

Café



Ø1 / Ø4 ESPRESSO | FILTRO | MATCHA | FRÍO

Café

ESPRESSO

Espresso 1,80**Cortado** 2,00**Americano** 2,30**Affogato** 3,00

CON LECHE

Capuccino 2,50**Latte** 2,70**Flat White** 3,00**Mocca** 3,70**Dirty Chai** 4,00

FILTRO

Batch Brew 3,00**Hand Brew / Filtro** 6,00

V60 | Diferentes orígenes, pregunta a tu barista

Sin café

Matcha Latte 3,50**Chai Latte** 4,00**Choco-Latte** 3,50**Golden Milk** 3,50**Babyccino** 1,50**Tea / Té e infusiones** 3,50

Sans & Sans | Té Verde / Té Negro / Jengibre & Limon / Rooibos con manzana

Frío

Iced Latte 4,00**Cold Brew** 4,00**Espresso Tonic** 4,00**Matcha Tonic** 4,50**Iced** 4,50

Matcha / Chai / Choco-Latte / Dirty Chai / Mocha

Cloud 5,50

Latte / Matcha / Chai

+0,30 Oat / Avena

+0,30 Ice / Hielo

+0,50 Extra shot

COFFEE | BRUNCH | CYCLING



Más que café

Ø2 / Ø4 ZUMOS | KOMBUCHA | SMOOTHIES | CERVEZA | VINO

Natural

Limonada 4,00

Agua de Jamaica 4,00

Zumo Naranja Natural 4,00

Limonada de Yuzu 4,00

Kombuchas

MUN Limón y Jengibre 0.33cl 4,50

MUN Superberries 0.33cl 4,50

MUN Melocotón y Menta 0.33cl 4,50

Refrescos

Fritz-Kola 0.33cl 3,50

Kola, Kola Zero, Limón, Naranja

Fritz-Spritz 0.33cl 3,80

Manzana

Agua 0.5cl 2,30

Agua con gas 0.5cl 2,60

Smoothies

Tropical 5,50

Piña, naranja, jengibre, plátano y leche

Frutos Rojos 5,50

Frutos rojos, plátano y leche

Green Detox 5,50

Espinacas, naranja, plátano, hierbabuena y leche

Ø Hazlos veganos: con leche de avena (V)

Batidos protéicos

Squat 6,00

Cacao, banana, leche, proteína de chocolate

Push Up 6,00

Canela, aguacate, leche, proteína de vainilla

Snatch 6,00

Frutos rojos, banana, leche, proteína de fresa

Cerveza y vermut

Estrella Galicia 0.33cl 2,80

Estrella Galicia 0,0% Tostada 0.33cl 2,80

Radler 0.33cl 2,80

Vermut Equinox (Celler Batea) 3,50

ARTESANAS (DOUGALL'S)

IPA 9 DDH 6,5% 0.33cl 4,00

Raquera Pilsen 5% 0.33cl 4,00

Tres Mares Amber Ale 5,2% 0.33cl 4,00

Vino y cava

BLANCO

Folklore 12,00

Verdejo D.O. Rueda, 2023

NATURAL | BLANCO

Vibria 21,00

Macabeo Matarraña, 2023

NATURAL | ORANGE

Ephraim Mel 21,00

Garnacha Terra alta, 2023

CAVA

Bolet Ecologic (Brut Nature) 18,00

Macabeu, xarel·lo i parellada | D.O. Cava

Brunch



03 / 04 PARA COMPARTIR | TOSTADAS | HUEVOS | DULCE

Picoteo y compartir

Aceitunas aliñadas MØDE (V) 3,00**Anacardos Mumbai** (V) 3,00**Chips Cacio e Pepe** (VG) 4,50**Cilbir** (VG) 9,00

Yogur griego, huevos poché y aceite de pimentón y chiles. Se sirve con pan.

Tostadas

PAN SIN GLUTEN DISPONIBLE

Essential Toast (V) 2,00

Pan de masa madre y aceite oliva virgen extra

Tumaca Toast (V) 2,50

Pan de masa madre, tomate y AOVE

Sweet Toast (VG) 4,00

Pan de masa madre, mantequilla y mermelada

Catalan Toast (VG) 4,50

Pan de masa madre, mel y mató

Extras

Huevos 2,00 / ud.

