

# 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  
*organic oat granola with homemade yoghurt and seasonal fruit*

**BOWL DE AÇAÍ** 7€  
con plátano, fresas, granola y cáñamo  
*bowl of açai berries with banana, strawberries, granola and hemp*

**BIZCOCHO CASERO DEL DÍA** 3,5€  
*homemade sponge cake of the day*

**TOSTADA DE MASA MADRE** 3,5€  
con tomate natural o mantequilla y mermelada  
*sourdough toast with fresh tomato or butter and jam*

**FRENCH TOAST** 8,5€  
con mantequilla de cacahuete casera y frutos del bosque  
*with homemade peanut butter and berries*

## HUEVOS / EGGS

**TOSTADA DE AGUACATE** 11€  
con hierba buena y granada, acompañada de huevos revueltos 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** 11€  
con salsa de tomate, jalapeños, frijoles, totopos y cilantro  
*huevos rancheros with tomato salsa, jalapeños, refried beans tortilla chips and coriander*

**HUEVOS FRITOS O REVUELTOS** 12€  
con bacon a la parrilla, salchichas caseras y mézclum  
*fried or scrambled eggs with grilled bacon, homemade sausage and mixed salad leaves*

**CHILAQUILES** 13€  
base de tortilla de maíz frita con pollo especiada  
*fried corn tortilla with choice of spiced chicken*

**AREPAS** 12€  
con espinacas salteadas, salmón ahumado, huevos poché y patatas baby asadas  
*arepas corn cakes, with sauteed spinach, smoked salmon, poached eggs and roasted baby potatoes*

**BREAKFAST BURGER** 12€  
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*

**PAN DE PITA A LA PARRILLA** 11€  
con labneh fresco, tomate, pepino, kalamata, hierbabuena, mezclum y huevo poché  
*grilled flatbread with fresh labneh, tomato, cucumber, kalamata, olives, mint, mixed salad leaves and poached egg*

\* Opción vegana de scramble toffu  
*Vegan option of scramble toffu*

## BEBIDAS NATURALES / NATURAL DRINKS

**ORGANIK DETOX** 4€  
espinacas, piña, naranja, manzana y jengibre  
*spinach, pineapple, orange, apple and ginger*

**LIMONADA CASERA** 2,5€  
con un toque de hierbabuena y genibre  
*homemade lemonade with a hint of mint and ginger*

**BATIDO DE PITAHAYA** 5€  
con un toque de hierbabuena y genibre  
*homemade lemonade with a hint of mint and ginger*

**ZUMO DE NARANA** 3,5€  
*orange juice*

**KOMBUCHA ARTESANAL** 3€  
*traditional kombucha tea*

**TÉ MORUNO** 2,5€  
con hierbabuena y hielo  
*maghrebi tea with mint and ice*

## CAFÉ / COFFEE

**CAFÉ** 1,8€  
solo, cortado o americano  
*espresso, with little milk or american*

**FRAPUCHINO** 3,5€  
*frappuchino*

**CARAJILLO** 3,5€  
café con una dash de brandy  
*coffee with a dash of brandy*

**CAFÉ VIENÉS** 3,5€  
*viennese coffee*

**ICE LATTE** 2,2€  
*iced latte*

**CAFÉ IRLANDÉS** 6€  
*irish coffee*

**CAPPUCCINO** 3€  
*capuccino or coffee with condensed milk*

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

**CAFÉ BOMBÓN** 3€

## TÉS ESPECIALES / SPECIAL TEA

**CÚRCUMA LATTE** 3€  
*turmeric latte*

**VERDE SAKURA** 2,5€  
con cereza japonesa  
*sakura green and cherry blossom tea*

**CHAI LATTE** 2,5€  
*chai latte*

**INFUSIÓN DIGESTIVA** 2,5€  
*herbal tea*

**EARL GREY** 2,5€  
*earl grey*

**ROOIBOS** 2,5€  
con naranja  
*roiboos orange tea*

## 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 ilimitado

*enjoy with our fresh orange juice, home made cakes, bowl of granola, yoghurt and unlimited 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 mezclum 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

con espinacas salteadas, salmón ahumado, huevos poché y patatas baby asadas  
*arepas corn cakes, with sauteed spinach, smoked salmon, poached eggs 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