

COME SIN REMORDIMIENTOS

Para compartir (o no)

- TACOS NAKED** 12,6 €
Tacos de quinoa, pollo mechado, guacamole, pico de gallo, tomate, cilantro y nuestra salsa chipotle 🌶️
- HUEVOS ROTOS** 12,9 €
Huevos a la plancha con sticks de patata y boniato, jamón ibérico y Grana Padano laminado
- QUESADILLA DE CARNE** 12,6 €
Tortillas caseras de quinoa, salsa de carne, frijoles, tomate, mozzarella y pico de gallo



Huevos rotos



Tacos Naked

Ensaladas

- ENSALADA DE POLLO MECHADO** 14,1 €
Pollo mechado, mix de brotes, sticks de boniato, huevo a la plancha, tomates cherry asados, aguacate y mayonesa casera
- ENSALADA GRIEGA** 14,1 €
Arroz Nerone, lentejas, mango, tomate, hierbas frescas, queso feta, aguacate, nueces, salsa de yogur griego, mostaza y jengibre
- ENSALADA DE BURRATA** 14,1 €
Burrata fresca, tomates cherry asados, brotes verdes y pesto casero de almendras

ENSALADA NAKED

Mango, aguacate, huevo duro, tomates cherry, cebolla morada, pimiento verde, maíz y aliño de jengibre

POKE BOWL DE SALMÓN MARINADO

Salmón marinado en soja y sésamo, arroz nerone, cilantro, soja, salsa de chile chipotle, aguacate, mango y tomate 🌶️



Poke bowl de salmón marinado

Gofres

Nuestra versión de la tortilla de patata

- GOFRE DE TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO** 8,9 €
Jamón ibérico, salsa casera de tomate, grana padano, rúcula y pesto casero de almendras
- GOFRE DE POLLO MECHADO** 8,9 €
Pollo mechado, aguacate, mayaguindilla y queso fundente 🌶️
- GOFRE DE TARTAR DE SALMÓN CON GUACAMOLE** 8,9 €
Guacamole casero, tartar de salmón marinado con soja, sésamo y cilantro
- GOFRE DE AGUACATE Y HUEVO** 8,6 €
Aguacate, huevo, rúcula, salsa de tomate casera y pesto casero de almendras 🌿

Gallettes

Crepes de trigo sarraceno al estilo bretón

- GALETTE BOSCAIOLA** 8,9 €
Salsa boscaiola, mozzarella, huevo a la plancha, salteado de espárragos y portobello y aceite de trufa
- GALETTE DE HUEVO Y AGUACATE** 8,5 €
Huevo a la plancha, mozzarella, aguacate, rúcula, tomate de la huerta y pesto casero de almendras 🌿
- GALETTE IBÉRICA DE JAMÓN CON TOMATE Y PESTO** 8,9 €
Salsa de tomate casera, mozzarella, rúcula, jamón ibérico, Grana Padano y pesto casero de almendra

Burgers

Hamburguesas ecológicas caseras acompañadas de boniato y patata al horno, ketchup y mayonesa caseros

- MOUNTAIN** 14,7 €
Hamburguesa de Wagyu, salsa boscaiola, champiñones, cebolla caramelizada, lechuga romana, queso cheddar, salsa chipotle y aceite de trufa
- NAKED** 14,7 €
Hamburguesa de Wagyu, queso, pepinillos, cebolla caramelizada, lechuga romana, salsa de arándanos
- DOBLE CHEESEBURGER** 14,9 €
Dos burgers de Wagyu, con pepinillos, salsa de queso fundente, lechuga romana, mayostaza y chipotle 🌶️
- IBÉRICA** 14,7 €
Hamburguesa de secreto ibérico, huevo a la plancha, jamón ibérico, lechuga romana, tomate y queso curado
- FALAFEL** 13,9 €
Hamburguesa de falafel, lechuga romana, tomate, aguacate, cebolla morada, salsa Tzatziki 🌿
- POLLO CON BRIE** 14,7 €
Pechuga de pollo, queso brie, aguacate, mayonesa casera y lechuga romana

Añade a tu burger

- huevo a la plancha 1,2 €
- queso 1 €
- mayonesa casera 0,6 €
- salsa barbacoa 0,6 €



Mountain Burger

10% incremento en terraza



Pizza Veggie

Pizzas

Con base de quinoa ¡sin harinas!

