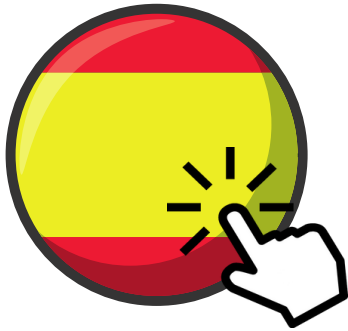


MENU



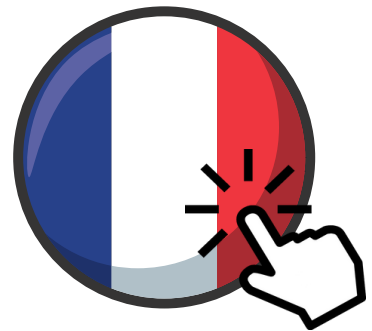
ESPAÑOL



ENGLISH



DEUTSCH



FRANÇAIS

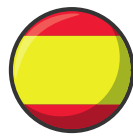


PORTUGUÊS



ITALIANO

MENÚ



ZUMOS PENSADOS EN FRÍO

sin agua, sin hielo y sin azúcares añadidos.

REGULAR - € 3,9

MAXI - € 4,9

ANTIOXIDANTES	VERDES	CON FRUTA
1 - ROJO ● Remolacha, naranja, manzana, limón.	2 - VERDISIMO ♥ Acelga/col rizada, hierbabuena, manzana, limón.	4 - ACE 🥕 Naranja, zanahoria, limón.
5 - VIOLETA ● Col morada o blanca, manzana, hierbabuena, limón.	3 - VERDE ● Berro, perejil, calabacín, manzana, limón.	7 - AROMATIZADO 🌿 Pera, manzana, limón, canela.
	6 - BLANCO+ ● Pepino, apio, zanahoria, manzana, jengibre.	8 - AMARILLO ● Papaya, zanahoria, naranja.
		10 - NARANJA 🍊 Naranja fresca recién exprimida.

Extras: +€0,3 x ingrediente (jengibre fresco, cúrcuma fresca, Aloe Vera)
+€1 Polvo de **Higo Tinto** de cactus de Tenerife
+€1 Espirulina crujiente de Tenerife

SMOOTHIES

9 - PLATANITO 🍌 Plátano de Tenerife, naranja, limón. Regular € 3,9 - Maxi € 4,9	11 - AÇAÍ DRINK 🍇 Pulpa de Açaí bio, plátano, bebida de arroz bio. € 5,9 - extra miel +€0,5
---	---

SÁNDWICHES FRESCOS

ENTERO - € 4,5

MITAD - € 2,3

con pan artesano de masa madre elaborado con espelta o trigo integral «florencia aurora».

CON QUESO	CON HUEVO	VEGANOS
A - CABRITO 🐐 Queso fresco de cabra, chutney*, hummus*, verduras, brotes*.	B - BERRITO 🌿 Berro, huevo cocido de corral, salsa de yogur*, verduras, brotes*.	D - CATEMUS 🥑 Aguacate, hummus*, verduras, brotes*.
G - ALMOGROTE 🍌 Almogrote, pera, nueces, hummus*, lechuga, brotes*.	C - HUEVITO 🍳 Huevo cocido de corral, hummus*, verduras, brotes*.	F - REMOBOSHI 🌿 Remolacha, vinagre umeboshi, jengibre, menta, hummus*, verduras, brotes*.

*Productos caseros preparados cada día con cariño

Extra: +€1 Espirulina crujiente de Tenerife

VASOS SALUDABLES

VASO DE YOGUR 🍓 Yogur lácteo estilo griego sin azúcar, mezcla de frutas frescas. € 3,8	AÇAÍ CUP 🍇 Pulpa de Açaí ecológico, plátano, mezcla de frutas frescas. € 7,5	VASO DE FRUTAS 🍓 Mezcla de frutas frescas de temporada. Regular € 2,6 - Maxi € 4
--	--	--

Toppings (1 Gratis, luego +€0,5 /u):

- Mix de semillas
- Nueces
- Muesli crujiente sin azúcar
- Miel
- Coco rallado

Extras:

- +€1 Polvo de "Higo Tinto" de cactus de Tenerife
- +€1 Espirulina crujiente de Tenerife

⚠️ ADVERTENCIA ALÉRGENOS

Informe al personal sobre alergias. Podemos adaptar los platos, pero no podemos garantizar que estén libres de alérgenos debido a la contaminación cruzada.










MENU



COLD PRESSED JUICES

without added water, ice or sugar.

