



DESAYUNO / BREAKFAST

Brioche con Crema de Queso, Salmón y Alcaparras Brioche with Cream Cheese, Salmon and Capers	10€
Tostada Integral con Huevo Ecológico Escalfado y Aguacate Whole Grain Toast with Poached Organic Egg and Avocado	8€
Tostada con Mantequilla y Marmelada Casera Toast with Butter and Homemade Jam	4€
Tostada con Tomate y Aguacate Toast with Tomato and Avocado	7€
Huevos Fritos con Bacon Sunny Side Up Egg with Bacon	7€
Croissant con Jamón y Queso Ham and Cheese Croissant	6€
Croque-Madame, Tostada de Pan con Béchamel, Queso, Jamón Cocido y Huevo Frito Croque-Madame, Toasted Bread with Béchamel, Cheese, Ham and a Fried Egg on Top	10€
Club-Sándwich	10€
Tortilla Francesa con Ensalada y Tostada (con trufa negra rallada +7€) French Omelette with Salad and Toasted Bread (xtra grated black truffle +7€)	8€
Yogurt Griego con Granola Casera y Frutas de Temporada Greek Yogurt with Home-made Granola and Seasonal Fruits	8€
Pancakes con Yogurt Griego, Frutas del Bosque, Pistachios y Miel Pancakes with Greek Yogurt, Berries, Pistachios and Honey	10€
Gofre con Nutella y Plátano Waffles with Nutella and Banana	9€
Crema de Fruta: Frutas de Bosque, Platano, Leche de Almendra, Granola y Chia Smoothie Bowl: Berries, Banana, Almond Milk, Granola and Chia	9€
Crema de Fruta: Piña, Mango, Platano, Leche de Almendra, Curcuma, Granola y Chia Smoothie Bowl: Pineapple, Mango, Banana, Almond Milk, Turmeric, Granola and Chia	9€
Açaí Bowl: Açaí, Platano, Leche de Almendra, Granola y Chia Açaí Bowl: Açaí, Banana, Almond Milk, Granola and Chia	10€



Puede contener alérgenos / May contain allergenes
en caso de duda, preguntais al camarero/ in doubt, ask your waiter

FOODISIAC

BEAUTIFUL FOOD

CAFES / COFFEE

Espresso	2€
Doppio	3€
Café Cortado	2,30€
Café "Americano"	3€
Café con Leche	2,60€
Café Latte	3€
Flat White	3,50€
Cappuccino (Grande +2€)	3€
Mocha	3,50€
Latte Machiato	3€
Caramel Machiato	3,50€
Café Filtro V60 o Chemex	6€
Carajillo	3€
Irish Coffee	6€
Affogato	5€
Babyccino	2,50€
Chocolate Cremoso	3€

Cafés de Especialidad

San Rafael, Brazil Almendra, Caramelo, Pasas, Chocolate Negro
Capuco Organico, Honduras Frutos secos, Chocolate, Jazmin, Caramelo y Melocotón
Sidamo New Crop, Etiopia Jazmin, Mora, Frambuesa, Carmelo y notas citricas de Uvas y Bayas
Pico de Orizabo, Mexico Café Descafeinado de cooperativa Chocolate, especias y tabaco

TE / INFUSIONS

Té Foodisiac	3,50€
Iced Tea	3,50€
Té	2€

BATIDOS / SMOOTHIES

Jungle Juice Arándano, Fresa, Mango, Açai y Zumo de Naranja <i>Blueberry, Strawberry, Mango, Açai and Orange Juice</i>	8€
Carrot Boost Zanahoria, Piña, Papaya, Goji y Zumo de Naranja <i>Carrot, Pineapple, Papaya, Goji and Orange Juice</i>	7€
Coconut Crush Piña, Coco y Zumo de Naranja <i>Pineapple, Coconut, and Orange Juice</i>	7€
Green Detox Kale, Mango, Plátano, limón y Zumo de Naranja <i>Kale, Mango, Banana, Lemon and Orange Juice</i>	8€
Raspberry Heaven Frambuesa, Manzana, Mora Negra y Zumo de Naranja <i>Raspberry, Apple, Blackberry and Orange Juice</i>	7€
Strawberry Delight Melocotón, Fresa, Papaya y Zumo de Naranja <i>Peach, Strawberry, Papaya and Orange Juice</i>	8€
Pineapple Sunset Mango, Papaya, Piña y Zumo de Naranja <i>Mango, Papaya, Pineapple and Orange Juice</i>	7€
Ginger Beets Remolacha, Jengibre, Piña, Mora Negra y Zumo de Naranja <i>Beet, Ginger, Pineapple, Blackberry and Orange Juice</i>	7€
Añade Shot de Proteina Vegana o de Spirulina <i>Add Vegan Protein or Spirulina Shot</i>	+1€

LATTES FRIOS / ICED LATTES

Beetroot Latte Polvo de Remolacha, Leche <i>Beetroot Powder, Milk</i>	3,50€
Blue Spirulina Latte Spirulina Azúl, Leche <i>Blue Spiruline, Milk</i>	3,50€
Matcha Latte Té Verde Matcha, Leche <i>Green Tea Matcha, Milk</i>	4,50€
Turmeric Latte Curcuma, Leche <i>Turmeric, Milk</i>	3,50€
Charcoal Latte Carbon Activado, Leche <i>Activated Charcoal, Milk</i>	3,50€



Puede contener alergenos / May contain allergenes
en caso de duda, preguntais al camarero/ in doubt, ask your waiter