

LAMUCCA BRUNCH

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS HASTA LAS 13:00
SATURDAYS, SUNDAYS AND BANK HOLIDAYS UNTIL 13:00

CÓCTELES / COCKTAILS

KOMBUCHA 'S DREAM	7€
BLOODY MARY	7€
VIRGIN MARY	5€
MIMOSA	5€

HEALTHY & BAKERY

GRANOLA DE AVENA ORGÁNICA 5€ con yogurt casero y fruta de temporada <i>organic oat granola with homemade yoghurt and seasonal fruit</i>	
BOWL DE AÇAÍ 7€ con plátano, fresas, granola y cáñamo <i>bowl of açai berries with banana, strawberries, granola and hemp</i>	
BIZCOCHO CASERO DEL DÍA 3,5€ <i>homemade sponge cake of the day</i>	
TOSTADA DE MASA MADRE 3,5€ con tomate natural o mantequilla y mermelada <i>sourdough toast with fresh tomato or butter and jam</i>	
FRENCH TOAST 8,5€ con mantequilla de cacahuete casera y frutos del bosque <i>with homemade peanut butter and berries</i>	

HUEVOS / EGGS

TOSTADA DE AGUACATE 11€ con hierba buena y granada, acompañada de huevos revueltos fritos o poché y mézclum <i>toast with avocado, gomasio, mint and pomegranate served with scrambled fried or poached eggs and mixed salad leaves</i>	
HUEVOS RANCHEROS 11€ con salsa de tomate, jalapeños, frijoles, totopos y cilantro <i>huevos rancheros with tomato salsa, jalapeños, refries beans tortilla chips and coriander</i>	
HUEVOS FRITOS O REVUELTOS 12€ con bacon a la parrilla, salchichas caseras y mézclum <i>fried or scrambled eggs with grilled bacon, homemade sausage and mixed salad leaves</i>	
CHILAQUILES 13€ base de tortilla de maíz frita con pollo especiada <i>fried corn tortilla with choice of spiced chicken</i>	
AREPAS BENEDICTINAS 12€ con bacon, huevos poché, salsa holandesa y patatas baby asadas <i>arepas corn cakes, with bacon, poached eggs, hollandaise sauce and roasted baby potatoes</i>	
BREAKFAST BURGER 12€ con huevos revueltos, bacon ahumado, parmesano, tomates semisecos y patatas asadas <i>breakfast burger with scrambled eggs, smoky bacon, parmesan, semi-ried tomatoes and roasted potatoes</i>	
PAN DE PITA A LA PARRILLA 11€ con labneh fresco, tomate, pepino, kalamata, hierbabuena, mézclum y huevo poché <i>grilled flatbread with fresh labneh, tomato, cucumber, kalamata, olives, mint, mixed salad leaves and poached egg</i>	

* Opción vegana de scramble toffu
Vegan option of scramble toffu

BEBIDAS NATURALES

/ NATURAL DRINKS

ORGANIK DETOX 4€ espinacas, piña, naranja, manzana y jengibre <i>spinach, pineapple, orange, apple and ginger</i>	
LIMONADA CASERA 2,5€ con un toque de hierbabuena y jengibre <i>homemade lemonade with a hint of mint and ginger</i>	
BATIDO DE PITAHAYA 5€ con un toque de hierbabuena y jengibre <i>homemade lemonade with a hint of mint and ginger</i>	
ZUMO DE NARANA 3,5€ <i>orange juice</i>	
KOMBUCHA ARTESANAL 3€ <i>traditional kombucha tea</i>	
TÉ MORUNO 2,5€ con hierbabuena y hielo <i>maghrebi tea with mint and ice</i>	

CAFÉ / COFFEE

CAFÉ 1,8€ solo, cortado o americano <i>espresso, with little milk or american</i>	FRAPUCHINO 3,5€ <i>frappuchino</i>
con leche, doble o manchado coffee 2,2€ <i>with milk, double espresso or with a drop of milk</i>	CARAJILLO 3,5€ coffee with a dash of brandy
ICE LATTE 2,2€ <i>iced latte</i>	CAFÉ VIENÉS 3,5€ <i>viennese coffee</i>
CAPPUCCINO 3€ <i>capuccino or coffee with condensed milk</i>	CAFÉ IRLANDES 6€ <i>irish coffee</i>
CAFÉ BOMBÓN 3€	

Adicional bebida de avena bio barista +0,2 extra
*Extra bio barista oat drink +0,20 extra
Disponemos de leche sin lactosa
we have lactose-free and oat milk

TÉS ESPECIALES / SPECIAL TEA

CÚRCUMA LATTE 3€ <i>turmeric latte</i>	VERDE SAKURA 2,5€ con cereza japonesa <i>sakura green and cherry blossom tea</i>
CHAI LATTE 2,5€ <i>chai latte</i>	INFUSIÓN DIGESTIVA 2,5€ <i>herbal tea</i>
EARL GREY 2,5€ <i>earl grey</i>	
ROOIBOS 2,5€ con naranja <i>roiboos orange tea</i>	

MENÚ 19€

Cocktail de Mimosa de bienvenida

welcome cocktail

Zumo de naranja con magdalena casera, bowl de granola, yogurt con fruta y café o infusión

enjoy with our fresh orange juice, home made cakes, bowl of granola, yoghurt and coffee.

Plato principal a elegir:

BREAKFAST MENU CHOOSE BETWEEN:

TOSTADA DE AGUACATE

con hierba buena y granadas acompañadas de huevos fritos o poché y mézclum
toast with avocado, gomasio, mint and pomegranate served with scrambled fried or poached eggs and mixed salad leaves

HUEVOS RANCHEROS

con salsa de tomate, jalapeños, frijoles, totopos y cilantro
ranchero eggs with tomato salsa, jalapeños, refried beans, tortilla chips and coriander

HUEVOS FRITOS O REVUELTOS

con bacon a la parrilla, salchichas caseras y mézclum
fried or scrambled eggs with grilled bacon, homemade sausage and mixed salad leaves

PAN DE PITA A LA PARRILLA

con labneh fresco, tomate, pepino, kalamata, hierbabuena y mézclum y huevo poché
grilled flatbread with fresh labneh, tomato, cucumber, kalamata, olives, mint, mixed salad leaves and poached egg

CHILAQUILES

base de tortilla de maíz frita con pollo especiada
fried corn tortilla with choice of spiced chicken

AREPAS BENEDICTINAS

con bacon, huevos poché, salsa holandesa y patatas baby asadas
arepas corn cakes, with bacon, poached eggs, hollandaise sauce and roasted baby potatoes

BREAKFAST BURGER

con huevos revueltos, bacon ahumado, parmesano, tomates semisecos y patatas asadas
breakfast burger with scrambled eggs, smoky bacon, parmesan, semi-ried tomatoes and roasted potatoes

FRENCH TOAST

con mantequilla de cacahuete casera y frutos del bosque
with homemade peanut butter and berries.

Opción vegana de scramble toffu
Vegan option of scramble toffu

LAMUCCA