REGULAR - € 3.9
MAXI - € 4.9

ANTIOXIDANTS	GREEN	WITH FRUIT
<p>1 - ROJO </p> <p>Beetroot, apple, orange, lemon.</p> <p>5 - VIOLETA </p> <p>Red or white cabbage, apple, mint, lemon.</p>	<p>2 - VERDISSIMO </p> <p>Chard/kale, mint, apple, lemon.</p> <p>3 - VERDE </p> <p>Watercress, parsley, zucchini, apple, lemon.</p> <p>6 - BLANCO+ </p> <p>Cucumber, celery, carrot, apple, fresh ginger.</p>	<p>4 - ACE </p> <p>Orange, carrot, lemon.</p> <p>7 - AROMATIZADO </p> <p>Pear, apple, lemon, cinnamon.</p> <p>8 - AMARILLO </p> <p>Papaya, carrot, orange.</p> <p>10 - NARANJA </p> <p>Freshly squeezed orange.</p>

Extras: +€0.3 x ingredient (fresh ginger, fresh turmeric, Aloe Vera)
 +€1 Powdered red cactus fig "Higo Tinto" from Tenerife.
 +€1 Crispy Spirulina from Tenerife







SMOOTHIES

<p>9 - PLATANITO </p> <p>Tenerife's banana, orange, lemon. Regular € 3.9 - Maxi € 4.9</p>	<p>11 - AÇAÍ DRINK </p> <p>Organic Açaí pulp, banana, organic rice drink. € 5.9 - extra honey +€0.5</p>
---	---

FRESH SANDWICHES

with artisan sourdough bread made with spelt or wholemeal "florencia aurora" wheat.

WHOLE - € 4.5
HALF - € 2.3

WITH CHEESE	WITH EGG	VEGAN
<p>A - CABRITO </p> <p>Fresh goat's cheese, chutney*, hummus*, vegetables, sprouts*.</p> <p>G - ALMOGROTE </p> <p>Almogrote, pear, walnuts, hummus*, lettuce, sprouts*.</p>	<p>B - BERRITO </p> <p>Watercress, free-range boiled egg, yogurt sauce*, vegetables, sprouts*.</p> <p>C - HUEVITO </p> <p>Free-range boiled egg, hummus*, vegetables, sprouts*.</p>	<p>D - CATEMUS </p> <p>Avocado, hummus*, vegetables, sprouts*.</p> <p>F - REMOBOSHI </p> <p>Beetroot, umeboshi vinegar, ginger, mint, hummus*, vegetables, sprouts*.</p>

*Homemade products freshly prepared every day with love

Extra: +€1 Crispy Spirulina from Tenerife

HEALTHY CUPS

<p>YOGURT CUP </p> <p>Sugar-free Greek-style dairy yogurt, mixed fresh fruit. € 3.8</p>	<p>AÇAÍ CUP </p> <p>Organic Açaí pulp, banana, mixed fresh fruit. € 7.5</p>	<p>FRUIT SALAD CUP </p> <p>Fresh seasonal colourful mixed fruit. Regular € 2.6 - Maxi € 4</p>
--	--	--

Toppings (1 Free, then +€0.5 each):

- Mixed Seeds
- Walnuts
- Sugar-free crunchy muesli
- Honey
- Grated dried coconut

Extras:

- +€1 Powdered red cactus fig "Higo Tinto" from Tenerife.
- +€1 Crispy Spirulina from Tenerife

ALLERGEN WARNING

Inform staff of allergies. We can adapt dishes but can't guarantee allergen-free due to cross-contamination.

MENÜ



KALTGEPRESSTE SÄFTE



ohne Zusatz von Wasser, Eis oder Zucker.

REGULAR - € 3,9

MAXI - € 4,9

ANTIOXIDANTIEN	GRÜNE	MIT FRÜCHTEN
1 - ROJO ● Rote Beete, Apfel, Orange, Zitrone.	2 - VERDISSIMO ♥ Mangold/Grünkohl, Minze, Apfel, Zitrone.	4 - ACE 🥕 Orange, Karotte, Zitrone.
5 - VIOLETA ● Rot- oder Weißkohl, Apfel, Minze, Zitrone.	3 - VERDE ● Brunnenkresse, Petersilie, Zucchini, Apfel, Zitrone.	7 - AROMATIZADO 🌿 Birne, Apfel, Zitrone, Zimt.
	6 - BLANCO+ ● Gurke, Sellerie, Karotte, Apfel, frischer Ingwer.	8 - AMARILLO ● Papaya, Karotte, Orange.
		10 - NARANJA 🍊 Frisch gepresste Orange.

