

BRUNCH & HEALTHY FOOD



AÇAÍ



Berry love

S: 8,90€ - M: 12,90€

Açaí, granola, fresa, arándanos, coco
Açaí, granola, strawberries, blueberries, coconut



Tropical paradise

S: 9,90€ - M: 13,90€

Açaí, granola, mango, piña, arándanos
Açaí, granola, mango, pineapple, blueberries



Choco power

S: 9,90€ - M: 13,90€

Açaí, granola, plátano, crema de cacahuete, almendras, cacao nibs
Açaí, granola, banana, peanut butter, almonds, cacao nibs



Pistacho dream

S: 10,90€ - M: 14,90€

Açaí, granola, fresa, plátano, pistachos, crema de pistacho
Açaí, granola, strawberries, banana, pistachio, pistachios, pistachio cream



Protein

S: 10,90€ - M: 14,90€

Açaí, granola proteica, Yogurt griego, plátano, almendras, chía y chocolate negro
Açaí, protein granola, Greek yogurt, banana, almonds, chia seeds, dark chocolate

Diseña tu bowl perfecto. Build your perfect bowl.

Granola artesanal incluida - Artisanal granola included

Açaí Small €9,90

350 ml + 2 toppings



Açaí Medium €12,90

500 ml + 3 toppings



Extras



• Fruta / fruit +0,80€

• Crema extra / Extra cream +1€

• Miel / Honey +0,5€

• Proteína / Protein +2,50€

🥜 🌰 🥛 🌾 Alérgenos: Cacahuetes · Frutos secos · Lácteos · Gluten* *Puede contener trazas de otros alérgenos. Consulta a nuestro personal para más información.

🥜 🌰 🥛 🌾 Allergens: Peanuts · Tree Nuts · Dairy · Gluten* *May contain traces of other allergens. Please ask our staff for more information.

BRUNCH & HEALTHY FOOD



CAFÉS, BEBIDAS & CÓCTELES

COFFEE, DRINKS & COCKTAILS

Café | Coffee

Espresso	1,70€
Doble Espresso	2,40€
Americano	2,10€
Cortado	1,80€
Café con Leche	2,80€
Café con Leche XL	3,50€
Cappuccino	2,90€
Cappuccino XL	3,60€
Flat White	3,20€
Iced Latte	3,90€
Matcha Latte	3,90€
Chai Latte	3,90€
Peanut Butter Latte	3,90€
Chocolate Caliente	3,20€

Tés e Infusiones | Tea & Infusions: 2,90€

English Breakfast
Green Tea
French Vanilla Rooibos
Chamomile
Forest Fruits

Extras +1,00

- Caramelo / Caramel
- Vainilla / Vanilla
- Chocolate

Leches vegetales / Plant-Based Milk +0,30€

- Avena / Oat
- Almendra / Almond
- Sin Lactosa / Lactose free

Otros

Agua sin gas	2,00€
Agua con gas	2,20€
Coca cola / Zero	2,90€

Zumos & Smoothies

Juices & Smoothies

Zumo de Naranja Natural	4,90€
Sexy Limonada Casera	3,90€

Red energy 6,90€

Remolacha, manzana, zanahoria, limón y gengibre.

Beetroot, apple, carrot, lemon, and ginger.

Green Detox 6,90€

Espinaca, pepino, manzana, limón y menta.

Spinach, cucumber, apple, lemon and mint.

Premium Smoothies 6,90€

Morning Magic

Açaí, plátano y manzana.

Açaí, banana & apple smoothie.

Tropical Twist

Frambuesa, arándanos y plátano.

Raspberry, blueberry & banana.

Fresquito

Melón, fresa, mango y limón.

Melon, strawberry, mango & lemon.

Sunshine

Mango, maracuyá y piña.

Mango, passion fruit & pineapple.

