

PATCHWORK

.BRUNCH.

BENEDICT 10,99€

Dos huevos a baja temperatura de granja sobre bagel casero bañados en salsa holandesa y guacamole, acompañado de patatas al horno. A escoger entre bacon, salmón o aguacate

Two farm eggs on top of home made bagel with hollandaise sauce, guacamole. On side potatoes. To choose between smoked salmon, bacon or avocado



ENGLISH BREAKFAST TRADITIONAL 12,90€

Dos huevos fritos al punto, bacon ahumado, una salchicha inglesa, alubias con salsa de tomate, hash brown y tomate. pan de payés artesanal con mantequilla

Two fried eggs, smoked bacon, english sausage, beans with tomato sauce, hash brown and grilled tomato. On side home made bread and butter



SWEET FRENCH TOAST 11,25€

Dos rebanadas de pan francés con fruta de temporada, sirope. Dos huevos fritos de granja y bacon. Puedes añadir nutella por 0.50€

Two french bread with season fruit, syrup. On side Two fried eggs and bacon. Add nutella 0.50€

SAVORY FRENCH TOAST 9,95€

Tres rebanadas de pan empapadas en huevos de granja, bacon ahumado, queso edam y cebollino

Three floors of bread dipped in eggs, smoked bacon, edam cheese and chive

YOGUR GRIEGO CON GRANOLA 7,95€

Yogur griego natural con granola casera, plátano y frutos rojos, semillas de chía y agave

Greek yogurth with homemade granola, banana, berrys, chía seeds and home syrup agave



CLUB SANDWICH 11,25€

Dos pisos: bacon ahumado, jamón dulce, queso edam, pechuga de pollo, tomate, lechuga y nuestra salsa de ají amarillo

Two floors: smoked bacon, jamon york, edam cheese, chicken breast, tomato, lettuce and aji amarillo sauce

MIMOSA

Cava con zumo de naranja natural

Champagne with fresh orange juice 5,00€



Alergénos

TENEMOS PAN SIN GLUTEN



.TOSTADAS.

AVOCADO TOATS..... 9,99€

Pan de payés artesanal tostado, guacamole, aguacate, rúcula, espinacas, nueces, tomate cherry, cebolla roja encurtida, semillas y brotes



Toasted bread, guacamole, avocado, rúcula, spinach, walnuts, cherry tomato, red onion, seeds and sprouts

☞ Egg poché 1,95€
☞ Salmón 3,50€

HUEVOS REVUELTOS 11,50€

Huevos revueltos de granja sobre pan de payés artesanal tostado, queso crema, aguacate rúcula, semillas y granadilla

Scrambled eggs farm on top of toasted bread, cream cheese, avocado, rúcula, seeds and passion flower

MEDITERRÁNEA 10,50€

Pan de payés artesanal tostado, mozzarella, calabacín a la plancha, tomate seco, rúcula y pesto

Payés bread, mozzarella, grilled zucchini, dried tomato, rúcula and pesto

.HUEVOS.



OMELETTE 7,50€

Dos huevos hechos al momento acompañados de pan de payés artesanal y ensalada. A escoger 1 ingrediente incluido en el precio

Two eggs made at the moment, on side home made toasted bread and salad. one ingredient included on the price

• Queso 1,50€	☞ Cheese 1,50€	• Salchicha 1,50€	☞ Sausage 1,50€
• Espinacas 1,00€	☞ Spinach 1,00€	• Jamon serrano 2,50€	☞ Serrano Ham 2,50€
• Bacon ahumado 2,50€	☞ Smoked bacon 2,50€	• Jamón dulce 1,50€	☞ Jamón York 1,50€
• Atún 2,00€	☞ Tuna 2,00€	• Aguacate 3,00€	☞ Avocado 3,00€

SUNRISE 10,99€

Huevos revueltos de granja hechos al momento, aguacate, tomate asado, hash brown, ensalada y pan de payés artesanal tostado

Scrambled eggs made at the moment, avocado, grilled tomato, hash brown, lettuce and toasted home made bread

.PANCAKES CASEROS.

SALADOS 11,40€

Acompañados de dos huevos de granja, salchicha inglesa, bacon ahumado, espinacas, mantequilla y agave

With two eggs, english sausage, smoked bacon, spinach, butter and agave

FRUTOS ROJOS..... 10,50€

Acompañados de frutos rojos, crema de cheesecake y sirope de fresa

With berries, cheesecake and strawberry syrup

NUTELLA 10,50€

Con nutella, frutos del bosque, plátano y nata montada

with nutella, strawberry, banana, walnuts and whipped cream

PISTACHO 10,50€

Con crema de pistacho, pistachos troceados, chocolate blanco, escamas de coco al natural y sirope de agave

With pistacho sauce, chopped pistachios nuts, white chocolate, natural coconut flakes and agave syrup



.FOCACCIAS.