Extras: +€0,3 x Zutat (frischer Ingwer, frische Kurkuma, Aloe Vera)
+€1 Pulver aus roter Feige „Higo Tinto“ von Kaktus aus Teneriffa
+€1 Knusprige Spirulina aus Teneriffa

SMOOTHIES

9 - PLATANITO 🍌 Teneriffas Banane, Orange, Zitrone. Regular € 3,9 - Maxi € 4,9	11 - AÇAÍ DRINK 🍇 Bio-Açaí-Fruchtfleisch, Banane, Bio-Reisgetränk. € 5,9 - Extra Honig +€0,5
--	--

FRISCHE SANDWICHES



mit handwerklichem Sauerteigbrot aus Dinkel oder Vollkornweizen „Florencia Aurora“.

GANZ - € 4,5

HALB - € 2,3

MIT KÄSE	MIT EIER	VEGANS
A - CABRITO 🐐 Frischer Ziegenkäse, Chutney*, Hummus*, Gemüse, Sprossen*.	B - BERRITO 🌿 Brunnenkresse, gekochtes Ei aus Freilandhaltung, Joghurtsauce*, Gemüse, Sprossen*.	D - CATEMUS 🥑 Avocado, Hummus*, Gemüse, Sprossen*.
G - ALMOGROTE 🥥 Almogrote, Birne, Walnüsse, Hummus*, Kopfsalat, Sprossen*.	C - HUEVITO 🍳 Gekochtes Ei aus Freilandhaltung, Hummus*, Gemüse, Sprossen*.	F - REMOBOSHI 🌿 Rote Beete, Umeboshi-Essig, Ingwer, Minze, Hummus*, Gemüse, Sprossen*.

*Hausgemachte Produkte, jeden Tag frisch und mit Liebe zubereitet

Extra: +€1 Knusprige Spirulina aus Teneriffa

GESUNDE BECHER

JOGHURTBECHER ● Zuckerfreier griechischer Milchjoghurt, gemischtes frisches Obst. € 3,8	AÇAÍ-BECHER 🍇 Bio-Açaí-Fruchtfleisch, Banane, gemischtes frisches Obst. € 7,5	OBSTSALATBECHER 🍓 Frisches saisonales, buntes Obst. Regular € 2,6 - Maxi € 4
---	---	--

Beläge (1 gratis, dann +€0,5 / Stk):

- Gemischte Samen
- Walnüsse
- Zuckerfreies knuspriges Müsli
- Honig
- Kokosraspel

Extras:

- +€1 Pulver aus roter Feige „Higo Tinto“ von Kaktus aus Teneriffa
- +€1 Knusprige Spirulina aus Teneriffa

⚠️ **ALLERGENWARNUNG**

Bitte Allergien dem Personal mitteilen. Anpassungen sind möglich, aber wir können keine allergenfreien Speisen wegen Kreuzkontamination garantieren

MENU



JUS PRESSÉS À FROID

sans eau, glace ou sucre ajoutés.

REGULAR - € 3,9
MAXI - € 4,9

ANTIOXYDANTS	VERTS	AVEC FRUITS
<p>1 - ROJO ● Betterave, pomme, orange, citron.</p> <p>5 - VIOLETA ● Chou rouge ou blanc, pomme, menthe, citron.</p>	<p>2 - VERDISSIMO ♥ Blettes/choux frisés, menthe, pomme, citron.</p> <p>3 - VERDE ● Cresson, persil, courgette, pomme, citron.</p> <p>6 - BLANCO+ ● Concombre, céleri, carotte, pomme, gingembre frais.</p>	<p>4 - ACE 🥕 Orange, carotte, citron.</p> <p>7 - AROMATIZADO 🌿 Poire, pomme, citron, cannelle.</p> <p>8 - AMARILLO ● Papaye, carotte, orange.</p> <p>10 - NARANJA 🍊 Orange fraîchement pressée.</p>

Extras: +€0,3 x ingrédient (gingembre frais, curcuma frais, Aloe Vera)
+€1 Poudre de figue rouge "Higo Tinto" de cactus de Ténérife.
+€1 Spiruline croustillante de Tenerife

SMOOTHIES

<p>9 - PLATANITO 🍌 Banane de Tenerife, orange, citron. Regular € 3,9 - Maxi € 4,9</p>	<p>11 - AÇAÍ DRINK 🍇 Pulpe d'Açaï bio, banane, boisson au riz bio. € 5,9 - extra miel +€0,5</p>
---	---

SANDWICHES FRAIS

avec du pain artisanal au levain à base d'épeautre ou de blé complet «florencia aurora».

