



Lactosa Trigo Sesamo Mostaza

TOASTADAS - TOASTS

Hasta - Untill 12pm

Mantequilla & Mermelada 3.6

Butter & jam

Tomate & AOVE 3.6

Tomato & extra virgin Olive oil

Jamón serrano, tomate & AOVE 4.9

Serrano ham, tomato & extra virgin olive oil

Aguacate, tomate & Sésamo 5.5

Avocado, tomato & toasted sesame

Calabaza asada, Ricotta & miel 5.5

Roasted pumpkin, Ricotta & honey

Remolacha asada, queso crema & nueces 5.5

Roasted beetroot, cream cheese & walnuts

Opcion vegano disponible - Vegan options available

Tenemos pan sin gluten - Gluten-free bread available

Granola 5.9



BOWLS

Granola casera, yogur griego, fruta de temporada & miel

Homemade granola, seasonal fruit, greek yogurt & honey

Chia Blue 5.9



Pudin de chia con leche de Avena, arandanos guisados & nuestra granola casera

Chia pudding made with oat milk, stewed blueberries & our homemade granola

Fruta Fresca 4.9

Fruta fresca de temporada cortada

Fresh seasonal fruit

Extra Granola 1€

Mejoras - Upgrades: Crema cacahuete - Peanut butter 1€



Frutos de Cascara

Soja



Cacahuetes

Pescado

Crustaceos

Huevo

HUEVOS - EGGS

Servida sobre tostada de pan do país - Served on rustic toast

Smashed Avocado 9.5



Huevo poché con yema fundente sobre aguacate smashed y coronado con jamón serrano crujiente

Poached egg over smashed avocado topped with crispy serrano ham.

Nórdico 10.9



Huevo poché con salmón ahumado noruego, queso crema, cebolla encurtida y holandesa de limón

Poached egg with Norwegian smoked salmon, cream cheese, pickled onion and lemon hollandaise

Huevo do Bosque 9.9



Setas salteadas con huevo poché, holandesa de trufa y acabado de nuez rallada

Sautéed mushrooms with poached egg, truffle hollandaise and grated walnut

Revuelto Trufa - Scrambled Truffle 9.5



Huevos revueltos cremosos con lascas de parmesano, trufa negra & rúcula fresca

Creamy scrambled eggs topped with parmesan shavings, black truffle paste and fresh arugula

Jamón serrano 9.5



Huevos revueltos con tomates cherry asados & jamón serrano

Scrambled eggs with roasted cherry tomatoes & serrano ham

Mejoras - Upgrades:

Extra Huevo poché - poached Egg 1€

Extra Jamón Crujiente - Crispy Serrano ham 1€

SANDWICHES & WRAPS

Gallego 6.5



Sandwich de Lacón ahumado & queso Arzúa fundido

Grilled sandwich with Smoked ham & melted local Arzúa cheese

Polo verde 8.9



Wrap de pollo con espinaca, pepino, aguacate, ricotta & aliño de miel y mostaza

Chicken Wrap with spinach, cucumber, avocado, ricotta & honey mustard dressing

PLATOS CALIENTES - WARM PLATES

Desde-From 12pm

Sopa del dia - Soup of the day 6.9



Sopa del dia servida con pan do país

Soup of the day served with local bread

Coco curry 13.9

Pollo, garbanzos, boniato asado y espinaca fresca en curry suave de coco, jengibre y lima, servido con Quinoa

Chicken, chickpeas, roasted sweet potato & fresh spinach in a mild coconut curry with ginger and lime, served with Quinoa

Classy Burger 14.5



Hamburguesa de ternera doble smash, jamón serrano

crujiente, queso Arzúa, compota de tomate, rúcula &

mayonesa trufada, servida con Boniato Asado

Double smashed beef burger, crispy serrano ham, Arzúa cheese, tomato

compote, rucula & truffle mayo, served with roasted sweet potato

Calabaza Bowl 13.9



Bowl templado de salmón ahumado con calabaza y remolacha asada, ricotta, espinaca fresca, cebolla encurtida, semillas y aliño de yogur al limón

Warm smoked salmon bowl with roasted pumpkin & beetroot, ricotta, fresh spinach, pickled onion, seeds & lemon yogurt dressing

Pappardelle Trufa 12.9



Pappardelle con setas salteadas, crema ligera de trufa y parmesano, terminado con rúcula

Fresh pappardelle with sautéed mushrooms in a light truffle cream sauce, topped with parmesan & fresh arugula