IBÉRICA 8,99€

pan de focaccia con olivas negras, jamón ibérico, queso crema y brie, pimiento rojo y verde a la plancha y espinacas

Focaccia bread with black olives, ibérico jam, cream cheese and brie, roasted red pepper and spinach

QUESO DE CABRA 8,90€ 

pan de focaccia con olivas negras, berenjena a la plancha, queso de cabra, pimiento rojo y verde, nueces y miel

Focaccia bread with black olives, roasted eggplant, goat cheese, red pepper, walnuts and honey



.BAGELS ARTESANALES.

NÓRDICO 9,95€

Salmón ahumado, queso crema, aguacate, rúcula, tomate cherry y pepinillos

Smoked salmon, cream cheese, avocado, rúcula, cherry tomato and pickles



VEGETARIANO 8,50€ 

Calabacín y berenjena a la plancha, pimientos asados, queso crema, rúcula y nueces

Roasted zucchini, eggplant and red pepper, cream cheese, rúcula and walnuts

VEGAN 7,90€

Heúra, (soja texturizada), guacamole, rúcula y tomate

Heúra (texture soy), guacamole, rúcula and tomato

LIGERO 9,50€

Pollo a la plancha, queso provolone, bacon ahumado, tomate, cogollo de lechuga y nuestra exquisita salsa César
Grilled chicken, provolone cheese, smoked bacon, tomato, cogollo lettuce and our delicious cesar dressing

*Huevo frito / fried egg 1,95€

.BOCADILLOS.



TORTILLA ESPAÑOLA 7,95€

Pan de chapata con tortilla de patatas casera, jamón serrano y queso brie

Chapata bread with spinach omelette, serrano jam and brie cheese

TORTILLA FRANCESA 5,95€

Pan de chapata con tortilla de huevo hecha al momento, queso edam y tomate triturado

Chapata bread with omelette, edam cheese and tomato

POLLASTRES 6,95€

Pan de chapata con pechuga de pollo a la plancha, cebolla caramelizada, queso edam y lechuga

Chapata bread with grilled chicken, caramelized onion, edam cheese and lettuce

INFERNUS 7,50€

Pan de chapata con lomo a la plancha, huevo frito, bacon ahumado, queso edam, cebolla crujiente y salsa de hierbas

Chapata bread with grilled lion, fried egg, smoked bacon, edam cheese, crunchy onion and herb sauce

TENEMOS PAN SIN GLUTEN

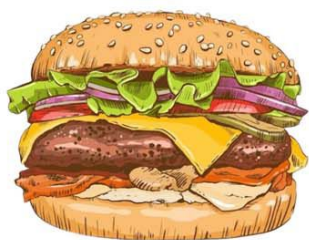


Si tienes alguna intolerancia o alergia coméntalo con el camarero
If you have any intolerance or allergy, mentioned to the waitress

.HAMBURGUESAS.

CHEESE BURGER..... 11,25€

Carne 100% vacuno, queso edam y cheddar, huevo frito, lechuga, tomate y mayonesa trufada
Beef, edam cheese, melted cheese, fried egg, lettuce, tomato and truffled mayonnaise



VEGAN BURGER..... 9,95€



Hamburguesa casera de mijo y soja texturizada, guacamole, rúcula, tomate rosa, cebolla caramelizada y mayonesa vegana

Home made burger of milled and textured soy, guacamole, rúcula, pink tomato, caramelized onion and vegan mayonnaise

BEYOND BURGER..... 11,90€



Hamburguesa beyond 100% vegana, arroz de cebolla, guacamole, tomate, lechuga y mayonesa vegana

Beyond meat burger 100% vegan, onion rings, guacamole, tomato, lettuce and vegan mayonnaise

- Acompañadas de patatas fritas
- On side french fries

THE GOAT BURGER.....11,90€

Carne 100% vacuno, queso de cabra, bacon, cebolla caramelizada y crujiente, lechuga y mermelada de tomate
Beef, goat cheese, bacon, crunchy and caramelized onion, lettuce and tomato

.ENSALADAS.



