

1,80



### CAFÉ

Sólo, manchado, con leche fresca/almendra

3,00



### CAPUCHINO

Café con crema de leche, canela o cacao

3,50



### OPERA

Café doble crema, vainilla, caramelo y crumbles

### ZUMOS

Naranja Eco 3,00  
Limonada Eco 4,50



saudable . fresco . local . orgánico . sostenible . de temporada .

## DESAYUNO BRUNCH

## ANDALÚZ

10:00 a 12:00

*La Tizná*

saudable . fresco . local . orgánico . sostenible . de temporada .

### MOCKTAILS

Fizz de Lavanda 6,50  
Fizz Kiwi & Pepino 6,50



### TISANAS

Infusiones de hierbas y tés ecológicos

1,80



### MATCHA LATTE

Infusión de té verde japonés con vainilla y leche fresca

3,50

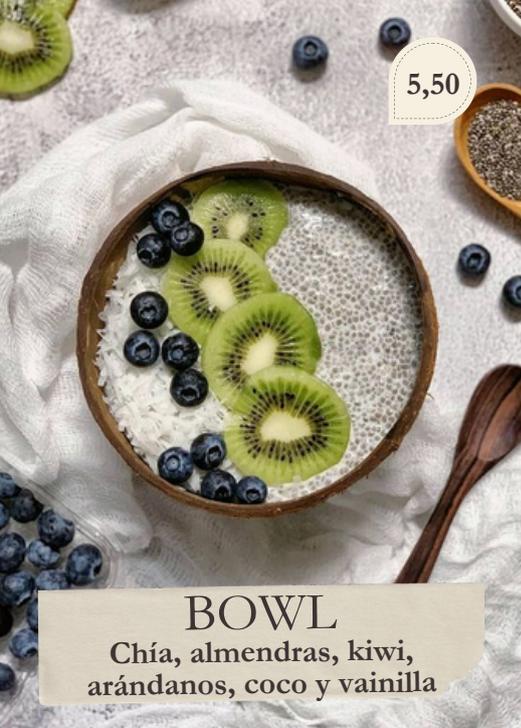


### CHAI LATTE

Infusión de té negro con canela, cardamomo, anís estrellado y leche fresca

2,80





5,50

### BOWL

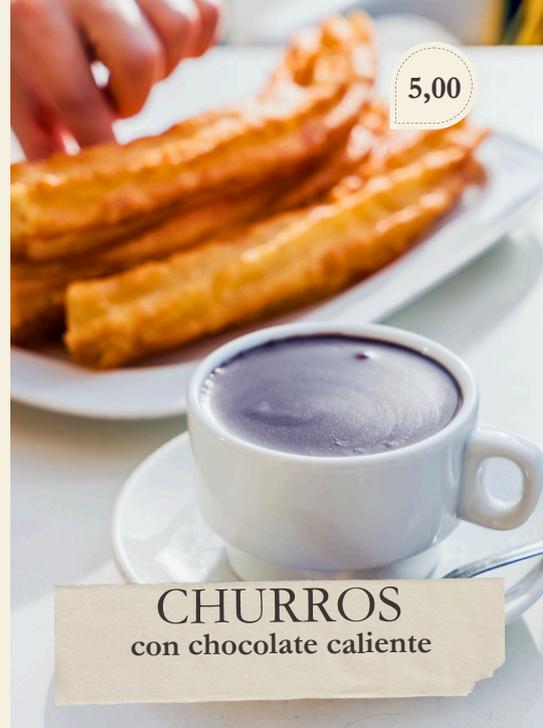
Chía, almendras, kiwi, arándanos, coco y vainilla



6,50

### PAN PERDIDO

Torrija, crema, fruta fresca y sirope de arce



5,00

### CHURROS

con chocolate caliente



### BENEDICT

Huevos poché, salmón o chicharrón y holandesa de mostaza

12,00

## BRUNCH ANDALÚZ

incluye

Mollete artesano, aove y tomate ecológico 16,00

Tabla de embutidos Andaluces

- Jamón ibérico
- Queso Payoyo
- Chicharrón de Cádiz
- Zurrapa
- Pringá

Café o tisana  
Zummo natural ecológico



### KETO

Revuelto, aguacate, tostada, payoyo, tomate y pesto

8,50

### MOLLETES

Tostada de pan ecológico hecho a mano

Mollete artesano, aove y tomate ecológico 3,50

EXTRAS

- Aguacate + 1,50
- Pavo braseado + 2,50
- Jamón ibérico 30 gr + 3,50
- Queso Payoyo + 3,00
- Salmón + 3,90
- Melva canutera + 2,00
- Chicharrón de Cádiz + 3,00
- Zurrapa + 1,50
- Pringá + 1,50
- Artesano sin Gluten + 1,00



8,50

### TRUFADA

Tortilla de patatas con ensalada mediterránea y pan mollete



### GRILL CHESSE

Pavo braseado, mozzarella trufada, huevo frito y gremolata

7,90

1,80



### COFFEE

Black, americano, with fresh milk/almond milk

3,00



### CAPUCHINO

coffee with cream milk, cinamon or cacao

3,50



### OPERA

Double coffee cream, vanilla, caramel & crumbles

### JUICES

Orange Eco 3,00  
Lemonade Eco 4,50



## DESAYUNO BRUNCH

## ANDALÚZ

10:00 a 12:00

*La Tizná*

saudable . fresco . local . orgánico . sostenible . de temporada .

saudable . fresco . local . orgánico . sostenible . de temporada .

