

TOSTA LULU 12
dos huevos pochados, queso de cabra batido, tomatitos asados, aguacate, rúcula, oliva negras, zaatar , pan de payés

TOSTA MEDI 10
huevos plegados, halloumi, hummus de remolacha casero, salsa chermoula, pistachos tostados, pan de payés

SHAKSHUKA 10
huevos en cazuela, sofrito, yogurt griego, aguacate, cilantro, pan pita

CACHAPAS 12
tortitas de maíz dulce, carne deshilachada, queso fresco, pico de gallo, guacamole, puré de alubias negras

ESMORZAR DE FORQUILLA 14
huevos fritos, trinxat, butifarra artesanal, tomatitos horneados, alubias blanca, pan con tomate

BENEDICTINOS 12
2 huevos pochados, bearnese de cava , payes tostado, patatas rusticas caseras elige:

bacon ahumado y aguacate
lomo de salmón curado al té y cítricos
garrón de cordero meloso

EGGS, BACON & PANCAKES 11
huevos revueltos, bacon ahumado artesanal, pancakes de yogur griego, sirope de panela

EXTRAS: huevos 3 | halloumi 3 | bacon 3 | salmón 4 | aguacate 2.5 | fruta 3 | butifarra 4 | pan tostado 2 |

SANDWICHES

PULLED PORK SANDWICH 12
bbq de vermut, cheddar, coleslaw de celeriac, cebollas encurtidas, pan de cristal, patatas rústicas

BIKINI DE RABO DE TORO 11
rabo al vino y especias, gruyere, cebollas caramelizadas, alioli de manzana asada, chapata de cristal, patatas rústicas

BLT 10
pechuga de pavo casera , bacon ahumado, edam, pepinillos, lechuga iceberg, tomate corazón de buey, mayo picnic, chapata, patatas rústicas

CHEESE & BACON BURGER 12
200 gr de carne, bacon ahumado, cheddar, lechugas, cebolla, tomate, mayo de chipotle ahumada y pepinillos, brioche artesanal, patatas rústicas

TORRIJAS 10
compota de cerezas, crema de mascarpone al chocolate, crujientes de merengue, ganaché de chocolate

PANCAKES CLÁSICAS 10
banana, frutos rojos, nata montada de praliné, coulis de maracuyá, sirope panela

AÇAÍ BOWL 8
açai, frutas frescas y leche de soja, coco, granola casera, semillas de chíá

YOGURT & GRANOLA 6
Yogurt griego, granola casera, frutas frescas, miel

CHIA PUDDING 6
hidratada en leche de coco con mango fresco, confitura casera de piña, crujiente de jengibre

COMPARTIR

BRAVAS 🌶️ 6
salsa brava de uchucuta, alioli ajo asado

CROQUETAS DE JAMON 4.5
compota tomate (3 unid)

CEVICHE CLASICO 12
pesca del día, leche de tigre, boniato, choclo y cancha

TEQUEÑOS 7
salsa de panela y piña, salsa borracha (5unid)

AREPITAS FRITAS 9
reina pepiada, feta batido, pata de grillo, ajicero y guasacaca

GYOZAS 7
de vegetales, salsa ponzu casera

BOWLS

BUDDHA 9
quinoa, kale, hummus de remolacha casero, falafel, zanahorias fermentadas, tomate cherry, calabaza glaseada, semillas tostadas, salsa de tahini y limón preservado

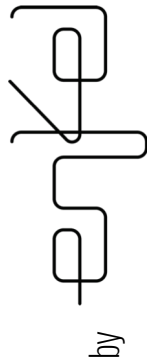
POKE 12
atún o tofu marinado, arroz sushi, wakame, mango, aguacate, pepino, nabo encurtido, edamame, furikake casero, salsa ponzu casera

BOTTOMLESS BRUNCH 35€

1 plato salado + 1/2 plato dulce + café
Mimosas o Cava ILIMITADOS
Mesa completa | 100min

Opciones gluten free y veganas.
Iva incluido. Comuniqué cualquier alergia o intolerancia

DRINKS



by

MIERCOLES A DOMINGO 10-4

COCTELES BRUNCH

SPRITZ DE POMELO ROJO Y PAMPELLE	6
CAIPIRINHA DE MARACUYÁ Y COCO	6
MOJITO DE FRESA, HIBISCUS Y CAVA	7
BLOODY MARY	7
BANDARRA TONIC, GIN, VERMUT, CAVA	8
MIMOSA	4
BELLINI DE PERA Y ST GERMAINE	5

LICUADOS

CITRUS LOOP naranja, limón, manzana, cilantro	5
SUMMER piña, manzana, pepino, menta	5
DETOX manzana, apio, espinaca, pepino, limón, jengibre	5
FEEL FRESH piña, manzana, apio, jengibre, cúrcuma	5

LIMONADAS

LIMON & MENTA	3.5
LIMON & FRAMBUESA	
LIMON & JENGIBRE	

ZUMOS

NARANJA	3 5
MANZANA	3 5

CAFE

ESPRESSO	1.6
CORTADO	1.7
AMERICANO	1.9 3.5
LATTE	1.9 3.5
CAPUCCINO	1.9 3.5
FLAT WHITE	2.6
ICED LATTE	3.5
COLD BREW CAFÉ	3.5

INFUSIONES Y TE

ENGLISH BREAKFAST	2.2
EARL GREY	
ROOIBOS Y MIEL	
FRUTOS ROJOS	
MENTA MANZANILLA	
CHAI	
MATCHA LATTE	
TURMERIC LATTE	3.5
CHAI LATTE	3.5
ICED MATCHA	3.5
TE INFUSIONADO EN FRIO	3.5

CHOCOLATE CALIENTE CON NUBES

4

SMOOTHIES (soon)

5

SUNSET
zumo naranja, banana, fresa, arandanos, yogurt,
anacardos

SUPERFOOD
banana, tahini, dátiles, leche de coco, chia, maca,
spirulina, linaza

AGUA REMINERALIZDA 0.5 | 1l 2.5 | 3.5
NATURAL | GAS
NUESTRA AGUA ES OSMOTIZADA Y REMINERALIZADA CON MAGNESIO

CERVEZAS

PILSNER	2,20 3,30
NOMADA IPA	3,50 6,50
GARAGE LATA (330ML)	8
NOMADA BOTELLA	4,50

VINO

BLANCO VERDEJO	3 15
TINTO RIOJA	4 18
CAVA	3 15

VERMUT

NEGRE EL BANDARRA	3 15
ROSADO	3 15

BOTTOMLESS BRUNCH 35€

1 plato salado + 1/2 plato dulce + café
Mimosas o Cava ILIMITADOS
Mesa completa | 100min

NUESTROS
PRODUCTOS

Nos esforzamos en servir productos de calidad, por eso es importante que conozcan el origen de nuestros ingredientes mas preciados:

HUEVOS, DE GRANJA, AVINOVA
SALMON, CURADO EN CASA
CARNES, BOKET
PAN, YELLOW BAKERY
CAFÉ & TE, EL MAGNIFICO