

# B B DE BRUNCH





# PARA COMPARTIR

## Tequeños

Palitos de masa frito rellenos de queso derretido, acompañados de miel (5ud)

8,50

## Crispy Hash Browns

Crujiente bocados de patata rallada (4ud)

6,00

## Pulled Pork Nachos

Guacamole, tomates cherry, nata agria, jalapeños, salsa cheddar y pulled pork

13,90

## MINI BRUNCH



Elige 4 opciones

9,00



Pancake | Huevo | Fruta | Miel



Pan | Bacon | Mermelada | Aguacate



frutos isecos



Vegetariano



Sin gluten



# ESPECIALIDADES DE BRUNCH SALADO

## American Breakfast Pancakes 🍳

Tortitas americanas, bacon ahumado, huevo frito, hash brown, mantequilla y miel.

**Sugerencia:** aguacate (3), patatas asadas (3) queso feta (2), pan de masa madre(1,5)

15,50

## Huevos Benedict 🍳

Huevos pochados sobre pan soft artesanal, bacon ahumado, salsa holandesa, brócoli y champiñones.

**Sugerencia:** aguacate (3), patatas asadas (3) queso feta (2), salmón fresco (3,5)

14,90

## Shak de Shakshuka 🍳

Nuestra tradicional receta de tomate, pimiento guisados y harissa, huevos pochados de corral, cebolla roja y pan de masa madre tostado.

**Sugerencia:** aguacate (3), patatas asadas (3) queso feta (2), salmon fresco(3,5)

13,50





### Smashed Avotoast 🌱🌱

Aguacate fresco machacado sobre pan de masa madre, granola, queso feta y crema fraîche.

**Sugerencia:** huevo pochado (2), bacon (3), salmón fresco (3,5), tomates cherrys (1,5)

12,50

### Salmon Bagel 🌱

Artesanal bagel relleno de queso crema con finas hierbas, espinacas, coleslow, salmón marinado en casa y miel.

**Sugerencia:** bacon (3), huevo frito (2), queso feta (2)

14,95

### Eggs Croque Madame 🌱

Bikini en pan brioche de jamón y queso, gratinado con salsa bechamel trufada, huevo pochado, escamas de queso parmesano y cebollino.

**Sugerencia:** bacon (3), aguacate (3), queso feta (2)

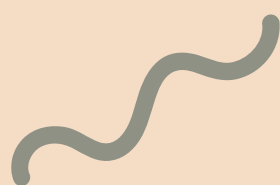
14.90

### Aburi Salmon Potatoes

Nuestro salmón marinado aburi, patatas, brócoli, huevos pochados y salsa holandesa.

**Sugerencia:** bacon (3), aguacate (3), queso feta (2)

14,95





### Smoked Crispy Chicken Gofre 🍷

Gofre artesanal, pollo crujiente ( opción halal) coleslow y salsa mayonesa sriracha.

**Sugerencia:** huevo pochado (2), bacon (3), queso feta(2), aguacate (3)

15,50

### Egg Toast

huevo revuelto sobre tostada de pan de masa madre, aguacate fresco, champiñones salteados, bacon ahumado y crème fraîche.

**Sugerencia:** huevo pochado (2), salmón(3,5) queso feta (2)

13,50

### Cerdo Benny Toast 🍷

Nuestro famoso pulled pork cocinado a baja temperatura, sobre tostada de brioche, huevo pochado, salsa holandesa, escamas de parmesano y juliana de manzana fresca.

**Sugerencia:** jalapeños (1), huevo pochado (2) bacon (3), aguacate (3), queso feta (2)

14,50

### Special “B” Burger 🍷

Pan brioche, relleno de pulled pork cocinado 16h, pepinillo, espinaca baby, cebolla crujiente y salsa barbacoa artesanal acompañada de patatas asadas.

**Sugerencia:** jalapeños (1), huevo frito (2) bacon (3), aguacate (3)

15,90

---

#### + Extras

Pan sin gluten (1,5) Pulled Pork (3,8) Pollo frito (3,5) Sirope de agave (1,5)

# ESPECIALIDADES DE BRUNCH DULCE

## Choco Pancake Tree

Árbol de chocolate, algodón candy, tortitas artesanales, crumble de chocolate, caramelo salado y compota de frutos rojos.

**Sugerencia:** helado de la casa(2), nutella (1,5)

13,95

## Mango Pancakes

Tortitas artesanales, salsa caramelo salado, mango fresco y granola de semillas.

**Sugerencia:** helado de la casa (2)  
Banana (1,5), extra de mango (2,50)

14,50

## Jungle French Toast

Clásica tostada francesa, banana caramelizada, compota de frutos rojos y fruta de temporada.

**Sugerencia:** helado de la casa (2)

13,95





### Ice Sandwich Gofre

Gofre artesanal relleno de helado de dulce de leche, compota de frutos rojos, crumble de chocolate y fruta de temporada.