CÉSAR.....8,5€

Ensalada de cogollo, pechuga de pollo, cebolla roja agridulce, parmesano, bacon y salsa César
Cogollo salad, chicken, bittersweet red onion, parmesan cheese, bacon and césar sauce

SALMÓN O QUESO DE CABRA.....9,00€

Mézcum de lechuga, salmón o queso de cabra, mango agridulce, aguacate, sésamo, brotes y vinagresta de modena
Lettuce salad, salmon or goat cheese, bitter-sweet mango, avocado, sesame, sprouts and modena dressing

VEGANA.....8,50€



Ensalada mézcum y espinacas, Heüra (soja texturizada), hummus de garbanzos, quinoa, zanahoria, aguacate, brotes y vinagreta de tahini
Mézcum and spinach salad, heüra (textured soy), chickpeas hummus, quinoa, carrots, sprouts and Tahini dressing

CHICKEN CON SALSA DE CURRY...8,9€

Ensalada de espinacas, pollo, aguacate, cebolla crujiente, naranja y nuestra salsa casera de curry
Spinach salad, chicken, crunchy onion, orange and homemade curry dressing

.PICA-PICA.

Aceitunas con anchoas 2,95€

Olives with anchovies

Aceitunas aragonesas 2,95€

Aragonesas Olives

Patatas fritas tradicional 5,00€

Fries potatos

Boniato frito 5,00€

Fries Sweet potatos



NACHOS: bañados en salsa de queso cheddar 9,95€

guacamole, jalapeños, créame Fraiche y pico de gallo

Sauce cheese on top, guacamole, jalapeños, créame Fraiche and Pico de gallo

TEQUEÑOS: palitos rellenos de queso 6,90€

acompañados de mermelada de tomate y guasaca

Cheese sticks. on side tomato jam and avocado sauce

Aros de cebolla 4,95€

Onion rings

Alitas de pollo picante 6,90€

Spicy chicken wings

Fingers de pollo 6,90€

Chicken fingers



Pincho de tortillas española con pan con tomate 4,90€

Spanish omelette. on side bread with tomato spread

SUPLEMENTO DE TERRAZA DE UN 10%

.PARA COMPARTIR.



TEQUEÑOS..... 6,90€

Palitos rellenos de queso y acompañados de mermelada de tomate y guasaca

Cheese sticks. On side tomato jam and avocado sauce

Aros de cebolla 4,95

Onion rings

Alitas de pollo picantes.....6,90€

Spicy chicken wings

Fingers de pollo.....6,90€

Chicken fingers

Boniato frito.....4,95€

Sweet potatos fries

PINCHO DE TORTILLA.....4,90€

Tortilla española con pan con tomate

Spanish omelette. On side bread with tomato



Aceitunas con anchoas2,90€

Olives with anchovies

Aceitunas aragonesas2,90€

Aragonesas Olives

Patatas fritas4,95€

French fries

Patatas bravas4,90€

-

Patatas Chips.....2,50€

Xips potatos

NACHOS.....9,95€

Queso cheddar, guacamole, jalapeños, créame Friche y pico de gallo

Sauce cheese on top, guacamole, jalapeños, créame Fraiche and Pico de Gallo



SUPPLEMENT OF 10% IN TERRACE

.CERVEZA / BEER.

Estrella Galicia - 33cl	2,80€
Copa de cerveza - beer cup	2,60€
Cañita - 20cl	2,20€
Clara	2,80€
Pinta / Jarra	5,00€
1906 Gran reserva	2,90€
Galicia 0% 0 tostada	2,80€

Punki Ipa - 33cl	3,50€
Heineken -33cl	2,90€
Desperados - 33cl	3,50€
Coronita - 33cl	3,50€
Franciscaner - 50cl	5,50€
Galicia sin gluten	2,80€



.CAFÉ / COFFEE.

ECÓLOGICO 100% ARÁBICA



Café Solo	1,50€
1 shoot of espresso	
Americano	1,65€
Black coffee	
Cortado	1,75€
1 shoot of espresso and milk	
Café con leche	2,00€
coffee with milk	
Cappuccino	2,90€
1 shoot of espresso, foam milk and cacao	
Latte Macchiato	3,00€
1 shoot of espresso with foam milk and cinnamon	

Irlandés	6,95€
Irish - 2 shoots of espresso, whisky and cream	
Mocca	4,50€
Mocca - 1 shoot of espresso, foam milk, condensed milk and chocolate	
Perfumado - espresso y licor	2,80€
Scente - espresso and liqueur	
Trifásico	3,00€
Three-phase - espresso, liqueur and foam milk	
Flat White	2,70€
Flat White - doble shoot of espresso and milk	
Fappuccino.	5,5€
Chocolate - caramelo - vainilla	

SUPLEMENTOS /
ADD -INS

Leche de soja o avena / soya or oat milk 0,20€
Hielo / ice 0,30€

.BATIDOS / SMOOTHIES.

