

MENU



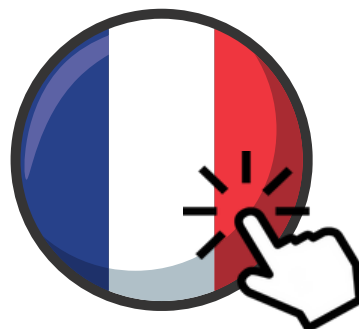
ESPAÑOL



ENGLISH



DEUTSCH



FRANÇAIS



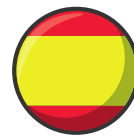
PORTUGUÊS



ITALIANO



MENÚ DE OTOÑO



ZUMOS PRENSADOS 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. 15 - CALABAZA 🍠 Calabaza, manzana, limón, canela.	2 - VERDISSIMO ♥ Acelga/col rizada, hierbabuena, manzana, limón. 6 - BLANCO+ ● Pepino, apio, zanahoria, manzana, jengibre.	4 - ACE 🥕 Naranja, zanahoria, limón. 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 VEGANOS

(sólo disponibles en tamaño MAXI)

11 - AÇAÍ DRINK 🍇 Pulpa de Açaí bio, plátano, zumo de manzana. € 5,9	12 - FRESA PLATANO 🍓🍌 Fresa, plátano, zumo de manzana. € 4,9	13 - FRUTOS ROJOS 🍓🍓 Arándano, cereza, fresa, mango, zumo de manzana. € 4,9	14 - GOFIO ENERGY 🌾 Gofio de millo, plátano, zumo de manzana. € 5,9
--	--	---	---

Extra: +€1 Polvo de "Higo Tinto" de cactus de Tenerife

SÁNDWICHES FRESCOS

€ 4,5

con pan artesano de masa madre elaborado con espelta o mezcla de centeno y espelta

CON QUESO	CON HUEVO	VEGANO
A - CABRITO 🐐 Queso fresco de cabra, chutney*, hummus*, verduras, 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
- +€1 "Gofio" canario de millo

⚠ **ADVERTENCIA ALÉRGICOS**

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



AUTUMN MENU



COLD PRESSED JUICES

without added water, ice or sugar.

REGULAR - € 3.9

MAXI - € 4.9

ANTIOXIDANTS	GREEN	WITH FRUIT
1 - ROJO ● Beetroot, apple, orange, lemon. 15 - PUMPKIN 🎃 Pumpkin, apple, lemon cinnamon.	2 - VERDISSIMO ♥ Chard/kale, mint, apple, lemon. 6 - BLANCO+ ● Cucumber, celery, carrot, apple, fresh ginger.	4 - ACE 🥕 Orange, carrot, lemon. 8 - AMARILLO ● Papaya, carrot, orange. 10 - ORANGE 🍊 Freshly squeezed orange.
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		

VEGAN SMOOTHIES

(available only in MAXI format)

11 - AÇAÍ DRINK 🍇 Organic Açai pulp, banana, apple juice. € 5.9	12 - STRAWBERRY BANANA 🍓🍌 Strawberry, banana, apple juice. € 4.9	13 - RED FRUITS 🍒 Blueberries, cherries, strawberry, mango, apple juice. € 4.9	14 - GOFIO ENERGY 🌽 Corn canarian Gofio, banana, apple juice. € 5.9
---	--	--	---

Extra: +€1 Powdered red cactus fig "Higo Tinto" from Tenerife.



FRESH SANDWICHES

€ 4.5

with artisan sourdough bread made with spelt or a blend of rye and spelt

WITH CHEESE	WITH EGG	VEGAN
A - CABRITO 🐐 Fresh goat's cheese, chutney*, hummus*, vegetables, sprouts*.	C - HUEVITO 🍳 Free-range boiled egg, hummus*, vegetables, sprouts*.	F - REMOBOSHI 🌿 Beetroot*, umeboshi vinegar, ginger, mint, hummus*, vegetables, sprouts*.

*Homemade products freshly prepared every day with love

Extra: +€1 Crispy Spirulina from Tenerife

HEALTHY CUPS

YOGURT CUP ● Sugar-free Greek-style dairy yogurt, mixed fresh fruit. € 3.8	AÇAÍ CUP 🍇 Organic Açai pulp, banana, mixed fresh fruit. € 7.5	FRUIT SALAD CUP 🍉 Fresh seasonal colourful mixed fruit. Regular € 2.6 - Maxi € 4
--	--	---

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
- +€1 Corn canarian "Gofio"

⚠️ ALLERGEN WARNING

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



HERBSTMENÜ



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.
15 - KÜRBIS 🎃 Kürbis, Apfel, Zitrone Zimt.	6 - BLANCO+ 🍌 Gurke, Sellerie, Karotte, Apfel, frischer Ingwer.	8 - AMARILLO 🟡 Papaya, Karotte, 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		10 - NARANJA 🍊 Frisch gepresste Orange.

