

FOODIES

MENU DEL DIA

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + BEBIDA + POSTRE O CAFE €11,50

ENTRANTE

ENTRANTE DEL DÍA: €4,00

PLATO PRINCIPAL SUGERENCIAS

€8,00

Plato, vegetariano o cárnico propuesto por nuestro chef según productos de temporada.

BOWL DE LA CASA

Seleccionar de la carta

POSTRES

Postre del día €3,00
Brownie sin gluten €3,50
(en menú suplemento de 1,20€)

BEBIDAS

Agua €2,00
Agua con gas €2,00
Refresco €2,00
Té frío casero de flor de hibisco €3,00
Limonada casera €3,00
Cerveza €2,00
Copa de vino ecológico blanco o tinto €2,50

BOWLS DE LA CASA

BOWL MEDITERRANEO

€8,00

Mezclum de hojas verdes, arroz tres colores, tomate cherry, rabanito salvaje, pepino con limón y eneldo, berenjena escalivada con miso y miel, olivas maceradas, queso feta, tostada con za atar. Vinagreta balsámica. **L G**

BOWL DE ALBONDIGAS VEGGIE €8,00

Mezclum de hojas verdes, quinoa roja y blanca, patatitas asadas con especias, brócoli al vapor con sésamo y jengibre, chalota balsámica, berenjena escalivada con miso y miel, albóndigas de legumbres, granos y menta fresca, lazos de zanahoria, semillas de calabaza y girasol. Vinagreta balsámica. **Se F**

BOWL CESAR DE POLLO DE CORRAL €9,50

Espinaca baby, pasta integral, chalota balsámica, tomate seco con orégano, tomate cherry, pollo de corral asado, olivas maceradas, queso parmesano en láminas, tostada con zaatar. Vinagreta César. (en menú suplemento de 1,30 €) **H G L**

BOWL DE TOFU AHUMADO €8,50

Espinaca fresca, quinoa roja y blanca, lentejas caviar, pepino con limón y eneldo, rabanito salvaje, brocoli al vapor con sésamo y jengibre, paté de boniato, tofu ahumado, col lombarda en pickle. Vinagreta de miso, jengibre, chile. **Se G**

SUSHI BOWL €9,50

Mezclum de hojas verdes, arroz tricolor, edamame, pepino con limón y eneldo, aguacate, lazos de zanahoria, salmón ahumado, alga nori y sésamo. Vinagreta suave de limón, soja y wasabi. (en menú suplemento de 1,50 €) **S G P**

HAZ TU PROPIO BOWL €8,00

Selecciona los ingredientes de tu bowl (pedir impreso en la barra)

AÑADE UN INGREDIENTE EXTRA A TU BOWL

Pollo Asado (+€1,50) • Aguacate (+€1,50) • Berenjena Escalivada (+€1) • Queso feta (+€1) • Tofu ahumado (+€1) • Albondigas de alubias rojas (+€1) • Huevo Poche (+€1) • Olivas maceradas (+€0,50) • Edamame (+€1) • Pate de boñiato (+€1) • Salmón ahumado (+€1,50) • Nueces (+€0,50) • Semillas de chia y lino (+€0,50) • Bacon vegetal (+€1,00) • Mango con lima y menta (+€1,00) • Queso parmesano en laminas (+€0,50)

FOODIES

CARTA BRUNCH DIARIO

QUESADILLA DE CALABAZA

Calabaza asada, pimiento rojo salteado, queso cheddar, tortilla de maíz, con salsa pico de gallo y ensalada de temporada. **L**
Para compartir €6,00
Individual €4,50

BOWL DE HUEVOS REVUELTOS €10,00

Huevos revueltos, espinaca fresca, patatitas asadas con hierbas, cebolla roja en pickle, brocoli, tomate al horno, bacon vegetal y tostada de pan integral. **L H G**

HUEVOS ROYALE €13,00

Dos huevos escalfados, salmón ahumado, salsa holandesa, sobre tostada. Ensalada de temporada. **G H L**

HUEVOS GREEN €11,00

Dos huevos escalfados, yogur con tahina y zaatar, cremoso de brócoli, frutos secos, sobre tostada. Ensalada de temporada. **G H F**

BAGEL DE PULLED PORK €8,00

Pulled pork, cebolla roja en pickle, zanahoria, mayonesa de chipotle, hojas verdes, con patatas "fritas" al horno. **G L**

OPEN SANDWCH TINGA DE POLLO €7,50

Pollo deshebrado y picante, pan de pita, coleslaw. **G**

VEGGIE CLUB SANDWICH €7,50

Remolacha, aguacate, col lombarda en pickle, zanahoria, pepino, espinaca, hummus, pan integral. **G**

BURGER DE TERNERA ECOLOGICA €14,90

Hamburguesa 200 grs de carne ecológica de Pirineos, brioche de harina orgánica, tomate, lechuga, lactonesa de mostaza, pepinillo, queso cheddar, cebolla confitada, rúcula. Con patatas "fritas" al horno y ketchup casera "Foodies". **G L M**

BURGER VEGGIE €12,50

Hamburguesa 200 grs de legumbres y verduras, tomate, lechuga, pepinillo, lactonesa de mostaza, cebolla confitada, rúcula, en brioche de harina orgánica. Con patatas "fritas" al horno y ketchup casera "Foodies". **G L M**

ALGO DULCE

BOWL DE YOGUR €6,00

Yogur griego, fruta, granola casera y chía. **L F**

FRUTA FRESCA CON TAHINA Y CANELA €4,50

Fruta de temporada con salsa de tahina, miel, canela y limón. **Se**

PASTEL DEL DIA €5,50

Selección de pasteles caseros. **L F G H**

BROWNIE SIN GLUTEN €4,50

Fudge casero de chocolate sin gluten con helado de vainilla. **L H**

HELADO ECÓLOGICO €4,80

Helado frutal bio, con confitura casera. **L H**

HELADO VEGANO €5,50

Helado vegano de chocolate con confitura casera de frutas.