- PIZZA 5 QUESOS** 13,8 €
Mozzarella, rulo de cabra, queso gorgonzola, curado de oveja, parmesano, arándanos y cebolla caramelizada
- PIZZA BARBACOA** 13,8 €
Salsa bbq casera, mozzarella, bolognesa, pollo mechado y champiñones
- PIZZA BOLOGNESA** 13,8 €
Bolognesa casera, mozzarella, huevo, champiñones y rúcula
- PIZZA DE HUEVOS ROTOS** 13,8 €
Huevos rotos con jamón ibérico, mozzarella, salsa de tomate casera
- PIZZA DE POLLO MECHADO** 13,8 €
Pollo mechado, huevo, champiñones, mozzarella, salsa de tomate casera y rúcula
- PIZZA VEGGIE** 13,6 €
Tomates, olivas negras, champiñones, pesto de almendras, mozzarella y salsa de tomate casera 🌿, hazla vegana con queso vegano 🌱

Añade a tu pizza

- huevo a la plancha 1,2 €
- pollo mechado 2 €

Pescados

- SALMÓN TERIYAKI** 15,9 €
Lingote de salmón con nuestra salsa teriyaki casera sobre wok de verduras
- TARTAR DE ATÚN** 14,5 €
Wakame, tartar de atún marinado con soja y sésamo, aguacate, mango, cebollino y salsa mayaguindilla 🌶️

Pasta Konjac

Pasta a base de raíz de konjac, un tubérculo asiático sin hidratos de carbono y bajo en calorías

- KONJAC AL WOK** 13,5 €
Verduras y setas shiitake al wok 🌱
- KONJAC BOSCAIOLA** 13,5 €
Salsa boscaiola, portobello, grana padano y aceite de trufa
- KONJAC PESTO** 13,3 €
Pesto casero de almendras y lascas de Grana Padano
- KONJAC THAI** 13,5 €
Gambas al ajillo al estilo Thai con soja, anacardos, jengibre y cilantro
- KONJAC BOLOGNESA** 13,3 €
Salsa bolognesa casera y Grana Padano
- KONJAC PERA Y GORGONZOLA** 13,5 €
Salsa gorgonzola, peras caramelizadas, setas shiitake y nueces



Pasta Konjac al Wok



KIDS

- HAMBURGUESA CASERA KIDS** 6,7 €
Elegir entre ternera o pollo, con sticks de patata y boniato
- SALMÓN A LA PLANCHA KIDS** 6,9 €
Acompañado de sticks de patata y boniato
- TORTILLA FRANCESA KIDS** 6,7 €
Con tomate aliñado y aguacate picado

COME SIN REMORDIMIENTOS



Tosta huevos revueltos y aguacate

Desayunos & Meriendas

BOWLS

- BOWL AZUL DE YOGUR CON GRANOLA PALEO** 6,6 €
Bowl de yogur con Blue Majik, granola paleo y fruta de temporada
- BOWL DE AÇAÍ, FRUTA DE TEMPORADA Y GRANOLA PALEO** 6,9 €
Bowl helado de açai, granola paleo y fruta de temporada
- BOWL DE MANGO** 6,9 €
Helado de mango, granola paleo y fruta de temporada
- CHÍA PUDDING BOWL CON MERMELADA DE ARÁNDANOS** 6,6 €
Pudding de chía, bebida de coco, mermelada casera de arándanos, granola paleo, fruta de temporada y crema de cacahuete



Bowl azul de yogur con granola

TOSTAS

- TOSTA DE HUEVOS REVUELTOS Y AGUACATE** 6,5 €
Aguacate sobre huevos revueltos con queso y mantequilla
- TOSTA DE HUEVOS BENEDICT CON SALMÓN** 9,5 €
Dos huevos benedict, salsa holandesa, queso crema, aguacate y salmón marinado
- TOSTA NAKED IBÉRICA** 6 €
Jamón con tomate, rúcula, pesto de almendras, tortilla francesa y Grana Padano
- TOSTA CLÁSICA CON ACEITE DE OLIVA** 2,2 €
- TOSTA CLÁSICA CON TOMATE** 2,2 €
- TOSTA CLÁSICA CON AGUACATE** 2,6 €