FRESA Y PLÁTANO.....	5,00€
Strawberry and banana	
MANGO Y PASIÓN	5,00€
Mango, pineapple and passion fruit	
TROPICAL MIX.....	5,00€
Pineapple, kiwi, papaya and strawberry	



BERRY WHITE.....	6,50
Fresa, plátano, leche de avena y proteína sabor chocolate	
Strawberry, banana, oat milk and 1 scoop of chocolate power	
CRAZY MANGO	6,50
Mango, piña, maracuyá y leche vegetal	
Mango, pineapple, passion fruit and vegetable milk	

.REFRESCOS.

Agua 50cl	2,70€
Still Water 50cl	
Agua 33ml	2,00€
Still Water 33ml	
Vichy.....	2,70€
Soda water	
Coca cola	3,00€
Fanta - Limón - Naranja	3,00€
Aquarius - Limón - Naranja ...	3,00€
Red bull	3,30€
Tónica Schweppes.....	2,70€
Bitter-Kas.....	2,50€

.TÉS Y CHOCOLATES.

Té e Infusiones.....	2,50€
Teas	
Chai latte - spyce, vanilla	3,50€
Chai latte	
Tés fríos - chai, mango	3,90€
Iced tea - chá or mango	
Cacaolat	2,80€
Chocolate caliente	3,50€
Hot chocolate	



Suizo	5,5€
Hot chocolate with cream	

.VINOS Y CAVAS.



	Copa Wine cup	Botella Bottle
Blanco White		
Cyatho	4,50€	22,00€
Verdejo		
Valdamor	4,50€	22,00€
Albariño		
Tinto Red		
Pierola Crianza	4,50€	22,00€
D.O Rioja		
Pizarra y Esquisitos	4,50€	19,50€
Menecia		
Rosa Rose		
Alberto Rocio D.O	4,5€	19,5€
Navarra		
Cava		
Cordoniu 1551 20cl	6,00€	
Brut reserva Castell d'op. Chardonnay		21€

APEROL SPRITZ	7,80€
Cava, Soda y naranja	
Cava, soda and orange	
VERMUTH DE LA CASA (NEGRO)	3,5€
Naranja y hielo	
Orange and ice	
MARTINI BLANCO	3,5€
Limón y hielo	
Lemon and ice	
COPA DE SANGRÍA DE LA CASA	7,8€
Frutos rojos, naranja y azúcar	
berrys, orange and sugar	
JARRA DE SANGRÍA DE LA CASA	19,9€
Frutos rojos, naranja y azúcar	
Berrys, orange and sugar	

.GIN TÓNIC.



BEEFEATER LONDON CLASSIC	Tónica, hielo, naranja y limón 8,90€
	Tonic, ice, orange and lemon
TANQUERAY	Tónica, hielo, jengibre y laurel 9,50€
	Tonic, ice, ginger and laurel
BOMBAY SHAPPHIER	Tónica, hielo, limón y lima 9,50€
	Tonic, ice, lemon and lime
SEGRAM'S	Tónica, hielo, canela en rama y naranja 9,50€
	Tonic, ice, cinammon and orange
GIN MARE	Tónica, hielo y romero 9,90€
	Tonic, ice and rosemary
HENDRICK'S	Tónica, hielo y rosas secas 11,00€
	Tonic, ice and dried roses
PUERTO DE INDIAS ROSA	Sprite, hielo y fresas 9,00€
	Sprite, ice and strawberry

.COCKTAILS.

MOJITO 7,95€
Ron negro, sprite, menta, lima y azúcar
Black ron, sprite, mint, lime and sugar
STRAWBERRY MOJITO 8,90€
Ron, sprite, fresa, sirope de fresa, menta y azúcar
Ron, sprite, strawberry, strawberry syrup, mint and sugar
PASSION FRUIT MOJITO 8,90€
Ron, sprite, sirope de maracuyá, menta y azúcar
ron, sprite, passion fruit syrup
CAIPRINHA 7,90€
Cachaça, lima y azúcar
Cachaça, lime and sugar

PIÑA COLADA 8,50€
Ron blanco, Malibú y piña colada
White ron, Malibú and pineapple
CUBA LIBRE 9,00€
Suplemento dependiendo del licor
Extra supplement because of the licor type
DAIQUIRI DE FRESA 8,90€
Ron blanco, zumo de lima, sirope de fresa y fresa
White ron, lime, strawberry and syrup of strawberry
MARGARITA FROZEN 7,9€
Tequila, lima y triple seco
Tequila, lime and triple seco



SUPLEMENTO DE TERRAZA DE UN 10%