ENTIER - € 4,5
MOITIÉ - € 2,3

AVEC FROMAGE	AVEC OEUF	VEGANS
<p>A - CABRITO 🐐 Fromage de chèvre frais, chutney*, houmous*, légumes, germes*.</p> <p>G - ALMOGROTE 🍌 Almogrote, poire, noix, houmous*, laitue, germes*.</p>	<p>B - BERRITO 🌿 Cresson, oeuf dur fermier, sauce au yaourt*, légumes, germes*.</p> <p>C - HUEVITO 🍳 Oeuf dur fermier, houmous*, légumes, germes*.</p>	<p>D - CATEMUS 🥑 Avocat, houmous*, légumes, germes*.</p> <p>F - REMOBOSHI 🌿 Betterave, vinaigre d'umeboshi, gingembre, menthe, houmous*, légumes, germes*.</p>

*Produits maison fraîchement préparés chaque jour avec amour

Extra: +€1 Spiruline croustillante de Tenerife

VERRES SAINS

<p>COUPE DE YAOURT ● Yaourt laitier à la grecque sans sucre, fruits frais mélangés. € 3,8</p>	<p>COUPE D'AÇAÍ 🍇 Pulpe d'açaï biologique, banane, fruits frais mélangés. € 7,5</p>	<p>SALADE DE FRUITS 🍓 Fruits frais colorés de saison mélangés. Regular € 2,6 - Maxi € 4</p>
---	---	---

Garnitures (1 gratuit, puis +€0,5 /u):

- Graines mélangées
- Noix
- Muesli croustillant sans sucre
- Miel
- Coco râpée

Extras:

- +€1 Poudre de figue rouge "Higo Tinto" de cactus de Ténérife.
- +€1 Spiruline croustillante de Tenerife

⚠ ALERTE ALLERGÈNE

Informez le staff des allergies. Nous pouvons adapter les plats, mais il est impossible de garantir l'absence d'allergènes à cause de la contamination croisée.

MENU



SUCOS PENSADOS A FRIO

sem adição de água, gelo ou açúcar.

REGULAR - € 3,9
MAXI - € 4,9

ANTIOXIDANTES	VERDES	COM FRUTAS
1 - ROJO 🍷 Beterraba, maçã, laranja, limão.	2 - VERDISSIMO 🍃 Acelga/kale, hortelã, maçã, limão.	4 - ACE 🥕 Laranja, cenoura, limão.
5 - VIOLETA 🍇 Repolho vermelho ou branco, maçã, hortelã, limão.	3 - VERDE 🍌 Agrião, salsa, abobrinha, maçã, limão.	7 - AROMATIZADO 🌿 Pera, maçã, limão, canela.
	6 - BLANCO+ 🍆 Pepino, aipo, cenoura, maçã, gengibre fresco.	8 - AMARILLO 🍊 Mamão, cenoura, laranja.
		10 - NARANJA 🍊 Laranja fresca espremida no momento.

Extras: +€0,3 x ingrediente (gengibre fresco, cúrcuma fresca, Aloe Vera)
+€1 Pó de figo vermelho "Higo Tinto" de cacto de Tenerife
+€1 Spirulina crocante de Tenerife

SMOOTHIES

9 - PLATANITO 🍌 Banana de Tenerife, laranja, limão. Regular € 3,9 - Maxi € 4,9	11 - AÇAÍ DRINK 🍇 Polpa de açaí bio, banana, bebida de arroz bio. € 5,9 - extra mel +€0,5
--	---

SANDUÍCHES FRESCOS

com pão artesanal de massa fermentada de espelta ou de trigo integral "florencia aurora".

INTEIRO - € 4,5
MEIO - € 2,3

COM QUEIJO	COM OVO	VEGANOS
A - CABRITO 🐐 Queijo de cabra fresco, chutney*, hummus*, legumes, brotos*.	B - BERRITO 🐓 Agrião, ovo cozido caipira, molho de iogurte*, legumes, brotos*.	D - CATEMUS 🥑 Abacate, homus*, legumes, brotos*.
G - ALMOGROTE 🧀 Almogrote, pera, nozes, homus*, salada, brotos*.	C - HUEVITO 🍳 Ovo cozido caipira, homus*, legumes, brotos*.	F - REMOBOSHI 🌿 Beterraba, vinagre de umeboshi, gengibre, hortelã, homus*, legumes, brotos*.