Pad Thai 12.9



Salteado de fideos de arroz con verdura wok, langostinos, salsa wok & semillas tostadas

Stir fry with rice noodles, shrimps, wok veg, toasted seeds & wok sauce

ZUMOS DE EXTRACCIÓN EN FRIO - FRESH COLD PRESSED JUICES

Amanecer Dorado - Golden Dawn 4.9

Naranja, cúrcuma, Zanahoria & limón

Orange, turmeric, carrot & lemon

Classico 3.6

Naranja exprimida

Freshly squeezed orange juice

Brillo Verde - Green Radiance 4.9

Manzana, pepino, espinaca, jengibre, menta & lima

Apple, cucumber, spinach, ginger, mint & lime

Recarga de Raiz - Root Recharge 4.9

Manzana, remolacha, jengibre & limon

Apple, beetroot, ginger & lemon

SMOOTHIES

Trueno Tropical - Tropical Thunder 5.2

Mango, Piña, platano & leche de coco

Mango, pineapple, banana & coconut milk

Rosa Glow 5.2

Remolacha, arándanos, zumo de naranja, jengibre y leche de avena.

Beetroot, blueberries, orange juice, ginger & oat milk.

Leche de Avena & Sin lactosa disponible
Oat & lactose-free milk Available

CAFÉS

M / L

Espresso	2	2.5
Espresso macchiato	2.2	
Café con leche	2.4	3.4
Americano	2.2	2.8
Cappuchino	2.6	3.6
Latte	3	
Flat white	2.8	
Cortado Doble	2.6	

MATCHA & TEA

Matcha Latte	3.8
Vanilla Matcha latte	4.5
Cacao Matcha latte	4.5
Nuestro Chai Latte - Homemade blend	3.8
Dirty chai latte	4.5
Pumpkin Chai latte	4.5
Té & Infusiones -	2.1
Té de Cáscara de Café - Coffee husk tea -	2.8

CAFÉS ESPECIALES

Latte de Nuez 4.5

Espresso con leche vaporizada, sirope de nuez y nuez rallada.
Espresso with steamed milk, walnut syrup & grated walnut.

Irish Coffee 6.5 18+

Café espresso, whiskey irlandés y nata montada.
Espresso, Irish whiskey & whipped cream.

Pumpkin Latte 4.5

Espresso con calabaza, leche vaporizada y canela.
Espresso with pumpkin, steamed milk & cinnamon.

Castaña Latte 4.5

Espresso con crema de castaña y leche vaporizada.
Espresso with chestnut cream & steamed milk.

Vanilla Latte 4.5

Espresso con sirope de Vainilla y leche vaporizada.
Espresso with Vanilla syrup & steamed milk.

Affogato Castaña 5.2

Helado de vainilla con espresso, crema de castaña y trocitos tostados.
Vanilla ice cream with espresso, chestnut cream & roasted chestnuts.

COCKTELES

Santiago Spritz 6.5

Albariño, licor de flor de saúco, soda, piel de limón
Albariño, elderflower liqueur, soda, lemon zest

Aperol spritz 5.5

Camino de Jengibre - Gingerbread Trail 6.5

Ginebra, sirope de jengibre, lima fresca, tónica
Gin, ginger syrup, fresh lime juice, tonic water

Mojito frutos rojos - Berry Mojito 6.5

Ron blanco, menta, lima, arándanos, soda
White rum, mint, lime, blueberries, soda

Mimosa 4.5

Cava & zumo de naranja
cava & orange juice

ICED COFFEE

Vanilla latte 4.5

Latte Caramelo Salado - Salted caramel 4.5

Espresso Tónica 4.5

Moca 4.5

Cafe Shakerato 2.9

Latte 3.5

CERVEZA - BEER

Estrella Galicia 0.33l - 3

San Miguel - 0.0% - 0.33l - 3

Estrella Gluten-free - 0.2l -2.5

1906 0.33l - 3.5

VINO - WINE

Heroico tinto - 4.2

100% Mencía, Ribeira Sacra

Albanta blanco - 4.2

100% Albariño, Rias Baixas

Terrer de la Creu Brut Nature (cava), 4.2

Macabeo, Parellada & Xarel-lo , Penedés

Vermut Povarelo - 3.8

Blanco - white
Rojo - red

REFRESCOS - SOFT DRINKS

Coca-Cola - 2.6

Coca-Cola Zero- 2.6

Fanta -2.6

Sprite - 2.6

Tónica - 2.6

Agua - Mineral Water - 1.8

Agua con gas - Sparkling water - 1.8