12€**
Con muesli, copos de avena, nueces, plátano, manzana, y semillas de chía.

Porridge de avena **9€**
Cremoso, con manzanilla picada, canela, agave, nueces y leche de avena.

Muesli con yogur **9€**
Fruta fresca y miel.

HUEVOS

Benedict **12€**
Muffin inglés, con bacon, huevos pochados, salsa holandesa y polvo de bacon.

Con jamón ibérico +2€
Con croisasant +1€

Royale **12€**
Muffin inglés , huevos pochados , salmon ahumado, aguacate machacado y salsa holandesa.

Turcos **12€**
Base de yoghurt griego especiado con mantequilla tostada ligeramente picante, huevos pochados y pan crujiente.

Vegetarianos shakshuki **12€**
Base de sofrito de tomate y verduras especiadas al estilo middle east con dos huevos pochados y pan de mantequilla tostada.

Añade tu proteína - Salmón 4€ - Pollo braseado 4€
Bacon crujiente 2€ - Aguacate 2€

TOSTAS

The Unique **12€**
Queso crema, huevo revuelto, tapenade, salmón ahumado, aguacate, rúcula, orégano y AOVE.

Avocado Smash **9€**
Aguacate machacado, huevos revueltos, miel, almendras tostadas y brotes tiernos.

Añade tu proteína - Salmón +4€ - Pollo braseado +4€
Bacon crujiente +2€ - Queso de cabra +2€

Focaccia **10€**
Focaccia casera recién horneada con queso de cabra, pavo braseado, aguacate, mermelada de pimiento, orégano y AOVE.

Green Day **9€**
Hummus de remolacha sobre pan brioche, espárragos a la plancha, champiñones salteados, láminas de aguacate, matcha verde y lima.

Ibérica **9€**
Jamón ibérico, tomate, aguacate , rúcula , semillas de sésamo y AOVE.

Bikini **10€**
Brioche mixto, crujiente por fuera y suave por dentro, de carrillada deshilachada, queso Camembert madurado y trufa.

Añade tus huevos pochados/ revueltos/ plancha +2€

MOLLETES ARTESANALES

Malagueño **7€**
Jamón ibérico, tomate de Coín y aceite de oliva.

Noruego **8€**
Salmón ahumado, halloumi a la plancha, aguacate y rúcula.

Campero **7€**
Pechuga de pavo, queso edam, tomate y aceite de oliva.

ENGLISH

BRUNCH

APEROL

UNLIMITED APEROL **16€**

Includes espresso, latte, americano or fresh orange juice.

Add a smoothie for 2€.

The English **17€**
Fried eggs, crispy bacon, sausages, grilled tomatoes, mushrooms, beans, hash brown, butter and bread.

The Veggie **16€**
Toast with guacamole, a poached egg, spinach and hollandaise sauce. Hummus with carrot crudités, cucumber salad wit halloumi; and a yoghurt bowl with agave, chia seeds and banana

The Andalusian **17€**
Potato omelette with salmorejo, salmorejo on toast; creamy pancetta croquettes, olives and coffee or half a pint of Mahou beer.

The Continental **16€**
Homemade croissant with Iberian ham, tomato and rocket; fruit salad, muesli with yogurt and honey; and homemade carrot cake.

PANCAKES AND MORE

Pancake Party **18€**
Classic pancake board with seasonal fruit, homemade maple syrup, scrambled eggs, crispy bacon, cocoa cream, whipped cream, vainilla ice cream and powdered sugar.

French Toast **10€**
Classic with homemade maple syrup, natural yogurt, icing sugar and seasonal fruit.

Classic Pancakes **10€**
Traditional pancakes with homemade maple syrup, butter, raspberry jam, seasonal fruit and powdered sugar.
Añade crema de pistacho +2€

Chocolate Pancakes **12€**
With Nutella, dulce de leche, banana, Lotus biscuit, vanilla ice cream and powdered sugar.

Pancakes with bacon and eggs **12€**
Classic pancakes with scrambled eggs, grilled sausages, bacon, homemade maple syrup and powdered sugar.

Add your extras: Nutella +1.5€ - Crispy Bacon +2€
Fried or scrambled egg +2€ - Fruit salad +4€

BOWLS

Fruit Salad **9€**
In season, fresh and natural; and with honey.

Açai Bowl **12€**
With muesli, oat flakes, walnuts, banana, apple and chia seeds.

Oat Porridge **9€**
Creamy with chopped apple, cinnamon, agave, walnuts and oat milk.

Muesli with yogurt **9€**
With fresh fruit and honey.

EGGS

Benedict **12€**
English muffin with bacon, poached eggs, hollandaise sauce and bacon dust.

With Iberian ham +2€
With a croissant +1€

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

Turkish Eggs **12€**
Base of spiced Greek yogurt with lightly spiced toasted butter, poached eggs and crispy bread.

Vegetarian shakshuka **12€**
A base of tomato and vegetable sauce, spiced in the Middle Eastern style, served with two poached eggs and toasted buttered bread.

Add your protein - Salmon 4€ - Grilled Chicken 4€
Crispy Bacon 2€ - Avocado 2€

TOAST

The Unique **12€**
Cream cheese, scrambled eggs, tapenade, smoke salmon, avocado, arugula, oregano and extra virgin olive oil.

Avocado Smash **9€**
Mashed avocado, scrambled eggs, honey, toasted almonds and tender sprouts.

Add your protein - Salmon +4€ - Grilled Chicken +4€
Crispy Bacon +2€ - Goat Cheese +2€

Focaccia **10€**
Freshly baked homemade focaccia with goat's cheese, braised turkey, avocado, chilli jam, oregano and extra virgin olive oil.

