

DESAYUNO

SIN GLUTEN · SIN GRANOS · SIN LÁCTEOS · SIN ACEITES DE SEMILLAS



FRUTA, YOGURT Y CEREAL

FRUIT BLISS BOWL v

Fruta local de temporada.

YOGURT PROBIÓTICO DE COCO v

Yogurt de coco hecho en casa, con compota de fruta de temporada.

+ miel de maple · + fruta de temporada · + cereal sin granos

PARFAIT DE CHÍA DE TEMPORADA v

Chía remojada en yogurt de coco, compota de fruta de temporada.

CEREAL DE MANZANA Y CANELA v

Semillas de cáñamo, girasol y chía, almendras, trocitos de manzana y plátano macho deshidratados, con canela y azúcar de coco, servido con leche de coco fresca y plátano en rodajas.

PAN TOSTADO

En nuestro pan de harina de plátano macho, sin granos.

ALMENDRA Y PLÁTANO v

Mantequilla de almendra de la casa, plátano, miel local batida.

PAN FRANCÉS v

Nuestro pan de harina de plátano macho en un batido de 'huevo' vegano, con azúcar y canela y mermelada de guayaba.

PAN TOSTADO CON AGUACATE v

Aguacate machacado, chile en hojuelas, limón.

+ huevo orgánico de libre pastoreo o 'huevo' vegano

HUEVOS

Siempre orgánicos y de libre pastoreo. Nuestro 'huevo' vegano se sirve revuelto en cualquiera de estos platos.

HUEVOS AL GUSTO

Huevos orgánicos de libre pastoreo, pochados, revueltos o estrellados, con pan tostado de harina de plátano macho o tortillas Real Coconut, aguacate, tomate y hojas verdes frescas.

HUEVOS RANCHEROS

Huevos orgánicos de libre pastoreo, estrellados o revueltos, sobre tostadas Real Coconut con salsa ranchera, aguacate y cilantro.

BOWLS

BOWL DE DESAYUNO TODO EL DÍA v

Hash browns de camote y plátano macho, con hojas y verdes, salsa verde y aguacate.

+ huevo orgánico de libre pastoreo o 'huevo' vegano

HOT CAKES

MACHO PANCAKES

Nuestros famosos hot cakes de plátano macho y huevo orgánico de libre pastoreo, servidos con plátano y miel de maple.

+ chispas de chocolate

HORNEADOS DEL DÍA

Busca en la barra nuestros horneados del día, sin granos.

Sin gluten, granos ni lácteos. Evitamos soya, maíz, cacahuete, nuez de la India y azúcar refinada. Cocinamos y freímos siempre con aceite de coco; horneamos y aderezamos con oliva extra virgen o coco. Orgánico y local cuando es posible, de pequeños productores. Avisanos de cualquier alergia.