BIZCOCHOS

- BIZCOCHO DE CHOCOLATE** 2,7 €
Esponjoso bizcocho de calabaza y cacao con pepitas de chocolate
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y NARANJA** 2,7 €
Delicioso bizcocho de boniato y naranja
- ¡PREGUNTA TAMBIÉN POR NUESTRO BIZCOCHO DEL DÍA!** 2,7 €
- BIZCOCHO BANANA BREAD**
- BIZCOCHO CANELA Y NUECES**
- BIZCOCHO DE LIMÓN**
- BIZCOCHO ESPECIALIADO DE PISTACHO**

Donaked TripleChoc



Naked & Sated

Menús Desayunos

De lunes a viernes de 9h a 12:30h

- CLÁSICO** 3,6 €
CAFÉ O INFUSIÓN + ELEGIR ENTRE:
 - Tosta clásica: aceite de oliva o tomate o aguacate (+0,5 €)
 - Bizcocho
- NAKED** 6,5 €
CAFÉ O INFUSIÓN +
 - Tosta: clásica de aguacate o ibérica
- SALADO** 7,9 €
CAFÉ O INFUSIÓN + ELEGIR ENTRE:
 - Galette de huevo y aguacate
 - Gofre de aguacate y huevo

Menús Meriendas

Todos los días de 17h a 19:30h

- DULCE** 9,5 €
CAFÉ O INFUSIÓN + BIZCOCHO + SMOOTHIE
- BRUTAL** 13 €
CAFÉ O INFUSIÓN + GALETTE DE HUEVO Y AGUACATE + SMOOTHIE + DONAKED (almendrado o carrot cake)

Galette ibérica de jamón



Gofre de aguacate y huevo



Añade

+ Zumo de naranja 2,5 €

Smoothie açai, mango y fresa



Donaked Arándanos



Donaked Carrot Cake



Momento dulce...

Dale la vuelta a la página y encontrarás nuestros Donakeds y Especialidades más dulces

10% incremento en terraza

Brunch

Sábados, domingos y festivos de 11h a 12:30h

CLÁSICO
15€

CAFÉ O INFUSIÓN + SMOOTHIE + SALADO A ELEGIR:

Gofre o Galette de huevo y aguacate, Tosta (clásica de aguacate o ibérica o huevos revueltos y aguacate) Bowl (açai o azul o mango) + DULCE A ELEGIR: Donaked (almendrado o carrot cake), Bizcocho de chocolate



BRUTAL
19€

CAFÉ O INFUSIÓN + SMOOTHIE + BOWL (açai o azul o mango) + SALADO A ELEGIR:

Gofre o Galette de huevo y aguacate, Tosta ibérica + DULCE A ELEGIR: Donaked (almendrado o carrot cake), Bizcocho de chocolate

COME SIN REMORDIMIENTOS

Bebidas

LIMONADAS

Disfruta de las limonadas que quieras con nuestro refill

	Ud.	Refill
LIMONADA LIMA / LIMÓN	2,6 €	4,95 €
LIMONADA FRESA / LIMA	2,6 €	4,95 €

KOMBUCHAS

Bebida probiótica fermentada a base de té

KOMBUCHA GINGER	3,4 €
KOMBUCHA FRUTOS ROJOS	3,4 €
KOMBUCHA MOJITO	3,4 €

SMOOTHIES / ZUMOS

SMOOTHIE DE AÇAÍ, MANGO Y FRESA 4,6 €
Fresa, mango, açai, arándano y leche

SMOOTHIE DE FRESA Y PLÁTANO 4,6 €
Fresa, plátano y leche

SMOOTHIE DE MANGO Y PERA 4,6 €
Mango, pera y leche

SMOOTHIE DE PIÑA COLADA 4,6 €
Piña, coco y leche

SMOOTHIE GREEN ENERGY 4,6 €
Plátano, col kale, mango, lemongrass y leche

ZUMO DE NARANJA NATURAL 3,6 €

ZUMO DE NARANJA CON MARACUYÁ, LIMA Y JENGIBRE 3,9 €

CERVEZAS contienen gluten

DOBLE DE CERVEZA 3,2 €

TERCIO DE CERVEZA 3,2 €

0,0 TOSTADA 3,4 €

CERVEZA SIN GLUTEN 3,4 €

ALHAMBRA BOTELLA 33CL 3,85 €

VINOS

	Copa	Botella
EQUILIBRIO (BLANCO)	3,2 €	17 €
Sauvignon blanc, DO Jumilla		

MARILUNA (BLANCO)	3,2 €	17 €
Verdejo, DO Valencia		

AROA JAUNA (TINTO)	3,2 €	17 €
Cabernet Sauvignon		

MARILUNA (TINTO)	3,2 €	17 €
Tempranillo, DO Valencia		



CAFÉS

Café 100% arábica ecológico.

