

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 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, refries 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 BENEDICTINAS 12€
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 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, mézclum 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 sceambled tofu

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

CAPPUCCINO 3€
capuccino or coffee with condensed milk

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€
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 porached 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 sceambled tofu

LAMUCCA