

Mezcla & Co

[CARTA DE BRUNCH | AM MENU]

Picoteos [Nibbles]

Aceitunas sexy 3.00

Sexy olives 3.00

Baba-ganoush y pan crujiente 5.00

Baba-ganoush and crispy bread 5.00

Hummus con ragout y pan crujiente 5.90

Hummus with beef ragout &

crispy bread 5.90

Tostadas [Toasted]

Calabaza, queso de cabra y almendras

crujientes 4.80

Butternut squash, goat cheese & crispy

almonds 4.80

Huevo poche' con aguacate y tomate

cherry 6.00

Poached egg, with avocado & cherry

tomato 6.00

Home cured salmon with pancake, poached egg,
grilled asparagus & salmon caviar 8.00

Salmón curado casero con panqueque,

huevo poche', espárragos a la parrilla y caviar

de salmón 8.00

Para compartir [sharing dishes]

Chuletas de cordero servidas con puré de

zanahorias asadas al tomillo y guisantes

machacado con hierba buena 13.00

Lamb cutlets served with thyme roasted

carrots puree & minty mashed peas 13.00

Bacalao escalfado en leche de coco, servido con

velutée de batata y kaffir-lima crujiente 14.00

Poached cod in coconut milk, served with sweet

potato velutée & crispy kaffir-lime 14.00

Tabulé con salmon curado casero. Sémola de

trigo biológico y tomate, aliñada con menta,

vinagreta de limón y sumac 9.00

House-cured salmon tabbouleh with finely

chopped parsley, tomatoes, mint, onion &

biologic bulgur. Dressed with lemon y sumac

vinaigrette 9.00

Ensalada de rucola con gambas, aguacate

y granada 9.00

Rucola salad with prawns, avocado &

pomegranate 9.00

Nuestros favoritos [Our favorites]

Calamares en salsa Tailandésa 8.00

Calamari in Thai sticky sauce 8.00

Quinoa orgánica, queso local fresco a la plancha
con aguacate y kale frita 8.00

Organic quinoa, charred fresh local cheese with
avocado & fried kale 8.00

Albondigas marroquí en salsa de tomate 10.00

Moroccan meatballs in tomato sauce 10.00

Agua desintoxicante [Detox waters]

Garafa [750ml] 6.00

Pepino, limón, menta y jengibre

Cucumber, lemon, mint & ginger

Frambuesas, menta y miel

Raspberries, mint & honey

Arándanos, limón y lavanda

Blueberries, lemon & lavender

Limonada casera [Homemade lemonades]

2.50

Frutos rojos y tomillo

Red fruits y thyme

Jengibre y albahaca

Ginger & basil

Hibisco

Hibiscus

Leches [Milks]

2.50

soja | almendra [soya | almond]

Golden Milk [Cúrcuma | Turmeric]

Matcha [Polvo de matcha | Matcha powder]

Red velvet [Polvo de remolacha casero |

Homemade beetroot powder]

Smoothies [Smoothies]

5.00

Plátano con frutas del bosque y almendras

Berries & banana with berries & almonds

flakes

Clorella y plátano con kiwi y arándanos

Clorella & banana topped with kiwi &

blueberry