

APLASTADITOS

EN PAN BRIOCHE APLASTADO AL GRILL

Brillante

Brie, trufa y pollo asado

Mediterráneo

Paleta ibérica, rúcula, mozzarella y tapenade mediterráneo

Mortadela

Mortadela, pestacho (pesto de pistacho) y mozzarella

Pastrami

Pastrami, pan de hogaza, gouda, mostaza, pepinillos y rúcula

Sobriesada

Sobrasada, queso brie y sirope de arce

GORDITOS

EN PAN BRIOCHE AL GRILL SIN APLASTAR

Salmón

Salmón, rúcula, queso crema y mostaza curry

Pavo-Pera

Pavo, espinacas, brie, pera confitada, mostaza y tomillo

Cheddar

Queso cheddar ahumado, pollo asado, mostaza de la casa (mayonesa y mostaza) sirope de arce y azúcar glass

Popeye

Pollo natural, aguacate, gouda, espinacas, mostaza de la casa (mayonesa y mostaza) y huevo



AL GRA NO.



Escanea el QR y
mira el pintón de
nuestros platos
en stories

NUESTROS PANES SON DE MASA MADRE CON FERMENTACIONES LARGAS.
ELIGE ENTRE: BÁSICO, ESPELTA INTEGRAL 100% O DE QUINOA.

TOSTADAS

*preguntar por opciones veganas

Pavocado

Tomate rallado, aguacate y pollo asado

Pollo y Curry

Aguacate, huevo, pollo asado y salsa currysata (mostaza y curry)

Salmón y Curry

Aguacate, huevo, salmón y salsa currysata (mostaza y curry)

Sevilla

Aguacate, tomates confitados, tomillo, queso feta y almendra laminada

Pericotta

Base de ricotta, pera confitada, queso feta, tomillo, albahaca, nueces y sirope de arce

WRAPS

Proteico

Pollo asado, rúcula, aguacate, cottage y tomates confitados

Española

Tomate (rallado, en rodajas o confitado) y paleta ibérica

Hummus

Hummus tradicional, pollo asado y tomate confitado al tomillo y romero

Básica Mantequilla

Mermelada y mantequilla de higos

Básica Tomate

Tomate rallado con sal, tomillo y AOVE

Combinada

Tomate rallado y mantequilla y mermelada

Jamenbriello

Paleta ibérica, queso brie, membrillo y tomillo

Riojana

Tapenade mediterráneo, tomate en rodajas y pavo (o paleta ibérica +1,5)

EXTRAS: HUEVO, AGUACATE, TOMATES CONFITADOS, PALETA IBÉRICA. +1,5

CROISSANT

*preguntar por disponibilidad

Mixto

Mantequilla y mermelada

BOWLS

Granola casera, pera confitada, yogurt natural y semillas de chía

Porridge de avena, coco, mango y frutos del bosque

Yogurt natural, crema de pistacho, arena de pistacho, arándanos y sirope de arce

Granola, plátano, yogurt natural y semillas de chía

BATIDOS/ZUMOS

Naranjito

Naranja (pequeño/grande)

El Anti

Naranja, jengibre, cúrcuma y limón (pequeño/grande)

Moradito

Avena, nueces y arándanos

BEBIDAS

Cacao Latte/ice

Chai Latte (canela, cardamomo, clavo, jengibre, anís, pimienta)

Spirulina Latte (alga azul)

Matcha Latte/ice

Golden Latte/ice (jengibre molido, canela, cúrcuma y pimienta)

Matcha Strawberry Latte (sirope de fresa)

Hojichai (té verde tostado con canela y cacao)

FRIAS

*preguntar por disponibilidad

Agua con gas

Cola orgánica

Kombucha

Cerveza artesanal

CAFÉ

*tenemos todas las opciones en descafeinado

Espresso (solo/doble)

Con leche breakfast (taza grande)

Con leche (1 shot de café y el resto leche)

Cortado (1 shot/2 shots)

Moca (con un toque de chocolate)

Capuccino

Flat White (café y leche en partes iguales)

Filtro Aeropress

Filtro V60

Filtro Batch Brew

Americano

BEBIDA VEGETAL +0,4
(DE AVENA CON Y SIN GLUTEN O DE COCO)

CAMINO DEL CAFÉ



ZONA 1: APRENDIZAJE

Empieza por tomarlo con leche y sin azúcar.



ZONA 2: TRANSFORMACIÓN

Pasar al flat White, donde la proporción del café y la leche son las mismas.



ZONA 3: EL ORIGEN

Tomarlo de filtro y apreciar el sabor.



ZONA 4: SELECCIÓN

Elegir sabiendo lo que tomas.

"EL AZÚCAR ES COMO TU EX, ESTÁ AHÍ
PERO NO SIRVE PARA NADA."

PIDE Y PAGA EN CAJA

¡HEY! TENEMOS UN PODCAST
SOBRE EMPRENDIMIENTO:

@PODCASTALGRANO