Cócteles | Cocktails

Mimosa	4,50€
Aperol Spritz	7,90€

Cervezas y vinos | Beer & Wine

Cerveza	3,50€
Copa de Vino Blanco	3,50€
Copa de Vino Tinto	3,50€
Copa de Cava	3,50€
Botella de Vino / Cava	18,60€

BRUNCH & HEALTHY FOOD



HUEVOS EGGS

Huevos Benedict Canallas con Brioche:

Canallas Benedict Eggs on Brioche

Nuestra versión renovada del gran clásico de brunch. Dos huevos poché de yema fluida sobre mullido pan brioche tostado, bañados en salsa holandesa cremosa con un toque de sriracha picante. Servidos con mix de verduras frescas de la huerta y chips crujientes de boniato.

Our bold signature twist on the brunch classic. Two perfectly poached eggs on pillowy toasted brioche bread, smothered in rich homemade hollandaise sauce with a spicy kick of sriracha. Served with a garden vegetable mix and crunchy sweet potato chips.

   Alérgenos / Allergens: Gluten, Huevo, Lácteos (Salmón: +Pescado)

Puedes elegir:

Bacon: 13,90€



Aguacate: 14,90€



Salmón: 15,90€



Huevos Revueltos de la Casa: 7,90€

Scrambled eggs

Tres huevos revueltos cremosos cocinados a la perfección, acompañados de una refrescante ensalada con tomatitos cherry y una crujiente rebanada de pan de masa madre tostado.

Three fluffy, creamy scrambled eggs cooked to perfection, served with a crisp side salad, cherry tomatoes, and a toasted slice of artisan sourdough bread.

  Alérgenos / Allergens: Gluten, Huevo

Omelette Tradicional (Tortilla): 7,90€

Traditional Spanish Omelet

Jugosa tortilla francesa de tres huevos seleccionados, acompañada de una guarnición de ensalada de brotes verdes tiernos, tomatitos cherry y una tostada de pan de masa madre artesanal.

Fluffy three-egg French omelette served with a side of crisp green salad, vibrant cherry tomatoes, and a crunchy slice of artisan sourdough toast.

  Alérgenos / Allergens: Gluten, Huevo

Extras para tus Huevos
Extras for Eggs:



- Bacon +2€
- Aguacate Avocado +2€
- Salmón +4€
- Espinacas Spinach +1,50€
- Patatas al horno +2,50€
Baked potatoes
- Tofu +2€
- Queso de cabra +2,50€
Goat cheese
- Extra huevo extra egg +1,50€

BRUNCH & HEALTHY FOOD

Casa
do Açaí

TOSTADAS & SANDWICHES TOAST & SANDWICHES

Tostada de Aguacate: 7,90€ Avocado toast

Tostada de pan de masa madre artesanal untada con crema de aguacate casera, rúcula rústica, tomates cherry confitados y un mix crujiente de semillas seleccionadas.

Artisan sourdough toast topped with homemade avocado cream, fresh arugula, confit cherry tomatoes, and a crunchy premium seed mix.

  Alérgenos / Allergens: Gluten, Sésamo

Tostada de Burrata: 10,90€ Burrata toast

Tostada de pan de masa madre con cremosa burrata de búfala fresca, hojas de rúcula, finas lascas de jamón serrano, pesto casero de albahaca y tomates deshidratados intensos.

Sourdough toast topped with creamy fresh buffalo burrata cheese, arugula, fine slices of Serrano ham, homemade basil pesto, and intense sun-dried tomatoes.

   Alérgenos / Allergens: Gluten, Lácteos, Frutos secos

Croque Monsieur: 6,90€ Croque Monsieur

Mullido pan brioche relleno de jamón cocido de calidad y queso Emmental, cubierto con nuestra sedosa salsa bechamel de la casa y gratinado crujiente al horno.

Soft brioche bread layers filled with premium boiled ham and Emmental cheese, topped with our smooth homemade bechamel sauce and golden-baked in the oven.

   Alérgenos / Allergens: Gluten, Lácteos, Huevo

Bikini Clásico: 4,90€ Classic Bikini

Sándwich tostado en pan rústico de masa madre con lonchas de jamón york seleccionado y queso Gouda fundido de textura cremosa.

