

e DAMM ALGO e FRESQUITO

Horchata casera 3
de chufas valencianas

Affogato 4.5
*Espresso con helado vegano
de avellanas. //Espresso with
vegan hazelnut ice cream.*

Cold Brew
Solo 3
Latte 3.2
Con sorbete de pomelo casero 4

Iced Latte 3.2

Iced Chocolate 3.5

Iced Matcha 3.5
Soda
Latte

Iced Chai
Solo 3
Latte 3.5

Tereré 3



VRUNCH

DE LUNES A VIERNES // Mondays to Fridays

INCLUYE:
//It includes:

Café //Coffee: Espresso,
Cortado, Americano,
Batch Brew y Café con leche.

Té //Tea: Sencha, Pu erh,
Oolong, Earl Grey y Kukicha.

OTRAS BEBIDAS:
//Other drinks:

+ 1€

Café o Té
//Coffee or Tea
+
Zumo de naranja natural
//Freshly squeezed orange juice
+
**Yogur con fruta de temporada y
granola casera de avena y agave**
//Soy yoghurt with seasonal fruit and
homemade oat and agave granola
+
Plato principal a elegir:
// Main to choose from:

- **Waffle con fruta y helado**
Con pistachos y hierbabuena.
//Waffle with fruit, icecream,
pistachios and mint.

- **Sándwich de setas
y hummus** //Mushrooms
and hummus sandwich

- **Sándwich de babaganoush
y frijoles** //Babaganoush
and beans sandwich

- **Sándwich de aguacate
y pimientos macerados**
//Avocado and marinated
peppers sandwich

16

VRUNCH

SÁBADOS Y DOMINGOS // Weekends

INCLUYE:
//It includes:

Café //Coffee: Espresso,
Cortado, Americano,
Batch Brew y Café con leche.

Té //Tea: Sencha, Pu erh,
Oolong, Earl Grey y Kukicha.

OTRAS BEBIDAS:
//Other drinks:

+ 1€

Café o Té
//Coffee or Tea

+
Zumo de naranja natural
//Freshly squeezed orange juice

+
**Yogur con fruta de temporada y
granola casera de avena y agave**
//Soy yoghurt with seasonal fruit and
homemade oat and agave granola

+
Plato principal a elegir:
// Main to choose from:

**- Mollete de Pulled Jackfruit
(Vegan Pulled Pork)**
Con patatas asadas aliñadas con aceite
de hierbas. //Pulled Jackfruit sandwich
with roasted potatoes seasoned with herbs.

- Waffle con fruta y helado
Con pistachos y hierbabuena.
//Waffle with fruit, icecream,
pistachios and mint.

- Quiche de la casa
Quiche de portobello, enoki, puerro,
pimienta negra, nuez moscada, harina de
garbanzos, ron y cúrcuma acompañado
de ensalada de rúcula, manzana verde,
nueces, dátiles y aderezo de agave
y mostaza. //Portobello, enoki, leek, black
pepper, nutmeg, chickpea flour, rum and
turmeric quiche served with arugula salad,
green apple, walnuts, dates and agave
dressing and mustard.

Desayunos

//Breakfasts

Tomate y aceite de oliva

Picual orgánico

//Tomato and organic Picual olive oil

3

Mantequilla de anacardos y mermelada

//Homemade cashew butter and jam

4.5

Aguacate //Avocado

Aguacate pisado, lima, dukkah de anacardos, rabanito encurtido y cilantro. //Smashed avocado, lime, cashew dukkah, pickled radish and coriander.

6.5

TOSTADAS //Toasts

Labneh con fruta de temporada

6.5

//Labneh and seasonal fruit

Queso crema a partir de yogur de soja con fruta de temporada macerada en hierbas.

//Homemade soy yogurt cream cheese with seasonal fruit marinated with herbs.

Labneh con finas hierbas

6.5

//Labneh with fine herbs

Queso crema a partir de yogur de soja con finas hierbas, pepino, manzana asada, aceite de hinojo, pistachos y brotes.

//Homemade soy yogurt cream cheese with fine herbs, cucumber, roasted apple, fennel oil, pistachios and sprouts.

Melocotón y arándanos

6.5

//Peach and blueberries

Melocotones asados, arándanos, dukkah egipcia y yogur griego con tahini y hierbas.

// Roasted peaches, blueberries, Egyptian dukkah and Greek yogurt with tahini and herbs.

EXTRAS

Pan sin gluten

//Gluten free bread

+ 1 €



Aguacate pisado

//Smashed avocado

+ 2.5 €

*Todos nuestros panes están elaborados con masa madre y harinas integrales.

/*All our breads are made with sourdough and wholemeal flours.

Desayunos

//Breakfasts

Yogur de la casa

5

Yogur de soja natural, fruta de temporada, granola casera de avena, agave y semillas.

//Natural soy yoghurt, seasonal fruit, homemade oat granola, agave and seeds.



Waffle con fruta y helado

9



Con pistachos y hierbabuena.