Green Day **9€**
Deet hummus on brioche bread, grilled asparagus, sautéed mushrooms, avocado slices, green matcha and lime.

Iberian **9€**
Iberian ham, tomato, avocado, arugula, sesame seeds and olive oil.

Bikini **10€**
Assorted brioche, crispy on the outside and soft on the inside, with shredded pork cheek, aged Camembert cheese, and truffle.

Add your eggs poached, scrambled or fried +2€

ARTISAN MOLLETES

Malagueño **7€**
Iberian ham, Coín tomato and olive oil..

Norwegian **8€**
Smoked salmon, grilled halloumi, avocado and arugula..

Campero **7€**
Turkey breast, Edam cheese, tomato and olive oil..

SIN GLUTEN

«Todos nuestros platos sin gluten se cocinan con especial cuidado, pero no podemos asegurar que no hay contaminación cruzada ni trazas».

BRUNCH

Veggie **16€**
Tosta de guacamole con huevo pochado, espinaca y salsa holandesa. Hummus con crudité de zanahoria,ensaladade pepino con halloumi; y bowl de yogur con Agave, chía y plátano

PANCAKES

Pancakes Clásicas **10€**
Tortitas clásicas sin gluten con sirope de arce, mantequilla, mermelada de frambuesa, fruta de temporada y azúcar glass.
Añade crema de pistacho +2€

Pancakes de chocolate **12€**
Crema de cacao, dulce de leche, plátano, helado de vainilla y azucar glass.

Pancake Party **18€**
Tortitas clásicas sin gluten con sirope de arce, fruta de temporada, huevos revueltos, bacon crujiente, crema de cacao, nata montada y helado de vainilla.

TOSTAS (CON PAN SIN GLUTEN)

Unique **11€**
Queso crema, huevo revuelto, tapenade, salmón ahumado, aguacate, rúcula, orégano y AOVE.

Avocado Smash **9€**
Aguacate machacado, huevos revueltos, miel, almendras tostadas y brotes tiernos.

Green Day **9€**
Hummus de remolacha sobre pan brioche, espárragos a la plancha, champiñones salteados, láminas de aguacate, matcha verde y lima.

Ibérica **9€**
Jamón ibérico, tomate, aguacate, rúcula, semillas de sésamo y AOVE

Añade proteína: Salmón +4€ - Pollo Braseado +4€
Bacon crujiente +2€ - Queso de cabra +2€

HUEVOS

Benedictos **12€**
Pan sin gluten, huevos pochados, bacon, salsa holandesa y polvo de bacon.

Royale **12€**
Pan sin gluten, huevos pochados, salmón ahumado, aguacate machacado y salsa holandesa.

Turcos **12€**
Base de yogurt griego especiado con mantequilla tostada ligeramente picante, huevos pochados y pan sin gluten crujiente sazonado.

Vegetarianos Shakshuki **12€**
Base de sofrito de tomate y verduras especiadas al estilo middle east, con dos huevos pochados y pan de mantequilla tostada.

BOWLS

Açai **12€**
Con copos de avena sin gluten, nueces, plátano, manzana y semillas de chía.

Porridge de Avena **9€**
Cremosos copos de avena sin gluten, con manzana picada, canela, agave, nueces y leche de avena.

Ensalada de frutas **9€**
De temporada, fresca y natura; y con miel.

ENGLISH

GLUTEN-FREE

«All our gluten-free dishes are prepared with special care, but we cannot guarantee that there is no cross-contamination or traces of gluten.».

BRUNCH

Veggie **16€**
Toast with guacamole, a poached egg, spinach and hollandaise sauce. Hummus with carrot crudités, cucumber salad wit halloumi; and a yoghurt bowl with agave, chia seeds and banana

PANCAKES

Classic Pancakes **10€**
Gluten-free pancakes with maple syrup, butter, raspberry jam, seasonal fruit and icing sugar..
Add pistacho cream +2€

Chocolate Pancakes **12€**
With cocoa cream, dulce de leche, banana, vanilla ice cream and icing sugar.

Pancake Party **18€**
Gluten-free pancakes with maple syrup, seasonal fruit, scrambled eggs, crispy bacon, cocoa cream, whipped cream and vanilla ice cream

TOASTS (WITH GLUTEN-FREE BREAD)

Unique **11€**
Cream cheese, scrambled egg, tapenade, smoked salmon, avocado, arugula, oregano and EVOO.

Avocado Smash **9€**
Smashed avocado, scrambled eggs, honey, toasted almonds and baby sprouts.

Green Day **9€**
Beetroot hummus on brioche bread, grilled asparagus, sautéed mushrooms, avocado slices, matcha, and lime.

Iberian **9€**
Iberian ham, tomato, avocado, arugula, sesame seeds and Extra Virgin Olive Oil.

Add protein: Smoked salmon +4€ - Grilled Chicken +4€ Crispy Bacon +2€ - Goat cheese +2€

EGGS

Benedict **12€**
Gluten-free bread, poached eggs, bacon, hollandaise sauce and bacon dust.

Royale **12€**
Gluten-free bread, poached eggs, smoked salmon, smashed avocado and hollandaise sauce.

Turkish **12€**
Spiced Greek yogurt base with lightly spiced browned butter, poached eggs and crispy seasoned gluten-free bread.

Vegetarian Shakshuka **12€**
A base of tomato and vegetable sauce, spiced in the Middle Eastern style, served with two poached eggs and toasted buttered bread.

BOWLS

Açai **12€**
With gluten-free oats, walnuts, banana, apple and chia seeds.

Oat Porridge **9€**
Creamy gluten-free oats with diced apple, cinnamon agave, walnuts and oat milk.

Fruit Sala **9€**
In season, fresh and natural; and with honey.