



**ESPAÑOL**

# Desayuno

MENÚ DE VERANO

## DULCE

### Croissant

Solo<sub>1, 7</sub> **2.50**

Nutella o Crema pastelera<sub>1, 3, 7, 8</sub> **3.00**

### Pancakes Clásicos

Nutella y granola<sub>1, 3, 7, 8</sub> **12.50**

Fruta fresca y sirope de arce<sub>1, 3, 7</sub> **12.00**

Crema de ricotta, miel y nueces<sub>1, 3, 7, 8</sub> **13.00**

### Pancakes Fit

*con masa de clara de huevo y yogur griego, servidos con:*

Fruta fresca y mantequilla de cacahuete<sub>1, 3, 7, 5</sub> **13.50**

Crema de ricotta, miel y nueces<sub>1, 3, 7, 8</sub> **14.00**

### Clobert Bread **8.50**

plumcake de coco y plátano con pepitas de chocolate,  
acompañado de crema de caramelo salado<sub>1, 3, 7</sub>

### Healthy bowl **11.00**

yogur griego, fruta fresca, miel y granola<sub>7, 8</sub>

### Pastelería *a partir de 3.00/ud.*

elaborada cada día según los ingredientes de temporada y la  
inspiración del chef

## SALADO

### Tostada Clásica **7.00**

*prosciutto cotto* y queso tierno<sub>1, 7</sub>

### Tostada Superclásica **7.50**

*tomate* y aguacate<sub>1</sub>

### Tostada Caprese **9.00**

pesto genovés, mozzarella, tomates cherry y albahaca<sub>1, 7</sub>

### Avocado Toast **12.50**

aguacate, salmón ahumado, huevo y sésamo negro<sub>1, 3, 4, 11</sub>

todas las tostadas son disponibles con croissant salado en lugar del pan por un  
suplemento de euro 1.50<sub>1, 7</sub>

### English Breakfast **13.00**

huevo, bacon crujiente, queso tierno, tomates y pan tostado<sub>1, 3, 7</sub>

El pan está disponible en versión sin gluten por un suplemento de euro 2.00.

**Añade un toque especial a tu plato**

Si aún no está a tu gusto, puedes personalizar tu desayuno como prefieras por un suplemento de euro 2.00 por  
cada ingrediente extra

## CAFETERÍA

### Café

Espresso/ Cortado<sub>7</sub>/Con hielo 1.80

Cappuccino<sub>7</sub> 2.60

Café con leche<sub>7</sub> 2.60

Café bombón<sub>7</sub> 2.80

Americano 2.00

Espresso Shakerato 3.00

Café Corretto 2.50

Té caliente o Infusión 3.50-5.00

Matcha latte classic (*preparado con leche de avena, también disponible en version iced*) 5.00

Matcha latte tropical (*preparado con leche de avena, mango y maracujá, también disponible en version iced*) 6.00

### Refrescos

Agua 0.5L sin gas 2.50

Agua 0.5L con gas 2.50

Té frío 3.40

### Zumos de fruta

Zumo de naranja natural 5.50

Zumo de melocotón 3.50

Zumo de piña 3.50

### Smoothies

*Tropical* 10.00

mango, piña y leche de coco

*Fit* 10.50

proteína vegetal, yogur griego, plátano y fresas<sub>7</sub>

Disponemos de leche sin lactosa, de avena, de coco o de soja, por un suplemento de euro 0.50

## DESSERT

Tiramisú clásico 8.50

con bizcochos savoiardi, crema de mascarpone, café y cacao

Macedonia de fruta fresca 7.00

con fruta de temporada



Por favor, comunique a nuestro personal cualquier alergia o intolerancia alimentaria.

Alérgenos: 1. Gluten / 2. Crustáceos / 3. Huevos y derivados / 4. Pescado / 5. Cacahuets y derivados / 6. Soja / 7. Leche y derivados / 8. Frutos de cáscara / 9. Apio / 10. Mostaza / 11. Sésamo / 12. Dióxido de azufre y sulfitos / 13. Altramuces / 14. Moluscos

Todos los precios incluyen IVA



**ENGLISH**

# Breakfast

SUMMER MENU

## SWEET

### Croissant

- Plain<sub>1,7</sub> 2.50  
Nutella or Italian pastry cream<sub>1,3,7,8</sub> 3.00

### Classic Pancakes

- Nutella and granola<sub>1,3,7,8</sub> 12.50  
Fresh fruit and maple syrup<sub>1,3,7</sub> 12.00  
Ricotta cream, honey, and walnuts<sub>1,3,7,8</sub> 13.00

### Fit Pancakes

*made with egg whites and Greek yogurt, served with:*

- Fresh fruit and peanut butter<sub>1,3,7,5</sub> 13.50  
Ricotta cream, honey, and walnuts<sub>1,3,7,8</sub> 14.00

### Clobert Bread 8.50

coconut, banana, chocolate chips, and walnuts plumcake, served with salted caramel crème<sub>1,3,7</sub>

### Healthy bowl 11.00

greek yogurt, fresh fruit, honey, and granola<sub>7,8</sub>

### Fresh pastry *from 3.00/pc.*

baked daily, based on seasonal ingredients and our chef's inspiration

## SAVORY

### Classic Toast 7.00

cooked ham and young cheese<sub>1,7</sub>

### Superclassic Toast 7.50

avocado and tomato<sub>1</sub>

### Caprese Toast 9.00

pesto, mozzarella, cherry tomatoes and basil<sub>1,3,7</sub>

### Avocado Toast 12.50

avocado, smoked salmon, egg and black sesame<sub>1,3,4,11</sub>

all toasts can be made with savory croissant instead of bread,  
with an extra of euro 1.50<sub>1,7</sub>

### English Breakfast 13.00

eggs, crispy bacon, young cheese, tomatoes and toasted bread<sub>1,3,7</sub>

Gluten-free bread is available for an extra 2.00 euros.

