



CAFÉ

Sólo, manchado, con leche fresca/almendra



CAPUCHINO

Café con crema de leche, canela o cacao



OPERA

Café doble crema, vainilla, caramelo y crumbles



ZUMOS

Naranja Eco 2,50
Limonada Eco 3,00

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 5,00
Fizz Kiwi & Pepino 5,00



TISANAS

Infusiones de hierbas y tés ecológicos

1,80



MATCHA LATTE

Infusión de té verde japonés con vainilla y leche fresca

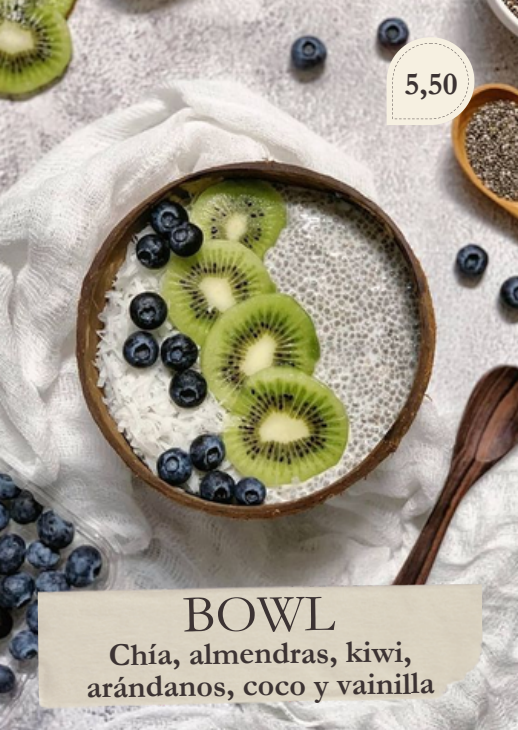
3,50



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

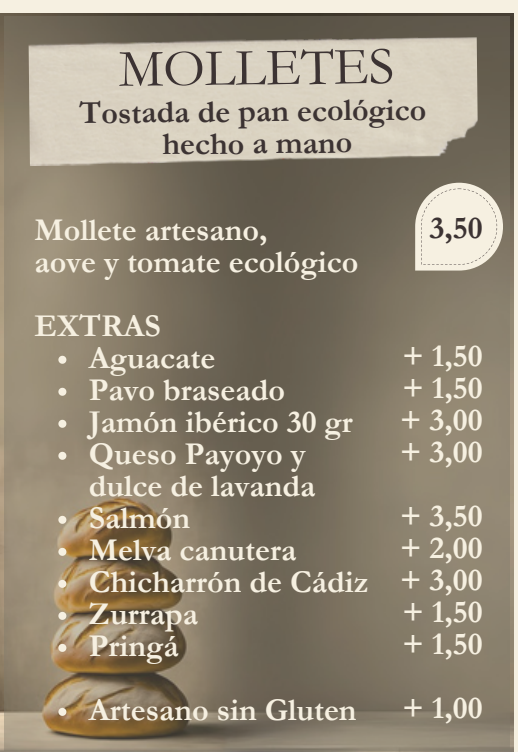
Zumo natural ecológico



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 + 1,50
- Jamón ibérico 30 gr + 3,00
- Queso Payoyo y dulce de lavanda + 3,00
- Salmón + 3,50
- 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 2,50
Lemonade Eco 3,00

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

FLavander Fizz 5,00
Kiwi&Cucumber Fizz 5,00



HERBAL TEA

Herbal infusions and organic teas

1,80



3,50

MATCHA LATTE

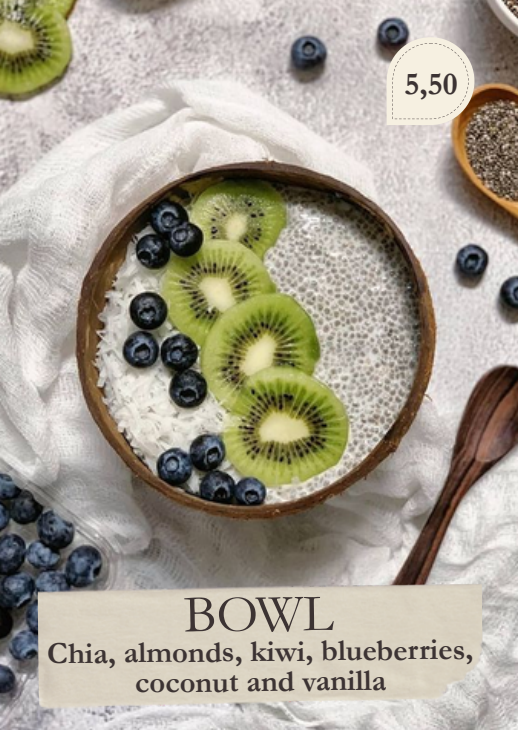
Japanese green tea infusion with vanilla and fresh milk



2,80

CHAI LATTE

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



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

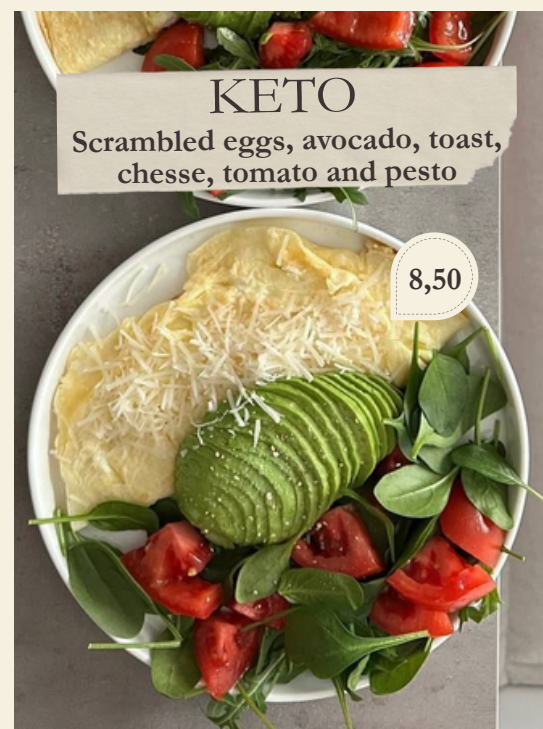
Artisan bread, extra virgin olive oil and organic tomato

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 & artisan bread
handmake

Tradicional bread, ECO
olive oil & tomato

3,50

EXTRAS

- Avocado + 1,50
- Braised turkey + 1,50
- Iberian ham 30 gr + 3,00
- Payoyo cheese & Lavender jam + 3,00
- Smoke Salmon + 3,50
- 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