13,95

### Dubai Pistacho French Toast

Nuestra tostada francesa con crema de pistacho, chocolate de leche, kataifi crujiente y fresas frescas.

14,90

---

#### Cookies

3,5

Red velvet con chocolate blanco  
Té Matcha con chocolate blanco  
Double chocolate

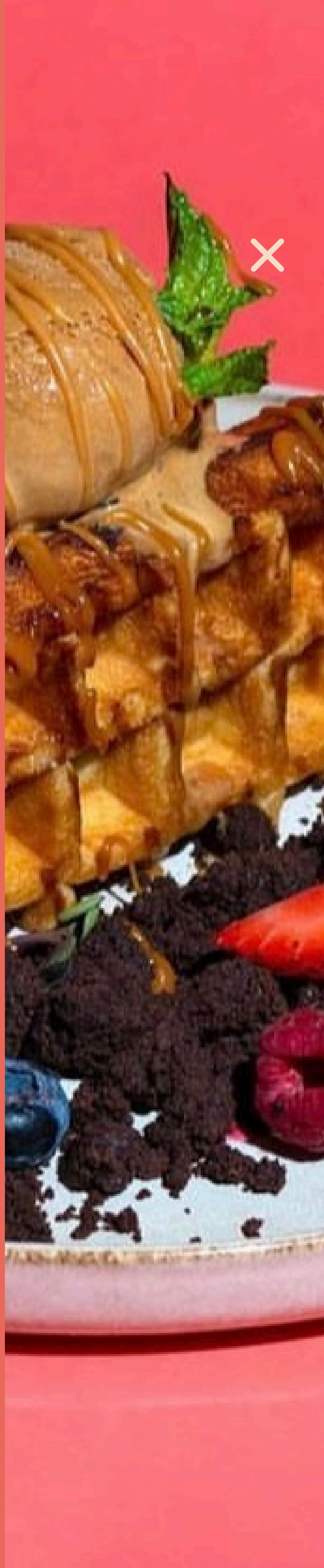
#### Cakes

Tarta tres leches 6,50  
Biscocho Zebra Cake 4,00



VEGAN

Consultar al staff para adaptaciones  
vegas y vegetarianas





# BEBIDAS

## Café de especialidad

Espresso	1,80
Cortado	2
Doble espresso	2,30
Capuccino	2,90 / 3,85
Americano	2,20 / 3
Cafe con leche	2,50 / 3,50
Flat White	3

## Extra

Leche de avena	0,30
Shot de café	1

---

## Especiales

Chai Latte	3,20 / 4
Mocca Latte	3,20 / 4
Matcha Latte	3,20 / 4
Golden Latte	3,20 / 4
Pink Latte	3,20 / 4
Ferrero Rocher Latte	4,50
Chcolate taza	4
Chocolate Caliente	4





### Café frío

Iced Espresso	2,50
Iced Latte	4,50
Iced Cappuccino	4,80

### Fríos especiales

Iced Caramel Latte	4,95
Iced Vainilla Latte	4,95
Iced Chai Latte	4,95
Iced Matcha Latte	4,95
Strawberry Matcha	5,80
Iced Golden Latte	5,80
Iced Oreo Latte	5,80
Iced Mocha Latte	4,50
Iced Pink Latte	4,50
Iced Chocolate	4,50

### NEW!

#### Iced Coconut Matcha

Agua de coco y matcha con leche de coco 6,50

#### Iced Coconut Coffee

Agua de coco y doble espresso 5,50

#### Iced Orange Coffee

Naranja natural y Doble espresso 5,50

### Zumos naturales

**4,50**

Manzana

Naranja

Zanahoria

Piña

### Zumos detox

**5,50**

GOOD VIBES : Naranja, fresa, jengibre y zanahoria.

APPLE CITRUS : Manzana, limón, apio y pepino.



## Smoothies 6

FROM BRAZIL: Açai, piña, banana y leche de avena.

MATCHA LOVER : Banana, aguacate, matcha y leche de avena.

RED MOON: Naranja y frutos rojos

---

## Té / Infusiones 3

Earl Grey

Te rojo

Menta ecológica

Organic Green Tea

Organic Ginger & Lemon

Manzanilla

Rooibos, Naranja y Canela

Opcion té frío **3,50**

---

## Sin alcohol

Agua mineral 33cl / 75cl 2 / 4,5

Agua con gas 2,50

Refrescos 3,50

Kombucha superberris 5

Kombucha fresh ginger 5





## Bebidas con alcohol

Mimosa 4,50 / 18,50

Sangria 7,00 / 23,00

Bloody Mary 7,50

Aperol Spritz 7,50

Mojito Clasico 7,50

Mojito Fresa 7,50

Piña colada 7,50

Cerveza Ambar 3,50

Vino Blanco 3,50 / 14

Vino tinto 3,50 / 15

Cava 4,50 / 17,50



*this is where  
the magic happens*

