



Tostadas Clásicas Classics Toasts

MEDIA/ENTERA
HALF/FULL

(PAN DE MOLLETE/CEREALES/PAYÉS/INTEGRAL) (TRADITIONAL/BAGUETTE/CEREALS/INTEGRAL)

- MANTEQUILLA/ACEITE/MERMELADA BUTTER/OLIVE OIL/MERMELADE 1.10/1.30€
- PAVO/JAMÓN YORK/PATÉ TURKEY/HAM/FOIE GRASS 1.30/1.50€
- JAMÓN IBÉRICO CON ACEITE DE OLIVA Y TOMATE TRITURADO IBERIAN HAM WITH OLIVE OIL AND TOMATO 2.50/2.80€
- CROISSANT CON MANTEQUILLA Y MERMELADA CROISSANT WITH BUTTER AND MERMELADE 2.10€
- CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO GRATINADO CROISSANT WITH HAM AND MELTED CHEESE 2.90€
- EXTRA PAN DE CENTENO EXTRA RYE BREAD 0.50/1.00€
- SIN GLUTEN GLUTEN FREE +0.40€

Tostadas Especiales Specials Toasts

-  HUMMUS DE REMOLACHA CON PAN DE CENTENO ECOLÓGICO BEET HUMMUS WITH ECOLOGICAL RYE BREAD 3.90€
- COMPOTA DE HIGOS, QUESO FRESCO, KIWI Y FRUTOS SECOS FIG JAM, FRESH CHEESE, KIWI AND DRY FRUITS 4.50€
- AGUACATE, SALMÓN AHUMADO, TOMATE EN RODAJA Y QUESO PHILADELPHIA AVOCADO, SMOKED SALMON, TOMATO AND PHILADELPHIA CHEESE 5.00€
- QUESO CURADO Y DULCE MEMBRILLO CURED CHEESE AND SWEET QUINCE 4.50€
- PESTO VERDE, RÚCULA, TOMATE, NUECES Y MOZZARELLA FRESCA GREEN PESTO, RÚCULA, TOMATO, WALNUTS AND FRESH MOZZARELLA 4.50€
-  MANTEQUILLA DE CACAHUETE Y PLÁTANO PEANUT BUTTER AND BANANA 4.50€

Bowls

- FRUTAS FRESCAS Y YOGURT GRIEGO FRESH FRUITS AND GREEK YOGURT 3.90€
- AÇAÍ BRASILEÑO CON FRUTAS FRESCAS BRAZILIAN AÇAÍ WITH FRESH FRUITS 5.90€
- SMOOTHIE BOWL DETOX SMOOTHIE BOWL DETOX 5.50€
(ESPIRULINA, MANGO, ESPINACAS, JENGIBRE, PIÑA, PLÁTANO CON FRUTA FRESCA Y TOPPING DE FRUTOS SECOS) (SPIRULINA, MANGO, SPINACH, GINGER, PINEAPPLE, BANANA WITH FRESH FRUITS AND DRY FRUITS TOPPING)
- SMOOTHIE BOWL DE FRUTOS ROJOS BERRIES SMOOTHIE BOWL 5.90€
(ALMENDRAS ORGÁNICAS, PLÁTANO, FRUTOS ROJOS Y MANGO CON TOPPING DE FRUTOS SECOS Y SEMILLAS DE CÁÑAMO) (ORGANIC ALMONDS, BANANA, BERRIES AND MANGO WITH TOPPING OF NUTS AND HEMP SEDES)
- BOWL DE CACAO COCOA BOWL 5.70€
(YOGUR GRIEGO, PLÁTANO, CACAO Y AVELLANAS CON FRUTA FRESCA, COCO RAYADO, GRANOLA Y PEPITAS DE CHOCOLATE) (GREEK YOGURT, BANANA, COCOA AND HAZELNUTS WITH FRESH FRUIT, GRATED COCONUT, GRANOLA AND CHOCOLATE CHIPS)
- HAZ TU BOWL DE FRUTAS VEGANO MAKE YOUR FRUITS BOWL VEGAN 0.90€
- EXTRAS: GRANOLA, BAYAS DE GOJI, FRUTOS SECOS, MIEL, SIROPE DE AGAVE, SIROPE DE ARCE EXTRAS : GRANOLA, GOJI BERRIES, NUTS, HONEY, AGAVE SYRUP, MAPLE SYRUP 0.60€