Elige tu tipo de leche: **soja, coco o almendra**

ESPRESSO 2,1 €

ESPRESSO MACCHIATO (cortado) 2,2 €

FLAT WHITE 2,3 €

LATTE MACCHIATO 2,3 €

LATTE 2,3 €

LATTE CHOCOLATE / BOMBÓN 2,9 €

CAPUCCINO 2,6 €

AMERICANO 2,1 €

ICED COFFEES & FRAPPES

CAFÉ FRAPPÉ 4 €
Granizado de café con la leche que prefieras: soja, coco o almendra

FRAPPÉ CAO 4 €
Café frío con bebida de coco, cacao, canela, jengibre y dátiles

ICED AMERICANO 2,1 €

ICED LATTE 2,1 €

ICED LATTE CHOCOLATE / BOMBÓN 2,9 €

INFUSIONES

TÉ NEGRO CHAI 2,2 €

TÉ VERDE MATCHA 2,2 €

TÉ ROJO PUERH 2,2 €

POLEO 2,2 €

MANZANILLA 2,2 €

ROOIBOS 2,2 €

AGUA 2,6 €

AGUA CON GAS 2,6 €



Naked & Sated

Momento dulce...

Donakeds

DONAKED ALMENDRADO 3,6 €
Chocolate, calabaza y almendras

DONAKED ARÁNDANOS 3,6 €
Boniato, arándanos, mermelada casera de arándanos y anacardos

DONAKED CARROT CAKE 3,6 €
Zanahoria con frosting de queso 🌱

DONAKED CHOCOLATE BLANCO 3,6 €
Chocolate blanco casero, bizcocho de zanahoria y cacao, crema de chocolate blanco con avellanas 🌱

🌱 DONAKED CHOC & CREAM 3,6 €
Cacao black, bizcocho negro de calabaza y relleno de nata 🌱

DONAKED TIRAMISÚ 3,6 €
Calabaza, café, relleno de mascarpone con cobertura de chocolate 🌱

🌱 DONAKED TRIPLECHOC 3,6 €
Chocolate, crema de cacao casera y cobertura cremosa de chocolate 🌱

Consulta aquí la carta completa y los alérgenos



10% incremento en terraza

🌱 Vegetariano

🍌 Vegano

🔥 Ligeramente picante

👨🍳 Recomendaciones del chef



Tartas y especialidades

4 HISTORIAS DE CHOCOLATE 5,7 €
Galleta bretona de cacao, mousse de chocolate y relleno de chocolate a la taza 5,6 €

CARROT CAKE 5,6 €
Triple bizcocho de zanahoria, frosting de queso y dulce de leche casero

CHEESECAKE 5,6 €
Estilo fundente con queso crema, mascarpone y brie

🌱 TARTA BANOFFEE 5,6 €
Pastel de plátano, frutos secos, cacao, dulce de leche casero y nata montada

TARTA NAKED 5,6 €
3 bizcochos de cacao y calabaza, relleno de fruta con cacao y mermelada casera de fresa

TATAKI DE PLÁTANO 6 €
Plátano a la plancha enrollado en una crepe con manteca de anacardos, frutas y granola casera

VEGAN SALTED CARAMEL BAR 3,3 €
Barrita energética de caramelo salado con base de turrón de chocolate

BARRITA DE PISTACHO Y FRAMBUESA 3,3 €
Galleta de pistacho, mermelada de frambuesas y cobertura de chocolate

MANGO PASSION 5,7 €
Mousse de mango, frambuesa, maracuyá y galleta bretona

PASTEL VEGANO DE CHOCOLATE Y CAMELO 5,6 €
Pastel de chocolate y calabaza con caramelo salado de anacardos



Postre del mes

¡Consulta la novedad de este mes!