

BAR VERAZ

DESAYUNO

DESAYUNO 7:00 - 11:30

HUEVOS ORGÁNICOS AL GUSTO (2U)
Revueltos, fritos, pochados, hervidos

7.5

GUARNICIONES

BACON A LA PLANCHA

3.5

SALCHICHA DE POLLO

3.5

SALMÓN AHUMADO

4.5

MEDIO AGUACATE

3.5

GARBANZOS CON ACEITE DE OLIVA Y PEREJIL

3.5

ENSALADA CON TOMATE, PEPINO, RÁBANO Y PEREJIL

3.5

PAN CON TOMATE

4.5

PAN DE MASA MADRE Y PAN DE SEMILLAS

2.5

SELECCIÓN RARE TEA

3.9

SPEEDY BREAKFAST

Satemwa Estate, Shire Highlands, Malawi

Un té negro creado de la mezcla de cosechas de campos seleccionados en el estado de Satemwa. Perfecto con leche.

EARL GREY

Satemwa Estate, Malawi y Reggio Calabria, Italia

Un tradicional Earl Grey mezclado con té negro de una sola finca y aceite puro de bergamota. Se puede disfrutar con o sin leche, o con un toque de ralladura de limón.

OOLONG

Anxi, China

Este Oolong chino se conoce como la diosa del hierro de la misericordia (Guan TIE Yin). Cada vez que infusas sus hojas, se revelan diferentes sutilezas.

GREEN WHOLE LEAF

Fuding, Fujian Province, China

Un exquisito té verde chino que es meticulosamente elaborado a mano. Limpio, brillante y notablemente delicado.

GENMAICHA

Shizuoka, Japan

Sencha de grado superior con el arroz marrón orgánico, Japonés. Este Sencha es notablemente complejo y profundo. Notas ricas y verdes con un profundo aroma reconfortante de las palomitas de maíz.

JASMINE SILVER TOP

Fuding, Fujian Province, China

Un delicado té blanco elaborado íntegramente a partir de cogollos de primavera. Una vez la reserva de sólo la familia imperial China. Aroma profundo y embriagador con un sabor ligero y suave.

BATIDOS Y ZUMOS PRENSADOS EN FRIO

NARANJA 5
POMELO 5
MANZANA 5
ESPINACA, MANZANA, JENGIBRE Y LIMA 6
MANGO, NARANJA, PLATANO, MANZANA Y MARACUYA 6
REMOLACHA, ZANAHORIA, GRANADA, JENGIBRE Y LIMÓN 6

CAFÉ

ESPRESSO 2.5
DOBLE ESPRESSO 3.5
CORTADO 2.9
LATTE 3.5
CAPPUCINO 3.5
MACCHIATO 2.9
AMERICANO 3.5
FLAT WHITE 3.9
MATCHA LATE 4.5

FRENCH PRESS PEQUEÑO 3.9
FRENCH PRESS GRANDE 5.9
CHOCOLATE CALIENTE 3.5

AGUA MONDARIZ
330ML 2.75
750ML 4.5
AGUA CON GAS MONDARIZ
330ML 2.75
750ML 4.5

CLÁSICOS VERAZ

SHAKSHUKA
Huevos al horno en salsa de tomate especiado con garbanzos, acelga y queso feta

12.5

PATATAS CON JAMÓN
Patatas fritas y jamón ibérico con 2 huevos fritos

14

OMELETTE CREMOSO DE SETAS SILVESTRES
Con scamorza y trufa

12.5

TORTILLA DE VEGETALES
Tortilla española con patatas, tomate, berenjena, pimiento y cebolla

9.5

SÁNDWICHES A LA PLANCHA

CROISSANT
Jamón york, queso fontina y un toque de mostaza

6

FOCACCIA:
Huevos revueltos, aguacate, tomate, crème fraiche y rúcula
Bacon a la plancha, queso Brie y rúcula

8.5

PITA
Salmón ahumado, crème fraiche de alcaparras y espinacas

9

Todos los precios son en euros e incluyen IVA.

Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias, pida ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.

BOWLS

PUDDING DE CHÍA CON HORCHATA

Granola casera y frutos rojos

8.5

SMOOTHIE BOWL DEL DÍA

Granola casera y fruta fresca

8.5

AVENA

Manzana horneada con canela, almendras y pasas

8.5

YOGURT

Con granola casera, fruta fresca y jarabe de arce

7.5

FRUTA DE TEMPORADA

Selección del chef del mercado local

6.5

DULCES Y PASTELES

WAFFLE DE PLÁTANO CON PEPITAS DE CHOCOLATE

Mascarpone de café & plátano fresco

10.5

PANCAKES DE NUECES Y SEMILLAS

Con fresas, arándanos y crema de coco

10.5

CESTA DE PAN

Mantequilla y mermelada

5.5

CROISSANT ARTESANAL

3.5

NAPOLITANA DE CHOCOLATE

3.5

PASTEL DEL DÍA

Pregunte a su camarero

4.5

Granola casera: avena caramelizada con miel, almendras, avellanas, semillas de calabaza, semillas de girasol, coco y pasas.