SMOOTHIES VEGAN

(nur in der Größe MAXI erhältlich)

11 - AÇAÍ DRINK 🍇 Bio-Açaí-Fruchtfleisch, Banane, Apfelsaft. € 5,9	12 - ERDBEER-BANANE 🍓🍌 Erdbeere, Banane, Apfelsaft. € 4,9	13 - WALDBEEREN 🍓 Heidelbeere, Kirsche, Erdbeere, Mango, Apfelsaft. € 4,9	14 - GOFIO ENERGY 🌾 Kanarischer Mais Gofio, Banane, Apfelsaft. € 5,9
---	---	--	--

Extra: +€1 Pulver aus roter Feige „Higo Tinto“ von Kaktus aus Teneriffa



FRISCHE SANDWICHES

€ 4,5

mit handwerklich hergestelltem Sauerteigbrot aus Dinkel oder einer Mischung aus Roggen und Dinkel

MIT KÄSE	MIT EIER	VEGANS
A - CABRITO 🐐 Frischer Ziegenkäse, Chutney*, Hummus*, Gemüse, 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:

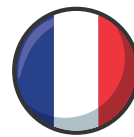
- +€1 Pulver aus roter Feige „Higo Tinto“ von Kaktus aus Teneriffa
- +€1 Knusprige **Spirulina** aus Teneriffa
- +€1 Kanarischer Mais "**Gofio**"

⚠️ ALLERGENWARNUNG

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



MENU D'AUTOMNE



JUS PRESSÉS À FROID

sans eau, glace ou sucre ajoutés.

REGULAR - € 3,9

MAXI - € 4,9

ANTIOXYDANTS	VERTS	AVEC FRUITS
1 - ROJO ● Betterave, pomme, orange, citron.	2 - VERDISSIMO ♥ Blettes/choux frisés, menthe, pomme, citron.	4 - ACE 🥕 Orange, carotte, citron.
15 - CITROUILLE 🎃 Citrouille, pomme, citron, cannelle.	6 - BLANCO+ ● Concombre, céleri, carotte, pomme, gingembre frais.	8 - AMARILLO ● Papaye, carotte, orange.
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		10 - ORANGE 🍊 Orange fraîchement pressée.

SMOOTHIES VEGANS

(disponible uniquement en format MAXI)

11 - AÇAÍ DRINK 🍇 Pulpe d'Açaí bio, banane, jus de pomme. € 5,9	12 - FRAISE BANANE 🍓🍌 Fraise, banane, jus de pomme. € 4,9	13 - FRUITS ROUGES 🍒 Myrtille, cerise, fraise, mangue, jus de pomme. € 4,9	14 - GOFIO ENERGY 🌾 Gofio canarien de maïs, banane, jus de pomme. € 5,9
---	---	--	---

Extra: +€1 Poudre de figue rouge "Higo Tinto" de cactus de Ténérife..



SANDWICHS FRAIS

€ 4,5

avec du pain artisanal au levain à base d'épeautre ou d'un mélange de seigle et d'épeautre

AVEC FROMAGE	AVEC OEUF	VEGANS
A - CABRITO 🐐 Fromage de chèvre frais, chutney*, houmous*, légumes, germes*.	C - HUEVITO 🥚 Oeuf dur fermier, houmous*, légumes, germes*.	F - REMOBOSHI 🌱 Betterave*, vinaigre d'umeboshi, gingembre, menthe, houmous*, légumes, germes*.

*Produits maison fraîchement préparés chaque jour avec amour

Extra: +€1 Spiruline croustillante de Tenerife

VERRES SAINS

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

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
- +€1 Le "Gofio" canarien au millet

⚠ **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 DE OUTONO



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.
15 - ABÓBORA 🎃 Abóbora, maçã, limão, canela.	6 - BLANCO+ ● Pepino, aipo, cenoura, maçã, gengibre fresco.	8 - AMARILLO ● Mamão, cenoura, laranja.
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		10 - LARANJA 🍊 Laranja fresca espremida no momento.

SMOOTHIES VEGANOS

(disponível somente no tamanho MAXI)

11 - AÇAÍ DRINK 🍇 Polpa de açaí bio, banana, suco de maçã. € 5,9	12 - BANANA MORANGO 🍓🍌 Morango, banana, suco de maçã. € 4,9	13 - FRUTAS VERMELHAS 🍒 Mirtilo, cereja, morango, manga, suco de maçã. € 4,9	14 - GOFIO ENERGY 🌾 Gofio canário de milho, banana, suco de maçã. € 5,9
--	---	--	---

Extra: +€1 Pó de figo vermelho "**Higo Tinto**" de cacto de Tenerife

SANDUÍCHES FRESCOS

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

€ 4,5

COM QUEIJO	COM OVO	VEGANOS
A - CABRITO 🐐 Queijo de cabra fresco, chutney*, hummus*, legumes, 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
- +€1 **Gofio** de milho das Canárias

⚠️ AVISO SOBRE ALÉRGENOS

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



MENU D'AUTUNNO



SUCCHI SPREMITI 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 nero, menta, mela, limone.	4 - ACE 🥕 Arancia, carota, limone.
15 - ZUCCA 🍠 Zucca, mela, limone cannella.	6 - BLANCO+ 🍌 Cetriolo, sedano, carota, mela, zenzero fresco.	8 - AMARILLO 🟡 Papaya, carota, arancia.
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		10 - ARANCIA 🍊 Spremuta d'arancia fresca al momento.

SMOOTHIES VEGANI

(disponibili solo in formato MAXI)

11 - AÇAÍ DRINK 🍇 Polpa di Açaí bio, banana, succo di mela. € 5,9	12 - FRAGOLA BANANA 🍓🍌 Fragola, banana, succo di mela. € 4,9	13 - FRUTTI ROSSI 🍒 Mirtillo, ciliegia, fragola, mango, succo di mela. € 4,9	14 - GOFIO ENERGY 🌾 Gofio canario di mais, banana, succo di mela. € 5,9
--	---	---	--

Extra: +€1 Polvere di fico rosso "Higo Tinto" di cactus di Tenerife



SANDWICH FRESCHI

€ 4,5

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*.	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 Açaí 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
- +€1** "Gofio" canario di mais

⚠️ AVVISO ALLERGENI

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