//Waffle with fruit, icecream, pistachios and mint.

Zumos de fruta natural

5

//Fresh fruit juices

Zumo de naranja exprimido

3

//Freshly squeezed orange juice

Salado

//Savory



Sándwich de setas y hummus

//Mushrooms and hummus sandwich

Hummus de remolacha, setas ostra asadas, coleslaw, tzatziki, perejil y sésamo.
//Beetroot hummus, roasted oyster mushrooms, coleslaw, tzatziki, parsley and sesame.

Sándwich de babaganoush y frijoles

//Babaganoush and beans sandwich

Babaganoush de la casa, frijoles, tomatitos cherry asados, tzatziki, rúcula, eneldo y nueces.
//Homemade babaganoush, beans, roasted cherry tomatoes, tzatziki, rocket, dill and nuts.

Sándwich de aguacate y pimientos macerados

//Avocado and marinated peppers sandwich

Pimientos macerados, sésamo, aguacate y pesto de almendras casero. //Marinated peppers, sesame, avocado and homemade almond pesto.

8

Dulce

//Sweet



Bizcochos //Plum cakes

Limón y arándanos

//Lemon and blueberries

Banana, chocolate y cacahuetes

Banana, chocolate and peanuts

Zanahoria y nueces

//Carrot and walnuts

Naranja, cardamomo y chocolate

//Orange, cardamom and chocolate

3

Cookie integral de chocolate

//Integral chocolate cookie

3

Tartas de fruta //Fruit cakes

4

SIN GLUTEN //Gluten free

Brownie

4

De remolacha y salted caramel con trigo sarraceno y azúcar de coco. //Beetroot and salted caramel brownie with buckwheat and coconut sugar.

Tartas de fruta //Fruit cakes

4.5

Bizcocho //Plum cake

3

Boniato, avellanas y cacao

//Sweet potato, hazelnuts and cocoa

Lemon pie

3.5

Cookie de arándanos, pistachos

3

y cacao //Blueberries, pistachio

and cocoa cookie

Café

//Coffee

-
- Café //Coffee
 - Leche //Milk
 - Agua filtrada //Filtered water
 - ===== Cacao //Cocoa
-

Espresso	1.8	Batch Brew Café filtrado en método automático. //Automatically brewed coffee.	2.5
—			
Espresso doble	2	Affogato Espresso con helado vegano de avellanas. //Espresso with vegan hazelnut ice cream.	4.5
—			
Americano	2.5		
—			
Cortado	2	Cold Brew Café infusionado en frío durante 12 h. //Slow steeped cold coffee, brewed over 12 h.	3
—			
Café con leche	2.5		
—			
Café con leche grande	3.2	Espresso Tonic	3
—			
Flat White	2.7	Espresso + Sorbete de pomelo Espresso doble, agua con gas y sorbete de pomelo casero. //Double espresso, sparkling water and homemade grapefruit sorbet.	3.5
—			
Latte	3		
—			
Iced Latte	3.2	* Todos nuestros cafés son 100% Arábica, con tuestes naturales y ausencia de defectos. Es por ello que recomendamos consumirlo sin azúcar.	
—			
Moca	3.5	//All our coffee is 100% Arabica, naturally roasted, and without defects. That's why we suggest that you don't need add sugar.	
=====			

Infusiones y otras bebidas

//Infusions and other drinks

Té //Tea

Sencha

Pu erh

Oolong

Earl Grey

Kukicha

(Sin teína) //(Low in caffeine)

Té + leche //Tea + milk

Infusiones

Manzanilla //Chamomile

Rooibos

Menta //Mint

Chai Latte

Té negro con especias y agave infusionado en leche.
Blend de la casa. //Spiced black tea with agave brewed with milk. Homemade blend.

Matcha Latte

Té verde japonés orgánico en polvo infusionado en leche.
//Organic Japanese green tea powder brewed with milk.

Iced Matcha Latte

2.5



3

2.5

3.5

3.5

3.5

Houjicha Powder

Té verde japonés orgánico en polvo asado a fuego infusionado en leche. //Organic Japanese roasted green tea powder brewed with milk.

3.5

Golden Milk

Bebida a base de cúrcuma y especias infusionadas en leche. Blend de la casa. //A base of turmeric and spices, brewed with milk. Homemade blend.

3.5

Submarino

Cacao de especialidad para fundir en leche. //Hot chocolate with specialty cocoa.

3.5

Zumos de fruta

//Fresh fruit juices
Variamos los ingredientes según la temporada. Consultanos.
//Seasonal ingredients. Just ask.

5

Zumo de naranja exprimido
//Freshly squeezed orange juice

3

Copita de vino //Cup of wine

3.5

Cerveza artesana //Craft beer

3.5

Fritz

3.5

Agua mineral //Mineral water

2

COLLECTIVA

www.lacolectivacafe.com
Encargos: info@lacolectivacafe.com
Ig: @lacolectivacafe