DESAYUNO Y BRUNCH

DE LUNES A SÁBADO DE APERTURA A 13:00
(domingos 13:30)

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

TOSTAS ESPECIALES by De Maravilla

Tosta de burrata y fruta de temporada — 8,90
Base de burrata, fruta a la plancha, granola casera y miel. (1,5,13)

Tosta de hummus y aguacate asado. — 7,90
Hummus, aguacate asado, cebolla encurtida, frambuesa con vinagreta de eneldo. (1,4,13)
(Recomendación agregar un huevo al gusto).

Tosta Maravilli — 7,80
Base de tomate triturado, huevo revuelto a la maravilli, pedacitos de jamón serrano, pesto casero y parmesano rallado. (1, 3, 5, 13)

Tosta de omelette de salmón y ricotta. — 8,90
Base de queso crema, omelette de huevo, relleno de salmón, queso ricotta y cebolla encurtida, brotes y aceite de eneldo. Perfecta para el verano.
(1,3,7,13)

TOSTA DEL MES by De Maravilla NEW

Tosta de cecina con cremoso de setas — 9,50
Base de queso crema de setas hecha por nosotros con setas deshidratas, cecina, cebolla caramelizada y lascas de parmesano.
(1,5,13)

TOSTAS las de siempre

Mantequilla de Soria. (1,5,13)	2,90
Mantequilla de Soria y mermelada casera de maravilla. (1,5,13)	3,80
Mantequilla de soria y crema de cacao de REALFOODING a base de castaña (1,3,5,13)	4,50
Crema de cacahuete, plátano, espolvoreada con coco rallado. (1,13)	5,10
Tomate natural, aceite y semillas. (1,4,13)	2,80
Tomate natural, aceite y jamón serrano. (1,4,13)	4,90
Tomate natural, aceite y jamón ibérico. (1,4,13)	6,90
Aguacate (base de queso crema, mascarpone o tomate). (1,4,13)	4,90
Salmón (base de queso crema, mascarpone o tomate). (1,4,7,13)	6,50

PLATO KETO LOW CARB

Huevos al gusto, aguacate, maravillitas (panceta en airfryer), jamón serrano. (GF, 3, 4) — 9,70

Extra pan de maíz	1,00
Extra pan sin gluten	1,50

BRIOCHE

Pan brioche, cebolla caramelizada con mantequilla de Soria, queso de cabra, salsa agridulce y huevo poché (1,2,5,4) — 9,90

AÑADE ALGÚN EXTRA

Jamón serrano	2,00
Pan sin gluten	1,50
Huevo	1,00
Aguacate	2,00
Maravillitas	1,80
Pan de maíz	1,00

COMIDA REAL GENTE REAL

good vibes

BOWLS by De Maravilla

	M	L
Açai bowl Açai puro, fruta de temporada, crema de cacahuete, coco rallado y granola casera (1,13).	8,50	12,80
Pithaya / maracuyá bowl Fruta del drágon y maracuyá, fruta de temporada, crema de anacardo, coco rallado y granola. (1, 13)	8,90	12,90
Yogurt natural con fruta de temporada Yogurt cremoso con frutas de temporada, coco rallado y granola casera. Agrégale un toque de miel de Soria. (1, 6, 13)	5,90	

GRANOLA SIN GLUTEN + ,50

BATIDOS AÑADE PROTEÍNA NEW

Batido de piña y manzana — 5,50
ENERGÍA Y VITALIDAD
Piña, manzana golden, quesc ttage, un toque de canela.
Recomendado con **PROTEÍNA DE VAINILLA**

Batido Mango y Coco rallado NEW — 5,10
COMBUSTIBLE NATURAL
Mango, coco rallado, yogurt griego y un toque de jengibre y cúrcuma
Recomendado con **PROTEÍNA DE VAINILLA**

Batido de frutos rojos NEW — 5,10
POTENCIA ANTIOXIDANTE
Arándanos, frambuesa, grosella, moras, banana, y leche de almendra.
Recomendado con **PROTEÍNA DE CHOCO**

Batido DETOX — 5,90
VITAMINAS Y GRASAS SALUDABLES
Aguacate, espinaca, kiwi, fresa y leche de coco.
Recomendado con **PROTEÍNA NEUTRA**

Choco blanco — 5,50
Batido de mascarpone, caramelo de dátiles, pintado de crema de anacardos.
Recomendado con **PROTEÍNA DE VAINILLA**

Falso colacao — 3,30
"Más bien el de verdad"
Leche, cacao puro, endulzado con pasta de dátil.
Agrega un extra de chocolate con proteína

EXTRA DE PROTEÍNA (whey isolate) (NEUTRA-VAINILLA-CHOCO)	3,00
EXTRA ZUMO DE NARANJA	2,00
CUALQUIER BATIDO CON LECHE VEGETAL	,30

TOSTADAS FRANCESAS NEW

Pan brioche de canela sin gluten, plátano y fruta de temporada, pedacitos de de chocolate oscuro, bola de mascrpone, pintadas de miel y crema de anacardos. BRUTALLLL (GF, 3, 4) — 11,50

TORTILLAS DE PATATA hechas al momento NEW

Tortilla de patata clásica. (con cebolla) (GF, 4) De aprox 800 gr. — 10,00

Tortilla de patata de queso de cabra y cebolla caramelizada con mantequilla de Soria. — 13,50
(GF,4,5)
De aprox 800 gr.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS, PREPARACIONES, SALSAS, Y TODO, SON HECHOS POR NOSOTROS CON PRODUCTOS FRESCOS Y NATURALES SIN ULTRAPROCESADOS.

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. Cacahuetes / 13. Frutos de cáscara / 14. Altramuces / GF Gluten free

PACK DESAYUNO

DE LUNES A VIERNES HASTA LAS 11:00H.

Café o infusión + bizcocho / quiche / pincho tortilla **3,90€**

Café o infusión + tosta sencilla a elegir **3,90€**
Tosta de tomate y aceite/ mantequilla.

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

PACK BRUNCH

HASTA LAS 13:00H.
(domingos 13:30)

Elige uno de cada apartado.
Adnamantino **18,00**

- Tosta especial/ Tosta clásica con cualquier extra/ Bowl de açai/Yogurt con fruta.
- Batido/ Zumo presummia.
- Pingüino/ Gansito/ Donut/ Bizcocho/ Porción de tarta +1,50€.
- Café o infusión.

San Saturio **23,00**

- Tosta especial/ Tosta clásica con cualquier extra
- Bowl de açai/ Yogurt con fruta.
- Batido/ Zumo presummia.
- Pingüino/ Gansito/ Donut/ Bizcocho/ Porción de tarta +1,50€.
- Café o infusión.

DESAYUNO/ BRUNCH SALUS

HASTA LAS 13:00 (domingos 13:30)

Acumula 5 desayunos Salus y gana un entrenamiento gratis en el centro Salus. Infórmate y solicita tu tarjeta en caja. Elige uno de cada apartado. **12,00€**

Bowl de açai/Yogurt con fruta/ Tosta especial

Batido/Zumo/Bizcocho/Donut. Café/ Infusión

Latte especialidad +2,50€.

MENÚ DEL DÍA

LUNES A SÁBADO
DE 13:45 A 15:30 H.

Primer plato a elegir

Segundo plato a elegir

Pan, copa de vino o caña, agua

Café o ifusión / Fruta

19,00€

FIN DE SEMANA Y FESTIVOS 21€

Ración de pan sin gluten +1€

Consulta en nuestro establecimiento o en redes sociales nuestro menú del día.

@demaravillasoria