### MOCKTAILS

FLavander Fizz 6,50  
Kiwi&Cucumber Fizz 6,50



### HERBAL TEA

Herbal infusions and organic teas

1,80



### MATCHA LATTE

Japanese green tea infusion with vanilla and fresh milk

3,50

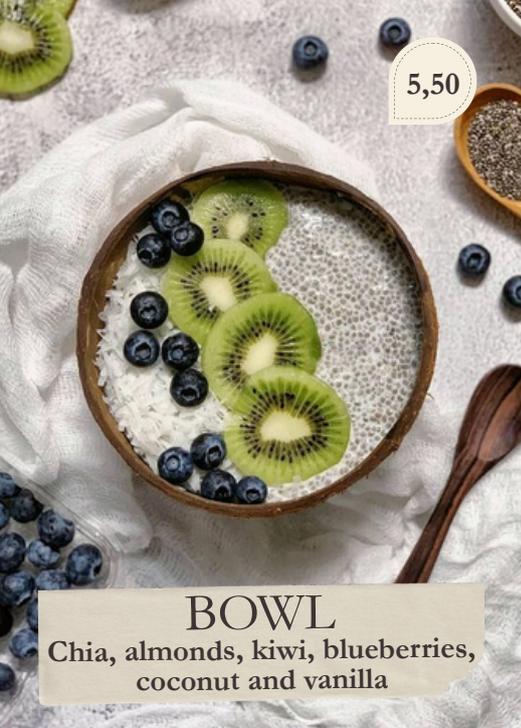


### CHAI LATTE

Infusion of black tea with cinnamon, cardamom, star anise, and fresh milk

2,80





5,50

### BOWL

Chia, almonds, kiwi, blueberries, coconut and vanilla



6,50

### LOST BREAD

Torrija, cream, fresh fruit and maple syrup



5,00

### CHURROS

with hot chocolate



### BENEDICT

Poached eggs, salmon or Cádiz pork rinds, and mustard hollandaise

12,00

## BRUNCH ANDALÚZ

includes

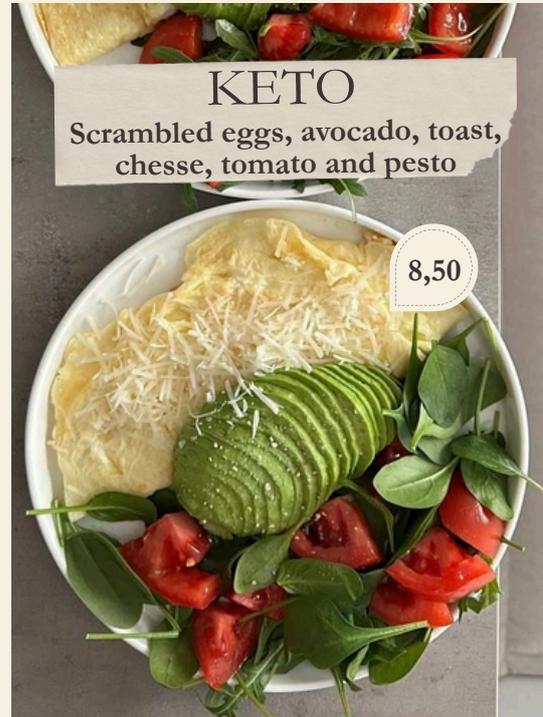
Artisan bread, extra virgin olive oil and organic tomato

16,00

Tabla de embutidos Andaluces

- Iberian ham 30 gr
- Payoyo cheese & honey
- Cádiz pork rinds
- Zurrapa and Pringá
- Braised turkey

Coffee or herbal tea  
Organic natural juice



### KETO

Scrambled eggs, avocado, toast, chesse, tomato and pesto

8,50

### MOLLETES

Tradicional & artesian bread handmade

Tradicional bread, ECO olive oil & tomato

3,50

EXTRAS

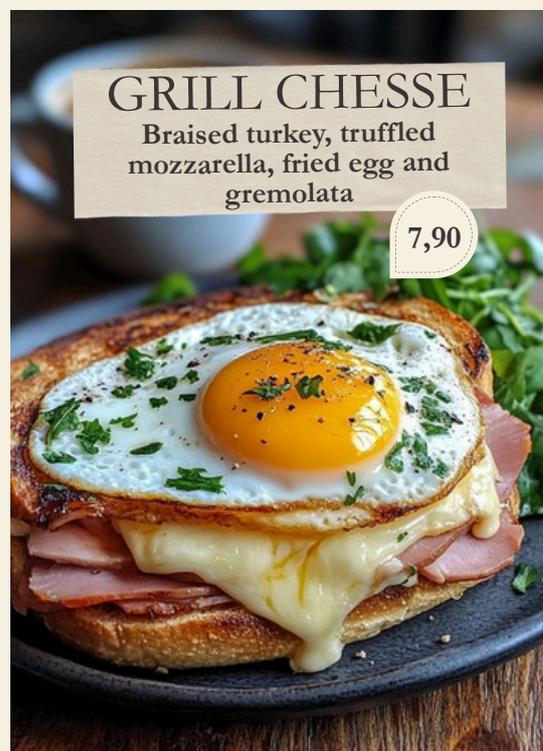
- Avocado + 1,50
- Braised turkey + 2,50
- Iberian ham 30 gr + 3,50
- Payoyo cheese + 3,00
- Smoke Salmon + 3,90
- Andalusian tuna + 2,00
- Cádiz pork rinds + 3,00
- Zurrapa + 1,50
- Pringá + 1,50
- Gluten free bread + 1,00



8,50

### TRUFADA

Potato omelet with Mediterranean salad and artisan bread



### GRILL CHESSE

Braised turkey, truffled mozzarella, fried egg and gremolata

7,90