

COMIDAS

ENTRANTES

Huevos rotos Maravilli Sticks de boniato y patata, rúcula, jamón serrano, pesto casero y dos huevos al gusto. (GF, 3, 4, 12)	10,90€
Queso feta al horno  Queso feta al horno, base de tomate triturado especiado, hierbas y especias acompañado de pan tostado. (1, 4, 5, 13)	14,50€
Ensalada de aguacate  Aguacate lovers es su ensalada. Mezclum, rúcula, brotes, germinados, aguacate, fruta de temporada, frutos secos, aceitunas negras, pepino y cherrys con aliño de la casa. (GF, 13)	13,20€
Ensalada de burrata Rúcula y mezclum, burrata, fruta de temporada, tomate cherry, cebolla encurtida, semillas, aliñada con pesto casero. (GF, 5, 4)	14,50€
Berenjenas labneh Berenjenas al horno sobre una base de labneh (queso de yogurt) acompañado de nueces tostadas, cebolla encurtida, aceitunas negras, frambuesa y tomates cherrys. (GF, 5, 13)	13,50€
Hummus Receta tradicional del hummus de garbanzo acompañado de bastones de verduras y pan tostado. (GF, 4, 13)	8,50€
Mexican guacamole Guacamole muy mexicano, cilantro, tomates, cebolla morada y un ligero toque a picante (vaya pico de gallo), acompañado de pan de maíz. (1, 4)	8,90€

CONSULTA NUESTRO

MENÚ DEL DÍA 19,00€

Ración de pan sin gluten +1€

EXTRAS

Ración extra de pan de maíz	1,50€
Ración de pan sin gluten	1,50€

POKES

Healthy chicken Base de arroz japonés, pollo marinado ligeramente picante, pepino, cebolla encurtida, edamame tostado, sésamo tostado, aguacate, aliñado con salsa de cacahuete HOMEMADE. (GF, 2, 4, 12, 13)	15,00€
Fresh salmón Base de arroz japonés, salmón marinado con salsa tamari, pepino, maíz, zanahoria, cherrys, frutos secos especiadados aliñado con salsa agri dulce HOMEMADE. (GF, 2, 13)	15,00€

ENTRE PAN

Opciones saludables con nuestro toque De Maravilla

Sándwich Ostuni  Pan de masa madre untado con mascarpone, pollo, queso mozzarella rallado, tomate semi-seco, cebolla encurtida y espinacas (1, 2, 5)	14,00€
Sándwich Icaria  Pan de masa madre untado de tapenade, pollo marinado, queso feta, tomate cherry y mezclum.	14,00€
Sándwich Pastrami  Pan de masa madre, mostaza dijon, tomate triturado, pastrami (ternera a baja temperatura), queso gouda, cebolla caramelizada con mantequilla de Soria y rúcula.	14,90€
Burrito Tortilla mexicana, pollo, guacamole, pico de gallo y queso rallado (1, 5)	13,60€
Burger Chipotle Pan de cristal, carne 100% ternera, cebolla caramelizada con mantequilla, salsa chipotle y bacon. (1, 5, 13)	14,90€

*Acompañados de boniato y patata y salsa ketchup HOMEMADE

*Opción de pan sin gluten. +2€

BEBIDAS

AGUA

Botella de agua. Ilimitada (por persona) ¡Bebe más agua! Nuestra agua es 100% pura, gracias a la tecnología de osmosis inversa.	2,20€
Agua mineral 1l. Osmosis inversa.	2,50€
Agua natural. 33cl. Solán de Cabras.	1,70€
Agua con gas. 33cl. Solán de Cabras.	2,90€

ZUMOS PRESSUMIA

Made in Soria

Zumos 100% naturales, sin azúcares añadidos ni conservantes.

Creatividad Naranja, zanahoria y jengibre.	3,60€
Confianza Naranja, fresa y hierbabuena.	3,60€
Imaginación Manzana, limón y espirulina.	3,60€
Atracción Fresa, frambuesa y arándanos.	3,60€

CERVEZAS

Alhambra Verde 33 cl.	3,30€
Alhambra Roja 33 cl.	3,60€
Alhambra sin alcohol 25 cl. Mahou	2,00€
25 cl.	2,00€
Mahou 0,0 Tostada 25 cl.	2,00€
Mahou 33 cl.	3,30€
Mahou Reserva 33 cl.	3,30€
Mahou Sin gluten 33 cl.	3,60€
Mahou 0,0 Tostada Sin gluten 33 cl.	3,60€
Coronita 33 cl.	3,60€
Caña (Alhambra).	2,20€
Copa de cerveza	3,10€

Zumos
Pressumia



Kombuchas

RECUERDA HACER TU PEDIDO EN LA BARRA >>>>>

KOMBUCHAS

*Opción saludable a los refrescos.
Bebidas fermentadas a bases de té.*

MIWI	3,50€
Wild berries Sabor a frutos rojos con aroma de flor hibiscus.	
Fresh mojito Sabor al auténtico mojito, sin alcohol.	
Ginger y lemon Sabor a jengibre y limón con suave toque picante de jengibre.	
LOVE FERMENTS	3,50€
Sunny kombucha Pera y flor de zahar.	
Tropical kombucha Mango, rooibos e hibiscus.	
Baya kombucha Acai, jengibre y pasionaria.	
Clara kombucha Lúpulo, limón y achicoria.	
Gastronomic kombucha vidrio:	3,90€
Mandarina, cúrcuma y pimienta	
Arándanos y lavanda	
Zumo de manzana ECO	3,50€
Hecho solo a base de manzanas, ecológico y sin aditivos.	