Poché / Plancha / Revuelto

Queso Havarti 2,00**Bacon / Aguacate / Setas / Queso Feta / Cherries / Hummus / Pollo / Tofu / Jamón dulce** 3,00**Salmón Ahumado / Jamón Ibérico** 4,50

Dulce

Yogur con fruta y granola (VG) 7,00

Yogur griego, una selección de fruta fresca, granola casera y nibs de cacao

Cookies and Cakes

Visita nuestra barra para ver nuestro surtido de cookies and cakes

Croquetas Boletus (VG) 6,00

Servidas con salsa de trufa.

Bravoniatos (VG) 7,80

Nuestra version de bravas de boniato con salsa de pimiento asado y mayo de Sriracha.

Fingers de Pollo 7,80

Con mayo de lima y salsa BBQ

Tostadas especiales

PAN SIN GLUTEN DISPONIBLE

Peanut butter/Nutella Toast (VG) 6,50

Pan de masa madre con mantequilla de cacahuete, plátano, miel y nibs de cacao

Ø Cambia la base de cacahuete por Nutella

MØDE Special Brioche (VG) 9,50

Brioche, Tomates Cherry Asados, Mascarpone, Pesto casero

Iberian Ham Toast 9,00

Pan de masa madre, tomate, jamón ibérico y AOVE

Avocado Toast (VG) 10,50

Pan masa madre, Aguacate machacado, Cherries y Feta / Añade huevo poché (+2€)

Truffle Toast (V) 8,00

Pan de masa madre, hummus de remolacha, mix de Setas y salsa de trufa

Eggs Benedict 11,50

Brioche, Aguacate machacado, Bacon, Huevo Poché y Salsa Holandesa

Ø Cambia el Bacon por Mix de Setas sin coste (Vg) o por Salmón Ahumado (+3€)

All day

04 / 04 SANDWICHES | BAGELS | BOWLS | BURGERS

Sandwiches & Bagels

Campero Malagueño 9,50

Pan de focaccia, lechuga, tomate, mayonesa, jamon de york, queso y pechuga de pollo a la plancha

Croissant Planchado 4,50

Bikini de jamón york y queso en masa de croissant

Tuna & Tamago Sando 8,50

Sandwich japonés de atun y huevo

Grilled Cheese 7,00

Grilled cheese con un toque de mostaza, higos, pepinillos y cebolla crispy

Italian Foccacia 8,50

Focaccia de mortadela italiana, ricotta y pesto de pistacho

Nordic Bagel 11,50

Bagel de salmón con crema de queso, pepino y espinacas

Classic Jamón Jamón 9,00

Baguette de masa madre, tomate, jamón Ibérico y AOVE

Brisket de Ternera 14,50

Torta de Aranda con brisket de ternera y coleslaw

Bowls

Korean Bowl (VG) 11,50

Arroz basmati, tofu marinado, calabacín, pepino, mix de setas, yema de huevo y nuestra salsa especial coreana

Greek Bowl (VG) 13,50

Arroz basmati, pechuga pollo marinada, espinaca, feta, salsa yogur y eneldo, tomate y vinagreta griega

Ø Cambia pollo por Heura (Vg) (+2€)

The "V" Protein Bowl (V) 11,50

Quinoa, garbanzos asados, aguacate, tomate, calabacín y nuestra salsa cítrica de tahini

Poke Bowl 13,50

Arroz basmati, salmón fresco marinado, alga nori, aguacate, tomate, cacahuete y salsa ponzu

Curry Korma (VG) 13,50

Nuestra versión de korma con mucho sabor y nada de picante, con pollo y acompañado de arroz

Ø Cambia pollo por Heura (Vg) (+2€)

Hamburguesas

CON PATATAS FRITAS

Classic Angus 13,50

Pan brioche, burger angus, queso, cebolla caramelizada, huevo plancha y salsa especial MØDE

Veggie Truffle Burger (VG) 15,00

Pan brioche, beyond burger, queso, cebolla caramelizada, huevo plancha y salsa de trufa

Pulled Pork 13,50

Pan brioche, pulled pork, queso, cebolla caramelizada, col morada, pepinillos y salsa BBQ MØDE