**Add a twist to your dish**

If it's not quite your way yet, you can customize your breakfast as you prefer for an additional 2.00 euros per ingredient

## COFFEE BAR

### Coffee

Espresso/ Macchiato <sub>7</sub> / With ice cube	1.80
Cappuccino <sub>7</sub>	2.60
Latte macchiato <sub>7</sub>	2.60
Café bombón <sub>7</sub>	2.80
Americano	2.00
Espresso Shakerato	3.00
Corretto Coffee	2.50
Hot tea or Infusion	3.50-5.00
Matcha latte classic ( <i>made with oat milk, also available iced</i> )	5.00
Matcha latte tropical ( <i>made with oat milk, mango and passion fruit, also available iced</i> )	6.00

### Soft Drinks

Water 0.5L still	2.50
Water 0.5L sparkling	2.50
Iced tea	3.40

### Fruit Juices

Freshly squeezed orange juice	5.50
Peach juice	3.50
Pineapple juice	3.50

### Smoothies

<i>Tropical</i>	10.00
mango, pineapple and coconut milk	
<i>Fit</i>	10.50
vegan protein, greek yogurt, banana, and strawberries <sub>7</sub>	

Lactose-free, oat, coconut or soy milk are available for an extra 0.50 euros

## DESSERT

Classic Tiramisù <sub>1, 3, 7</sub>	8.50
with ladyfingers, mascarpone cream, coffee and cocoa	

Fresh Fruit Salad	7.00
with a selection of seasonal fruits	



Please inform our staff of any food allergies or intolerances.

Allergens: 1. Gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs and derivatives / 4. Fish / 5. Peanuts and derivatives / 6. Soy / 7. Milk and derivatives / 8. Nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame / 12. Sulphur dioxide and sulphites / 13. Lupins / 14. Molluscs

All prices include VAT



**ITALIANO**

# Colazione

MENU ESTIVO

## DOLCE

### Croissant

Vuoto<sub>1, 3, 7</sub> **2.50**

Nutella o crema pasticcera<sub>1, 3, 7, 8</sub> **3.00**

### Pancake Classici

Nutella e granola<sub>1, 3, 7, 8</sub> **12.50**

Frutta fresca e sciroppo d'acero<sub>1, 3, 7</sub> **12.00**

Crema di ricotta, miele e noci<sub>1, 3, 7, 8</sub> **13.00**

### Pancake Fit

*con impasto all'albume e yogurt greco serviti con*

Frutta fresca e burro d'arachidi<sub>1, 3, 7, 5</sub> **13.50**

Crema di ricotta, miele e noci<sub>1, 3, 7, 8</sub> **14.00**

### Clobert Bread **8.50**

plumcake di cocco rapè, banana, scaglie di cioccolato e noci, servito con salsa al caramello salato<sub>1, 3, 7</sub>

### Healthy bowl **11.00**

yogurt greco, frutta fresca, miele e granola<sub>7, 8</sub>

### Pasticceria *a partire da 3.00/pz.*

fresca ogni giorno, secondo la stagione e l'ispirazione dello chef

## SALATO

### Tostada Classica **7.00**

prosciutto cotto e formaggio giovane<sub>1, 7</sub>

### Tostada Superclassica **7.50**

avocado e pomodoro<sub>1</sub>

### Tostada Caprese **9.00**

pesto genovese, mozzarella, pomodorini e basilico<sub>1, 3, 7</sub>

### Avocado Toast **12.50**

avocado, salmone affumicato, uovo e sesamo nero<sub>1, 3, 4, 11</sub>

### English Breakfast **13.00**

uovo, bacon croccante, formaggio giovane, pomodori e pane tostato<sub>1, 3, 7</sub>

tutte le tostade possono essere preparate con croissant salato al posto del pane, con un supplemento di euro 1.50<sub>1,7</sub>

Il pane è disponibile in versione gluten-free con un supplemento di euro 2.00.

**Aggiungi un twist al tuo piatto**

Se non è ancora composto a modo tuo, con un supplemento di euro 2.00 per ogni ingrediente puoi personalizzare la tua colazione come preferisci

## CAFFETTERIA

### Caffè

Espresso/ Macchiato<sub>7</sub>/Con cubetto di ghiaccio 1.80

Cappuccino<sub>7</sub> 2.60

Latte macchiato<sub>7</sub> 2.60

Café bombón<sub>7</sub> 2.80

Americano 2.00

Espresso Shakerato 3.00

Corretto 2.50

The caldo o Infuso 3.50-5.00

Matcha latte classic (*preparato con latte d'avena, disponibile anche in versione iced*) 5.00

Matcha latte tropical (*preparato con latte d'avena, mango e maracuja, disponibile anche in versione iced*) 6.00

### Bibite

Acqua 0.5L naturale 2.50

Acqua 0.5L frizzante 2.50

Thè freddo 3.40

### Succhi di frutta

Spremuta d'arancia fresca 5.50

Succo di pesca 3.50

Succo di ananas 3.50

### Smoothies

Tropicale 10.00

mango, ananas e latte di cocco

Fit 10.50

proteine vegetali, yogurt greco, banana e fragole

È disponibile il latte senza lattosio, d'avena, di cocco o di soia,  
con un supplemento di euro 0.50

## DESSERT

Tiramisù classico<sub>1, 3, 7</sub> 8.50

con savoiardi, crema di mascarpone, caffè e cacao

Macedonia di frutta fresca 7.00

con frutta di stagione

Si prega di informare lo staff di eventuali allergie o intolleranze.

Allergeni: 1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA