

Breakfast

Café espresso de Colombia
Colombian espresso coffee

6€

Selección de infusiones Jing Tea
Selection of Jean Tea infusions

6€

Zumo de fruta recién exprimida
Freshly squeezed fruit juice

8€

Copa de espumoso D.O. Requena
Glass of sparkling wine D.O. Requena

9€

Bollería variada de nuestro obrador
Assorted pastries from our bakery

9€ / 1 - 2 - 3 - 4

Tostada de pan masa madre, con mantequilla y mermelada
Sourdough toast with butter and jam

9€ / 1 - 2

Bol de Yogurt, frutos rojos, granola casera y miel de romero
Yogurt bowl, red berries, homemade granola and rosemary honey

9€ / 1 - 2 - 4

Cortes de fruta de temporada
Seasonal fruit cuts

8€

Selección de frutas tropicales
Selection of tropical fruits

9€

Tortitas del señorito con fresas y tofe
"Señorito" pancakes with strawberries and toffee

10€ / 1 - 2 - 3

Tortilla francesa al momento con jamón y queso
Freshly made French omelette with ham and cheese

12€ / 1 - 3

Huevos revueltos cremosos
Creamy scrambled eggs

12€ / 1 - 3

Huevos fritos con puntilla y sobrasada
Fried eggs with crispy edges and sobrasada

13€ / 3

Benedictine sobre brioche, panceta y espinacas
Eggs Benedict on brioche with bacon and spinach

15€ / 1 - 2 - 3 - 7

Benedictine sobre brioche, salmón gravlax y aguacate
Eggs Benedict on brioche with gravlax salmon and avocado

17€ / 1 - 2 - 3 - 6

Cortes de quesos artesanos
Selection of artisanal cheeses

13€ / 1

Selección de ibéricos con picos artesanos
Selection of Iberian cured meats with artisanal "picos" (crispy breadsticks)

15€ / 2

Mollete andaluz de jamón ibérico con tomate
Andalusian "mollete" (soft roll) with Iberian ham and tomato

13€ / 2

Tosta de centeno con mortadela de Bologna, mantequilla trufada y rúcula
Rye toast with mortadella from Bologna, truffle butter and arugula

15€ / 1 - 2 - 7

Sándwich mixto Centenari con comté
Centenari grilled cheese sandwich with comté cheese

11€ / 1 - 2

Flauta de atún, olivas y pimientos asados
"Flauta" bread with tuna, olives and roasted peppers

9€ / 2 - 6 - 7

Todos los huevos de nuestra carta provienen de gallinas felices criadas en libertad en granjas ecológicas.
All the eggs on our menu come from happy, free-range hens raised on organic farms.

1. Lactosa
Lactose

2. Gluten
Gluten

3. Huevo
Egg

4. Frutos secos
Nuts

5. Apio
Celery

6. Pescado
Fish

7. Sulfitos
Sulphites

8. Mariscos
Shellfish

9. Mostaza
Mustard

10. Sésamo
Sesame

11. Moluscos y mariscos
Molluscs and shellfish