

El Producto

Café de Especialidad

De temporada. Como Tostador Principal trabajamos con Nomad Coffee (Barcelona)

Tipos de Pan

Pan Masa Madre

Larga Fermentación & Harinas Ecológicas
Combina Harina de Trigo, Centeno & Malta

Pan sin Gluten, Proteico

Elaborado a Base de Semillas, Granos Germinados,
Masa Madre & sin Azúcares Añadidos
Proteico y Bajo en Hidratos (<30g de hidratos por
100g de pan)

Huevos camperos

De Gallinas Camperas criadas en Galicia
con el distintivo Galicia Calidade

Jamón & Pastrami

Jamón Ibérico

50% bellota cortado a cuchillo

Jamón Natural

Nos lo prepara nuestro charcutero de confianza
en el Mercado de Atarazanas

Pastrami

Elaborado artesanalmente (La Finca) con Picaña de
Vacuno .Macerado en Salmuera durante 10 días &
posteriormente Ahumado

Quesos

Burrata y Mozzarella 100% Italianas & sin Gluten

Frutas & Verduras

Nuestros Bowls llevan Fruta Fresca & de Temporada

Granola Casera

Con Avena Ecológica, sin Gluten & sin Azúcar
Endulzamos únicamente con Datil & Coco

Dulces Caseros

Todos nuestros dulces los elaboramos nosotros mismos
evitando conservantes artificiales

Las Tostas

Pan Masa Madre o Bagel
Proteico Sin Gluten +1

Tomate & Aceite Oliva	3.50
Mantequilla & Mermelada Casera de Temporada	3.80
M. Cacahete Eco, Plátano & Coco	5.50
Mascarpone, Manzana Asada, Miel & Nueces	6.50
Jamón Ibérico & Tomate (+Huevo 1) (+Aguacate 1)	8.00
Queso crema, Salmón, Pepino & Alcaparras	8.50
Burrata Italiana, Jamón Natural & Pesto Casero	9.80
Salmón, Aguacate , Huevo Poché & Salsa Holandesa	9.90

Los Especiales

Brioche Benedict Jamón Natural	9.50
Pan Molde con Mantequilla estilo Brioche, Jamón Natural, Aguacate, Huevo Poché & Salsa Holandesa	
Brioche Benedict Salmón	9.90
Pan Molde con Mantequilla estilo Brioche, Salmón, Aguacate, Huevo Poché & Salsa Holandesa	
Pastrami Sándwich	15.00
Pan Tostado en Mantequilla, Pastrami de Ternera Artesanal (La Finca), Mozzarella Fundida, Mostaza de Dijon, Pepinillos & Col	

Huevos Camperos Estilo La Galga

Con Rebanada Pan M. Madre o Proteico Sin Gluten

Tortillita de Patata con Cebolla	9.00
Extremadamente Jugosa con Cebolla Pochada	
Huevos revueltos, Jamón Ibérico, Cherry Rostizado & Aguacate	13.00
Huevos Turcos	
Dos Huevos Poché sobre una Crema de Yogur y Limón, Cherrys Rostizados & Feta	12.00
Aderezado con Aceite de Oliva Virgen y nuestro Mix de Especies	

Crepes (extra plátano +1)

Miel & Limón	4.50
Nutella	6.50
Manzana al horno, Canela & Miel	6.80
Jamón & Queso	7.50

Bowls, French Toast & Pancakes

Yogur Griego con Miel, Fruta de Temporada & Granola Casera	7.50
Acai Bowl con Fruta de Temporada, M. de Cacahete Eco & Granola Casera	9.50
French Toast con Fruta & Helado de Yogur Griego	9.80
Pancakes de Avena & Plátano con Fruta de temporada & Miel	12.00



Café de especialidad & Té

Espresso	2.00
Americano	2.20
Latte / Capuccino	2.60
Cortado	2.20
Flat White	3.00
Ice Latte	3.50
Batch Brew filtro	3.00
Cold Brew	3.50
Nuestro Tonic Espresso (con Romero y Limón)	5.00
Matcha Latte	3.00
Chai Latte (Chy)	3.60
Té / Infusiones Ecológicas	2.40
<u>Extras:</u>	
Extra Shot	+0.50
Bebida con Hielo	+0.60
Leche de Avena OATLY	+0.30

Bebidas

Zumo de Naranja	3.00
Limonada Casera	3.00
Agua sin gas	1.80
Agua con gas	2.40
Cocacola / Zero	2.30



GOOD COFFEE