Toasted sandwich made with rustic sourdough bread, premium York ham, and beautifully melted creamy Gouda cheese.

  Alérgenos / Allergens: Gluten, Lácteos

Croissant de Mantequilla: Butter Croissant 2,40€ | Jamón y Queso: 4,75€ Nocilla: 3,75€

Croissant hojaldrado de mantequilla premium. Elige tu versión: clásico de mantequilla, relleno salado de jamón y queso, o dulce fundido con crema de Nocilla.

Flaky artisan pastry made with premium butter. Choose your version: classic butter, savory ham and cheese, or melted sweet Nocilla chocolate hazelnut cream.

    Alérgenos / Allergens: Gluten, Lácteos, Huevo

(Nocilla: Frutos secos/Soja)

Pan de Queso Brasileño: Pão de Queijo 1 ud: 1,40€ / 4 unidades: 5,50€

Bocaditos tradicionales brasileños horneados, crujientes por fuera y deliciosamente elásticos y quesosos por dentro (naturalmente sin gluten)

Traditional baked Brazilian cheese bread bites, crispy on the outside and wonderfully chewy and cheesy on the inside (naturally glutenfree).

  Alérgenos / Allergens: Lácteos, Huevo



Los envases para llevar tienen un coste adicional de 0,50 €.

Takeaway packaging has an additional charge of €0.50.

HAMBURGUESAS GOURMET

GOURMET BURGERS

Burger Ibérica Trufada: 14,90€

Truffle Iberian Burger

Carne 100% ternera gourmet con crujiente de jamón serrano, queso cabra, huevo frito de yema fluida, lechuga trocadero tierna y rodajas de tomate en pan brioche artesanal untado con mayonesa de trufa negra. Servida con patatas al horno.

Premium 100% beef patty with crispy Serrano ham, goat cheese, a fried egg, fresh Trocadero lettuce, and tomato slices in an artisan brioche bun with rich black truffle mayo. Served with baked potatoes.

🌾 🥚 🥛 Alérgenos / Allergens: Gluten, Huevo, Lácteos

Bacon & Cheese Burger: 12,90€

Nuestra versión premium de un clásico eterno. Carne 100% ternera seleccionada acompañada de bacon ahumado crujiente, queso cheddar fundido, lechuga trocadero y tomate, coronada con nuestra inolvidable mayonesa casera de miel y mostaza a la antigua en pan brioche. Con patatas al horno.

Our elevated take on an American classic. Juicy 100% beef patty paired with crispy smoked bacon, melted cheddar, Trocadero lettuce, and fresh tomato, topped with our rich homemade honey-mustard mayo in a brioche bun. Served with baked potatoes.

🌾 🥚 🥛 Alérgenos / Allergens: Gluten, Huevo, Lácteos, Mostaza

BAGELS & WRAPS

Bagel de Semillas de Amapola: 8,90€

Poppy Seed Bagel

Tierno pan bagel cubierto de semillas de amapola, relleno con base de queso crema, aguacate laminado, mix de lechugas frescas y confitura artesanal de tomates cherry.

Soft poppy seed bagel spread with rich cream cheese, layered with sliced avocado, fresh mixed greens, and a sweet homemade cherry tomato confit.

🌾 🥛 🌿 Alérgenos / Allergens: Gluten, Lácteos, Sésamo

Wrap de Pollo Oriental: 12,90€

Oriental Chicken Wrap

Fina tortilla de trigo rellena de tiras de pollo jugoso marinado en salsa de soja y aceite de sésamo, acompañado de arroz integral, tomates cherry frescos y mix de lechugas mixtas crujientes. Servido con patatas rústicas al horno.

Thin wheat tortilla wrap packed with tender chicken strips marinated in soy and sesame, filled with fluffy rice, fresh cherry tomatoes, and mixed greens. Served with baked rustic potatoes.

