



Let's get started!

Sweet brunch

choco pancakes 11,95€

salsa de nutella casera plant-based + salsa de caramelo salado de almendras + fresitas + frutas del bosque.

GLUTEN-FREE

açaí bowl 8,95€

smoothie: plátano + fresas + bebida vegetal casera de anacardos + sirope de agave.
topping: arándanos + fruta de temporada + crumble style granola + cañamones + bayas de goji.
*extra de mantequilla de cacahuete +0,50€

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

parfait bowl de yogur de coco casero

5,95€

+ granola casera + sirope de arce + frutas del bosque.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

surrido de healthy bakery 13,95€

pink lady + moskito + matcha muffin + choco muffin.

PLANT-BASED

GLUTEN-FREE

Specialties

Brunch specialties

healthy veggie eggs benedict 14,95€

housemade english muffin + boletus edulis + espinacas + salsa holandesa trufada plant-based + verduras de temporada asadas.

JOSPER

healthy eggs royale 16,95€

housemade english muffin + salmon salvaje de alaska marinado + salsa holandesa al curry plant-based + verduras de temporada asadas.

OILY FISH

JOSPER

Good carbs

*classic avocado toast 3,95€

pan de molde integral de semillas + limón + cayena + lino + chía.

PLANT-BASED

TostAHH

aguacate + hummus + huevo poché 7,50€

+ tahini + hierbas frescas + pistacho + salsa zhug.

tosta scandal scramble 6,95€

pan de espelta integral con semillas + nuestros huevos revueltos + verduras + setas + queso feta.

tosta 'pantumaca' de Teresa Carles 2,95€

pan de espelta integral con semillas + tomate + aceite de oliva extra virgen.

PLANT-BASED

*extras toasts:

- > pan casero GF +1,45€
- > huevo ecológico poché +1,95€.
- > huevo ecológico revuelto +1,95€.
- > salmón salvaje de alaska marinado +2,45€.