VINOS

COPA BOTELLA

Agoris D.O. Ribera del Duero. Tinto.	2,60€	16,50€
Marqués de Cáceres D.O. Rioja. Tinto.	2,60€	16,50€
Marqués de Soria D.O. Ribera del Duero. Tinto.	2,40€	15,50€
Marqués de Cáceres D.O. Rioja. Blanco.	2,40€	15,50€
Mara Godello D.O. Monterrei. Blanco.	2,40€	15,50€
Marieta Albariño D.O. Rías Baixas. Blanco.	2,40€	15,50€
AC La Rodetta Semidulce. Blanco.	2,30€	14,00€
Becquer Vermouth de garnacha.	3,40€	
Tinto de verano by De Maravilla Kombucha de limón + vino. ¡No te vas arrepentir!	4,20€	

CAFÉS Y POSTRES

RECUERDA HACER TU PEDIDO EN LA BARRA >>>>>

SWEET MARAVILLI

Nuestra repostería es artesanal made by Maravilla, 100% natural y sin azúcares refinados. (Postres hasta agotar existencias, sujetos a disponibilidad).

Pingüino Donut de boniato y cacao, relleno de crema de mascarpone, cubierto de chocolate. (GF, 3, 5, 13)	3,70€
Gansito Donut de boniato y vainilla, relleno de nuestra mermelada casera de fresa, cubierto de chocolate. (GF, 3, 5, 13)	3,70€
Conejo Donut de zanahoria y anacardos con topping de queso crema, espolvoreado de canela. (GF, 3, 5, 13).	3,40€
Bizcocho de zanahoria Bizcocho de zanahoria en dos partes, relleno de caramelo de dátiles y anacardos, espolvoreado de coco rallado. (GF, 3, 5, 13)	3,00€
Bizcocho de chocolate Bizcocho de chocolate y cacao puro, relleno de pepitas de chocolate oscuro, con topping de nata montada y espolvoreado de cacao. (GF, 3, 5, 13)	3,00€
Bizcocho de pistacho Bizcocho de calabaza y boniato, harina 100% de pistacho, con topping de mascarpone y crema de pistacho	3,40€

TARTAS

Preguntar por nuestras tartas del día

BATIDOS

Batido caribeño Coco y piña... nada puede salir mal. Recomendado con leche de coco.	4,90€
Batido tropical NUEVA RECETA Melón, kiwi, piña y mango un boom de sabores tropicales. ¿Quieres un extra de vitamina C? Pídelo con zumo de naranja natural. (+1,50€)	4,90€
Choco blanco "El más goloso" Batido de mascarpone, caramelo de dátiles, pintado de crema de anacardos.	5,50€
Chocolate a la taza Elaboración propia.	4,20€
Falso colacao "Más bien el de verdad" Leche o bebida vegetal (+10), cacao puro y pasta de dátil, sencillo delicioso y saludable.	3,10€

INFUSIONES

Menta poleo . Manzanilla . Verde sancha . Negro . Negro-Canela . Rooibos-Vainilla . Frutos rojos . Tila . Rojo . Frutas del pacífico	2,00€
---	-------

COFFEE & LATTES

Café 100% arábico y eco

Espresso (Expreso doble 2,20€)	1,70€
Americano	1,70€
Café cortado	1,70€
Café con leche	1,70€
Capuchino	2,10€
Flat white 2 shots de café y fina capa de leche	3,20€
Café con leche XL 2 shots de café y leche	3,30€
Latte macchiato	2,20€
Ice Coffee	1,90€

LATTES DE ESPECIALIDAD

(Pídelos también fríos)

Pistacho latte Crema de pistacho + shot de café + leche	4,20€
Cookie latte Crema de galleta + shot de café + leche	3,90€
Choco latte Crema de cacao + shot de café + leche	3,90€
Dirty coffee Base de miel de Soria + leche fría + shot de café	3,90€
Dirty chai Chai latte + shot de café + leche	4,50€
Café bombón Leche condensada de elaboración propia + shot de café	3,70€
Chai latte Sabor cremoso y terroso, aroma de avellana.	3,80€
Matcha latte Sabor vegetal, suave y fresco	3,80€
Pink latte Sabor frutal suavemente dulce	3,80€
Blue latte Sabor herbáceo y floral	3,80€
Golden latte Sabor especiado ligeramente picante	3,80€
Black latte Sabor a cacao amargo	3,80€
White latte Sabor acreamado y terroso	3,80€
Chocolate a la taza Elaboración propia.	4,20€
Choco- cova NEW Chocolate, canela, coulis de dátil y leche. (otro rollo)	4,10€
Cualquier bebida con leche vegetal	+ 0,10€

Lista de alérgenos: 1. Gluten / 2. Soja / 3. Huevo / 4. Sésamo / 5. Lactosa / 6. Moluscos / 7. Pescado / 8. Mostaza / 9. Apio / 10. Crustáceos / 11. Sulfitos / 12. Cacahuets / 13. Frutos de cáscara / 14. Altramuces / GF Gluten free