🌾 🌿 Alérgenos / Allergens: Gluten, Soja, Sésamo

Ensalada de Pollo & Queso de Cabra: 14,90€

Chicken & Goat Cheese Salad

Jugosas tiras de pechuga de pollo a la plancha con queso de cabra cremoso, virutas crujientes de jamón serrano y frutas frescas de temporada sobre una mezcla de brotes verdes, semillas seleccionadas y vinagreta casera de frutos rojos.

Tender grilled chicken breast strips with creamy goat cheese, crispy Serrano ham shavings and seasonal fresh fruit, served over mixed greens with crunchy seeds and our homemade berry vinaigrette.

🥛 🌿 Alérgenos / Allergens: Lácteos, Sésamo (Sulfitos en la vinagreta)

Extras

Extras:



- Bacon +2€
- Salmón +4€
- Huevo frito +1,50€
Fried Egg
- Huevos revueltos +2,50€
Scrambled Eggs
- Tofu +2€
- Pulled Pork +2€

BRUNCH & HEALTHY FOOD



NUESTROS FRESCOS OUR FRESH FOOD

POKE BOWLS

Bowls frescos

Fresh bowls

Elige tu proteína favorita y personalízalo con la base y salsa que prefieras.

Choose your favourite protein and customise it with your preferred base and sauce.



Poke de Salmón Marinado

Marinated Salmon Poke

14,90€



Poke de Pollo Braseado

Grilled Chicken Poke

13,90€



Poke de Tofu Marinado

Marinated Tofu Poke

13,90€

1 Elige tu base Choose Your Base



Arroz Sushi
Sushi Rice



Quinoa
Premium



Mix de Ensalada
Mixed Greens

3 Elige tu salsa Choose Your Sauce



Salsa de soja tradicional
Classic Soy Sauce



Salsa cremosa de cacahuete
Creamy Peanut Sauce

🌿🥜 Alérgenos / Allergens: Soy, Sesame, Gluten (fried onion & soy sauce), Peanuts (peanut sauce)

2 Toppings incluidos Included Toppings

Rabanitos • Pepino • Maíz dulce • Edamame • Cebolla crujiente
Radishes • Cucumber • Sweet Corn • Edamame • Crispy Fried Onion

Extras Extras:



- Bacon +2€
- Salmón +4€
- Huevo frito +1,50€
Fried Egg
- Huevos revueltos +2,50€
Scrambled Eggs
- Tofu +2€
- Pulled Pork +2€

BRUNCH & HEALTHY FOOD

Casa
do Açaí

PANCAKES & SWEET BOWLS

Pancakes de Nocilla 11,90€

Nocilla Pancakes

Tres pancakes americanos extra esponjosos cubiertos con abundante crema fundida de Nocilla y acompañados de fruta fresca de temporada.

Three extra fluffy American pancakes generously topped with warm Nocilla hazelnut spread and served with fresh seasonal fruit.

🌾 🥛 🥚 Allergens: Gluten • Dairy • Egg • Tree Nuts • Soy

Pancakes de Açaí & Yogur 11,90€

Açaí & Yogurt Pancakes

Pancakes esponjosos bañados con crema artesanal de yogur infusionada con nuestro açaí premium y terminados con frutos rojos frescos.

Fluffy pancakes topped with artisan yogurt cream infused with our premium house açaí and finished with fresh berries.

🌾 🥛 🥚 Allergens: Gluten • Dairy • Egg

Pancakes Clásicos 10,90€

Classic Pancakes

Nuestra versión del clásico americano con mantequilla, fruta fresca y auténtico sirope de arce.

Our take on the American classic served with butter, seasonal fruit and pure maple syrup.

🌾 🥛 🥚 Allergens: Gluten • Dairy • Egg



Bowl Yogurt griego 7,90€

Greek yougurt bowl

Base de yogurt griego con granola casera acompañado de frutas de temporada

Puedes pedir tu extra de miel o sirope de arce

SWEETS

Tarta del día 4,90€

Galleta 3,50€

Rollo de canela 3,30€

Napolitano 3,30€

Brigadeiro 1,50€

