

Carta

LOS DESAYUNOS & MERIENDAS:

- Tostadas con mantequilla y mermeladas caseras **2,10€**
- Croissants caseros **2,10€**
- Yogur ecológico, granola, miel de producción propia y fruta de temporada **3,90€**
- Sándwich de pan integral, jamón de pavo, próvola, espinacas, brotes de soja y vinagreta de miel y mostaza **4,90€**
- Bagel de jamón de pavo, cebolla caramelizada y lechuga romana **4,20€**
- Bagel de salmón ahumado, queso Philadelphia, alcaparras y rúcula **7,50€**
- Pincho de tortilla de patata con huevos de corral **2,90€**
- Mollete de Antequera, tomate rallado, aceite de oliva y jamón ibérico **8,50€**
- Ensalada de frutas de temporada **4,90€**
- Bikini hojaldrado de jamón dulce y queso edam **3,50€**

LOS SMOOTHIES:

- Tropical Mango, piña, naranja y leche de coco **5,50€**
- Revitalizante Plátano y fresa **5,50€**
- Afrodisíaco Zanahoria, manzana y fresas **5,50€**
- Antioxidante Piña, naranja y frutos del bosque **5,50€**
- Anti resaca Plátano, mango y manzana **5,50€**
- Zumo de una sola fruta **4,00€**
- Limonada **4,00€**
- Frapuccino **4,00€**

WEEKEND BRUNCH & FESTIVOS:

- Frida Eggs Benedict: pan brioche, huevos poché, espinacas, salsa holandesa y salmón ahumado **8,50€**
- Latin Eggs Benedict: base de arepa, huevos poché, aguacate, jamón ibérico y salsa holandesa **10,90€**
- Crepes rellenos de jamón dulce, queso gruyere y salsa mornay (bechamel + queso gruyere) **7,50€**
- Pancakes con sirope de arce (opcional con bacon) **6,60€**
- Tosta de pan cristal, ragout de setas y huevo a 64º **5,90€**
- Mollete de Antequera, tomate rallado, aceite de oliva y jamón ibérico **8,50€**
- Pan de focaccia, jamón ibérico de bellota y queso edam **8,50€**
- Quesadillas de jamón ibérico, guacamole y pico de gallo **7,90€**
- Ensalada de frutas de temporada **4,90€**
- Crepes rellenos de queso Philadelphia y mermelada de frutos rojos **4,50€**
- Crepes rellenos de Nutella **5,50€**
- Tarta casera del día **5,50€**

LOS PRIMEROS:

- Gazpacho con un toque de manzana (Temporada de mayo a octubre) **5,50€**
- Salmorejo cordobés (Temporada de mayo a octubre) **5,50€**
- Crema de calabaza y queso ricotta (Temporada de noviembre a abril) **5,50€**
- Ramen de verduras, shitake y pollo de corral (Temporada de noviembre a abril) **9,90€**
- Huevo poché, parmentier de patata y trufa **6,50€**
- Huevo a baja temperatura, yogur cremoso de setas, trufa y panko tostado **6,90€**

PARA COMPARTIR Y NO DISCUTIR:

- Ratatouille de verduras asadas, tomate casero, parmesano y aceite de hierbas **7,90€**
- La ensaladilla rusa Larrumba **7,90€**
- Ensalada de rúcula y berros con manzana ácida, queso de cabra, frutos secos y aliño de miel **8,50€**
- Saquitos de queso brie, mermelada de tomate y reducción de vinagre balsámico (4 unidades) **8,90€**
- Tosta de pan crujiente, base de guacamole y mejillones en escabeche de nuestra mejor lata **8,90€**
- Alcachofitas confitadas con crujiente de jamón y huevo poché **9,90€**
- Spring roll de pato, foie y verduritas salteadas **10,90€**
- Ensalada de quinoa con ventresca, pimientos y cebollita **11,50€**

- Burratina sobre tartar de tomate y dátiles **11,95€**
- Anchoas de Santoña sobre pan de cristal y ralladura de tomate **12,90€**
- Presa ibérica curada, ralladura de foie, almendras tostadas y reducción de Pedro Ximénez **14,50€**
- Tosta de jamón ibérico sobre pan de cristal y tomate rallado **16,50€**

LOS SEGUNDOS:

- Kebab de jarrete marinado a 60º, salsa de yogur y menta con patatas paja o verduritas deshidratadas **9,50€**
- Sándwich de roast beef y nuestra salsa tártara **10,90€**
- Tajine de pollo, verduras, dátiles y cous cous **10,90€**
- Nuestros tacos de pastor: solomillo de cerdo a 65ºC marinado en chile chipotle, puré de mango y cilantro **11,50€**
- Chicken roll de panceta ahumada, queso edam, salsa teriyaki y espárragos **11,90€**
- Pizza de tomates secos, queso de cabra y cebolla caramelizada **11,95€**
- Pizza de setas de temporada con huevo de corral y aceite de trufa **12,50€**
- Pizza de mortadela trufada, aceitunas negras, alcachofas y huevo poché **12,90€**
- Carpaccio de buey, lascas de foie, queso parmesano, rúcula y reducción de Pedro Ximénez **12,50€**
- Carrilleras de cerdo ibérico con parmentier de patata **12,50€**
- Raviolis de calabaza, crema de gorgonzola e higos **12,90€**
- Bacalao confitado en hierbas, espuma de guisantes y maíz crujiente **15,50€**
- Tartar de salmón, algas wakame y mayonesa picante **15,50€**
- Tartar de atún rojo, verduras deshidratadas y espuma de sriracha **15,90€**
- Tataki de atún con mayonesa de chipotle y wasabi **19,90€**

POSTRES CASEROS:

- Ensalada de fruta **4,90€**
- ¡Feliz cumpleaños! Tarta de galletas María, chocolate y lacasitos "La original" **5,90€**
- Tarta cremosa de queso con galleta y mermelada de fresa **5,90€**
- Flan de queso cremoso **6,50€**
- Hojaldre de manzana asada, nueces y helado de vainilla **6,90€**
- Brownie de chocolate, helado de vainilla y caramelo **6,90€**
- Tarta casera del día **5,90€**