*Produtos caseiros preparados diariamente com amor

Extra: +€1 Spirulina crocante de Tenerife

COPOS SAUDÁVEIS

Copo de iogurte 🍓 Iogurte lácteo estilo grego sem açúcar, mistura de frutas frescas. € 3,8	COPO DE AÇAÍ 🍇 Polpa de açaí orgânico, banana, mistura de frutas frescas. € 7,5	SALADA DE FRUTAS 🍓 Frutas frescas e coloridas da estação. Regular € 2,6 - Maxi € 4
--	---	--

Toppings (1 grátis, depois +€0,5 /u):

- Sementes mistas
- Nozes
- Muesli crocante sem açúcar
- Mel
- Coco ralado

Extras:

- +€1 Pó de figo vermelho "Higo Tinto" de cacto de Tenerife
- +€1 Spirulina crocante de Tenerife

⚠️ AVISO SOBRE ALÉRGENOS

Informe a equipe sobre alergias. Podemos adaptar os pratos, mas não garantimos a ausência de alérgenos devido à contaminação cruzada.

MENU



SUCCHI SPREMUTI A FREDDO

senza aggiunta di acqua, ghiaccio o zucchero.

REGULAR - € 3,9
MAXI - € 4,9

ANTIOSSIDANTI	VERDI	CON FRUTTA
1 - ROJO 🍷 Barbabietola, mela, arancia, limone.	2 - VERDISSIMO 🍃 Bietola/cavolo, menta, mela, limone.	4 - ACE 🥕 Arancia, carota, limone.
5 - VIOLETA 🍇 Cavolo rosso o bianco, mela, menta, limone.	3 - VERDE 🍌 Crescione, prezzemolo, zucchine, mela, limone.	7 - AROMATIZADO 🌿 Pera, mela, limone, cannella.
	6 - BLANCO+ 🍌 Cetriolo, sedano, carota, mela, zenzero fresco.	8 - AMARILLO 🍌 Papaya, carota, arancia.
		10 - NARANJA 🍊 Spremuta d'arancia fresca al momento.

Extra: +€0.3 x ingrediente (zenzero fresco, curcuma fresca, Aloe Vera)
+€1 Polvere di fico rosso "Higo Tinto" di cactus di Tenerife
+€1 Spirulina croccante di Tenerife

SMOOTHIES

9 - PLATANITO 🍌 Banana di Tenerife, arancia, limone. Regular € 3,9 - Maxi € 4,9	11 - AÇAÍ DRINK 🍇 Polpa di Açai bio, banana, bevanda di riso bio. € 5,9 - extra miele +€0,5
---	---

SANDWICH FRESCHI

INTERO - € 4,5
METÀ - € 2,3

con pane artigianale a lievitazione naturale di farro o di grano integrale "florencia aurora".

CON FORMAGGIO	CON UOVA	VEGANI
A - CABRITO 🐐 Formaggio di capra fresco, chutney*, hummus*, verdure, germogli*.	B - BERRITO 🥚 Crescione, uovo sodo ruspante, salsa allo yogurt*, verdure, germogli*.	D - CATEMUS 🥑 Avocado, hummus*, verdure, germogli*.
G - ALMOGROTE 🍌 Almogrote, pera, noci, hummus*, lattuga, germogli*.	C - HUEVITO 🍳 Uovo sodo ruspante, hummus*, verdure, germogli*.	F - REMOBOSHI 🌿 Barbabietola, aceto di umeboshi, zenzero, menta, hummus*, verdure, germogli*.

*Prodotti artigianali freschi preparati ogni giorno con amore

Extra: +€1 Spirulina croccante di Tenerife

CUP SALUTARI

YOGURT CUP 🍓 Yogurt di latte in stile greco senza zucchero, frutta fresca mista. € 3,8	AÇAÍ CUP 🍇 Polpa di Açai biologica, banana, frutta fresca mista. € 7,5	MACEDONIA DI FRUTTA 🍓 Frutta mista colorata e fresca di stagione. Regular € 2,6 - Maxi € 4
--	--	--

Topping (1 gratuito, poi +0,5€ cad.):

- Semi misti
- Noci
- Muesli crunchy senza zucchero
- Miele
- Cocco secco grattugiato

Extra:

- +€1 Polvere di fico rosso "Higo Tinto" di cactus di Tenerife
- +€1 Spirulina croccante di Tenerife

⚠️ AVVISO ALLERGENI

Informa lo staff di eventuali allergie. Possiamo adattare i piatti, ma non garantiamo l'assenza di allergeni a causa della contaminazione incrociata.