Bagels

BRITISH 5.40€

BACON, LECHUGA, TOMATE Y HUEVO A LA PLANCHA BACON, LETTUCE, TOMATO AND GRILLED EGG

CAPRESE 5.40€

MOZARELLA, TOMATE A LA PLANCHA, PESTO VERDE Y ALBAHACA FRESH MOZARELLA, GRILLED TOMATO, GREEN PESTO AND FRESH BASIL

SEVILLA 5.50€

BROTOS, TOMATE, SALMÓN AHUMADO, GUACAMOLE Y HUEVO POCHÉ SALAD, TOMATO, SMOKED SALMON, GUACAMOLE AND POACHED EGG

VEGGIE 5.20€

AGUACATE, RÚCULA, TOMATE A LA PLANCHA, CHAMPIÑÓN SALTEADO Y SALSA DE MIEL AVOCADO, RÚCULA, GRILLED TOMATO, GRILLED MUSHROOMS AND HONEY SAUCE

Platos especiales Our specials

• **HUEVOS BENEDICT CON BACON/SALMÓN** EGGS BENEDICT WITH BACON/SALMON 8.50/8.90€

SERVIDOS EN TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE, CON AGUACATE, TOMATE Y SALSA HOLANDESA SERVED ON TRADITIONAL HOMEMADE BREAD WITH AVOCADO, TOMATO, AND HOLLANDAISE SAUCE

•  **HAMBURGUESA VEGANA BEYOND MEAT 115 GRS** VEGAN BURGER BEYOND MEAT 115 GRS 8.50€

SERVIDA EN PAN VEGANO, BROTOS CON LOMBARDA, AGUACATE, QUESO VEGANO, PEPINILLO Y SALSA DE AGAVE Y MOSTAZA SERVED WITH VEGAN BREAD, LUTTUCE, AVOCADO, CHEESE, PICKLES, TOMATO RED CABBAGE AND AGAVE AND MUSTARD SAUCE

• **TORTILLA FRANCESA CON DOS INGREDIENTES A ELEGIR** OMELETTE WITH TWO INGREDIENTS TO CHOOSE 5.00€
CHAMPIÑONES, BACON, QUESO, JAMÓN YORK, PAVO, ATÚN MUSHROOMS, BACON, CHEESE, HAM, TURKEY, TUNA
INGREDIENTE EXTRA : 0.60 JAMÓN IBÉRICO : 2.00 EXTRA INGREDIENT : 0.60 IBERIAM HAM : 2.00

• **DESAYUNO INGLÉS** ENGLISH BREAKFAST 8.50€

HUEVOS REVUELTOS O A LA PLANCHA, BACON, BEANS, SALCHICHAS, CHAMPIÑONES Y TOMATE. SERVIDO CON TOSTADA SCRAMBLED OR GRILLED EGGS , BACON, BEANS, SAUSAGES, MUSHROOMS AND TOMATO. SERVED WITH TOAST

• **PULLED PORK SANDWICH** PULLED PORK SANDWICH 8.50€

CARNE DE CERDO ASADA CON SALSA BARBACOA, PEPINILO, ENSALADA DE COL Y CEBOLLA CRUJIENTE. (SERVIDO EN PAN BRIOCHE CON CHIPS DE VERDURAS) ROAST PORK WITH BBQ SAUCE, PICKLE, COLSLAW AND CRISPY ONION. (SERVED ON BRIOCHE BREAD WITH VEGETABLE CHIPS)

• **WAFFLE NORUEGO** NORWEGIAN WAFFLE 6.90€

SALMÓN AHUMADO, AGUACATE, RÚCULA, HUEVO POCHÉ Y SALSA HOLANDESA SMOKED SALMON, AVOCADO, RUCULA, POACHED EGG AND HOLLANDAISE SAUCE

• **WAFFLE DE BACON Y HUEVO REVUELTO** BACON AND SCRAMBLED EGGS WAFFLE 6.90€

HUEVOS REVUELTOS, SALSA DE TOMATE, BACON CRISPY, SALSA DE PEPINILLO Y CEBOLLA CRUJIENTE SCRAMBLED EGGS, TOMATO SAUCE, CRISPY BACON, PICKLE SAUCE AND CRISPY ONION

