

BOWLS

BOWLS

Yogurt ecológico con granola y frutos rojos

Organic yogurt with granola and red berries

12€

Cortes de fruta de temporada con hierbabuena

Seasonal fruit cuts with mint

10€

Porridge tradicional de avena acompañado de plátano, nueces,
miel y canela

Classic oat porridge with banana, walnuts, honey and cinnamon

10€

TOSTADAS MASA MADRE Y SÁNDWICHES

SOURDOUGH TOASTS AND SANDWICHES

Tostada con pan de masa madre con mantequilla y mermelada

Sourdough toast with butter and jam

8€

Tostada con pan de masa madre, tomate de la huerta y AOVE

Sourdough toast with Fresh garden tomato with extra virgin olive oil

8€

Tostada con pan de masa madre con aguacate, tomate y
semillas

Sourdough toast with avocado, tomato and seeds

12€

Sándwich mixto de queso Havarti

Ham and Havarti cheese sandwich

12€

Mollete de Antequera con jamón ibérico y tomate de la huerta

Antequera mollete with Iberian ham and garden tomato

16€

Sándwich hojaldrado de salmón ahumado, queso crema y
rúcula

Flaky pastry sandwich with smoked salmon, cream cheese and arugula

18€

HUEVOS ECOLÓGICOS

ORGANIC EGGS

Todos los huevos de nuestra carta provienen de gallinas felices criadas en libertad en granjas ecológicas. / *All the eggs on our menu come from happy free-range hens raised on organic farms.*

Tortilla francesa elaborada al momento

Freshly made French omelette

12€

Huevos revueltos cremosos servidos con salmón ahumado y aguacate

Creamy scrambled eggs with smoked salmon and avocado

16€

Huevos fritos con puntilla, bacon ahumado y tomate asado

Fried eggs with crispy edges, bacon and roasted tomato

14€

Huevos Royale en pan brioche con salmón ahumado

Eggs royale on brioche with smoked salmon

18€

Huevos Benedict en pan brioche con bacon ahumado

Eggs benedict on brioche with smoked bacon

18€

DULCES

SWEETS

Cesta de mini bollería artesana

Basket of artisan mini pastries

12€

Gofre casero acompañado de Nutella, plátano y nueces

Homemade waffle with Nutella, banana and walnuts

12€

Tortitas tradicionales con frutos rojos, yogur y sirope de arce

Traditional pancakes with red berries, yogurt and maple syrup

12€

ZUMOS Y SMOOTHIES

JUICES AND SMOOTHIES

CALMA GREEN

Manzana verde, pepino, apio, espinacas, jengibre y lima

Green apple, cucumber, celery, spinach, ginger and lime

13€

CALMA RED

Remolacha, manzana roja, arándanos y chía

Beetroot, red apple, blueberries and chia

13€

MEDITERRANEAN GLOW

Zanahoria, naranja y manzana

Carrot, orange and apple

13€

DÉTOX LAS DUNAS

Espinacas, piña, manzana verde, aguacate y agua de coco

Spinach, pineapple, green apple, avocado and coconut water

13€

LEMONADE CLASSIC

Zumo de limón, agua mineral, sirope de caña y corteza de limón

Lemon juice, mineral water, cane syrup and lemon zest

9€

GINGER SHOOT

Zumo de jengibre, lima y cúrcuma

Ginger juice, lime and turmeric

7€

ORANGE JUICE

Zumo de naranja natural

Freshly squeezed orange juice

9€