Sandwiches

AGUACATE AVOCADO 4.90€

AGUACATE, QUESO BRIE, TOMATE Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA AVOCADO, BRIE CHEESE, TOMATO, AND HONEY AND MUSTARD SAUCE

BEET 4.50€

HUMMUS DE REMOLACHA, RÚCULA Y QUESO DE CABRA BEET HUMMUS, RUCULA, AND GOAT CHEESE

REUBEN 5.50€

PASTRAMI, PEPINILLO, QUESO CHEDDAR, RÚCULA Y SALSA DE LA CASA PASTRAMI, PICKLED CUCUMBER, CHEDDAR CHEESE, RUCULA AND HOMEMADE SAUCE

CUBANO CUBAN 6.50€

PAN DE CHAPATA CON CARNE DE CERDO ASADA, JAMÓN COCIDO, SALAMI, QUESO CHEDDAR, PEPINILLO Y MOSTAZA DE DIJON HOMEMADE BREAD WITH ROASTS PORK, HAM, SALAMI, PICKLE, CHEDDAR CHEESE AND DIJON MUSTARD

POLLO AL CURRY CHICKEN CURRY 5.50€

PECHUGA DE POLLO BRASEADA, CEBOLLETA Y SALSA DE CURRY BRAISED CHICKEN BREAST, CHIVES AND CURRY SAUCE

Bocadillos Baguettes 5.50€

CAMPERO

POLLO, JAMÓN COCIDO, QUESO, TOMATE, LECHUGA Y ALIOLI CHICKEN, HAM, CHEESE, TOMATO, LETTUCE AND GARLIC MAYONNAISE

POLLO GOURMET GOURMET CHICKEN

POLLO, TOMATE, QUESO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y SALSA GOURMET CHICKEN, TOMATO, CHEESE, CARAMELIZED ONION AND GOURMET SAUCE

SALMÓN

SALMÓN CON ENELDO, AGUACATE, MOZZARELLA Y SALSA DE YOGURT SMOKED SALMON WITH DILL, AVOCADO, MOZZARELLA AND YOGURT SAUCE

VEGETARIANO

BERENJENA ASADA, CANÓNIGOS, NUECES, TOMATE CONFITADO Y QUESO BRIE GRILLED EGGPLANT, SALAD, WALNUTS, CANDIED TOMATO AND RIE CHESSE

Ensaladas Salads 7.90€

RÚCULA Y PARMESANO ARUGULA AND PARMESAN

RÚCULA, TOMATES CHERRY, MANZANA, QUESO PARMESANO, CHAMPIÑÓN PLANCHA, NUECES Y VINAGRETA DE MODENA Y MIEL ARUGULA, CHERRY TOMATOES, APPLE, PARMESAN CHEESE, GRILLED MUSHROOM, WALNUTS AND MODENA AND HONEY SAUCE

QUINOA

QUINOA, BROTES, CHERRY, SEMILLAS TOSTADAS, AGUACATE, ARÁNDANOS, MOZZARELLA Y VINAGRETA DE FRESA QUINOA, SALAD, CHERRY TOMATO, TOASTED SEEDS, AVOCADO, BLUE BERRIES, MOZZARELLA AND STRAWBERRY DRESSING

POLLO CHICKEN

LECHUGA, POLLO BRASEADO, HUEVO, AGUACATE, TOMATE CHERRY, MANGO Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA LETTUCE, GRILLED CHICKEN, EGG, AVOCADO, CHERRY TOMATO, MANGO AND HONEY AND MUSTARD SAUCE

PERA PEAR

PERA, BROTES, ARÁNDANOS, QUESO DE CABRA, NUECES Y SALSA DE MEMBRILLO PEAR, BLUE BERRIES, GOAT CHEESE, WALNUTS AND GIBLES

Pancakes 6.00€

NUTELLA

PLÁTANO, SIROPE DE CHOCOLATE, HELADO Y NUTELLA BANANA, CHOCOLATE SYRUP, ICE CREAM AND NUTELLA

FRUTAS DEL BOSQUE BERRIES

FRUTOS ROJOS, COMPOTA ARÁNDANOS, SIROPE FRESA Y HELADO RED FRUITS, BLUEBERRY COMPOTE, STRAWBERRY SYRUP AND ICE CREAM

DULCE DE LECHE CAMEL

DULCE DE LECHE, SIROPE DE CARAMELO, NUECES Y HELADO CAMEL, NUTS, CAMEL SYRUP AND ICE CREAM

HUEVO Y BACON BACON & EGG

BACON, QUESO CHEDDAR Y SALSA HOLANDESA BACON, CHEDDAR CHEESE AND HOLLANDAISE SAUCE



Smoothies 3.90€

BLUE: ARÁNDANOS, PLÁTANO, MELÓN Y NUECES BLUE BERRIES, BANANA, MELON AND WALNUTS

LIVE POMELO: POMELO, FRAMBUESA, MANZANA Y MANGO GRAPEFRUIT, RASPBERRY, APPLE AND MANGO

GREEN: ESPINACAS FRESCAS, MANZANA, KIWI Y JENGIBRE FRESH SPINACH, APPLE, KIWI AND GINGER

TROPICAL HITS: PIÑA, MANGO, NARANJA, KIWI Y MIEL PINAPPLE, MANGO, ORANGE, KIWI AND HONEY

NATURAL PUMP: ZANAHORIA, KIWI, NARANJA, JENGIBRE Y MIEL CARROT, KIWI, ORANGE, GINGER AND HONEY

SUMMER FRESH: FRESA, PLÁTANO, SANDÍA Y YOGURT (HAZLO VEGANO) STRAWBERRY, BANANA, WATERMELON AND YOGURT (MAKE IT VEGAN)

Tartas Cakes 4.50€

PREGUNTE POR LAS TARTAS DEL DÍA ASK FOR THE CAKES OF THE DAY

Bebidas Drinks

ZUMO DE NARANJA NATURAL FRESH ORANGE JUICE 2.20€
ZUMO DE NARANJA NATURAL GRANDE BIG FRESH ORANGE JUICE 3.00€

CAFÉ EXPRESO, CAFÉ CON LECHE, AMERICANO 1.40€

CAPUCCINO 1.90€

LATTE MACHIATO 2.20€

CAFÉ CON LECHE DOBLE 2.20€

CAFÉ SOLO DOBLE 2.00€

CACAO 1.60€

CHOCOLATE 2.20€

TE ROJO / TE VERDE / TE NEGRO / MENTA POLEO / MANZANILLA TEA 1.40€

TE SABORES ESPECIALES (PREGUNTE POR NUESTROS SABORES) 1.70€

SPECIALS TEA (ASK FOR OUR FLAVORS)

KOMBUCHA "KOMVIDA" (PREGUNTE POR NUESTROS SABORES) (ASK FOR OUR FLAVORS) 2.90€

LIMONADA LINDA LEMONADE LINDA 2.50€

MIMOSA (ZUMO DE NARANJA CON CAVA) (FRESH ORANGE JUICE & CAVA) 5.00€

BLOODY MARY (ZUMO DE TOMATE, VODKA, SAL, PIMIENTA, TABASCO, ZUMO DE LIMÓN, Salsa Inglesa y Apio) 6.00€

APEROL SPRITZ (CAVA, APEROL, AGUA CON GAS Y NARANJA) 6.00€

AGUA 50 CL. WATER 1.10€

AGUA CON GAS 50 CL. SPARKLING WATER 1.60€

REFRESCOS SOFT DRINKS 1.60€

AQUARIUS & NESTEA AQUARIUS & ICE TEA 1.80€

BATIDOS 1.70€

ZUMOS JUICES 1.70€

CERVEZA SIN ALCOHOL BEER WITHOUT ALCOHOL 1.30€

CERVEZA CRUZCAMPO BOTELLA 25 CL. BOTTLE OF BEER 1.30€

CERVEZA CRUZCAMPO BOTELLA 33 CL. BOTTLE OF BEER 1.80€

HEINEKEN 33 CL 2.80€

CORONA 33 CL 3.00€

TINTO DE VERANO SUMMER WINE 1.60€

VINO TINTO RIBERA / RIOJA RED WINE 2.90€

VINO BLANCO WHITE WINE 2.20€

COPAS NORMALES GIN, RUM, WHISKY, ETC ... 5.50€

COPAS PREMIUM 6.00€

LICORES SPIRITS 5.00€

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED

CARTA DE ALERGENOS DISPONIBLE
ALERGENS CHART AVAILAIBLE



LA MALA
BRUNCH