

CUISINE NATURELLE DESDE 2019

VEGETARIANO

DESAYUNOS 9:00-13:30

CLÁSICAS

€4,2

(AOVE O/ MANTEQUILLA Y MERMELADA CASERA)

CAPRICHIO GOURMET

€7,2

BRIOCHE/PRALINÉ **PISTACHO (LECHE)**/FRUTOS ROJOS/**ALMENDRAS**.

EGGS & BRIOCHE

€8,9

BRIOCHE/**HUEVOS** CAMPEROS/PARMESANO (**LECHE** CRUDA)/TAPENADE.

EGG & AVOCADO TOAST

€8,9

PAN DE MASA MADRE(**GLUTEN**)/PESTO/REVUELTO(HUEVO O/ TOFU) AGUACATE/SEMILLAS DE AMAPOLA.

BAGEL & HUMMUS

€8,9

BAGEL(**GLUTEN**)/HUMMUS(**SESAMO**), VERDURAS ASADAS/ENCURTIDOS/ZA'ATAR.

OVOÏOLI TOAST

€8,9

PAN DE MASA MADRE/**HUEVOS** ESCALFADOS, NUESTRO ALIOLI (**SOJA**)/SETAS/BROTES.

BIKINI SANDWICH

€8,9

PAN DE CENTENO (**GLUTEN**)/QUESO GALLEGO/COMPOTA DE CEBOLLA & MANZANA/**NUECES** & BROTES.

TORTITAS DULCES

€8,9

TORTITAS CASERAS (**SIN GLUTEN**)/PLÁTANOS CARAMELIZADOS/COCO/CREMA DE **CACAHUETE**/PEPITAS DE CHOCOLATE.

YOGUR GRIEGO

€6,8

GRANOLA (**GLUTEN**)/MERMELADA CASERA/FRUTA DE TEMPORADA.

PORRIDGE

€8,5

AVENA CREMOSA (**GLUTEN**)/PLÁTANOS CARAMELIZADOS/CREMA DE **CACAHUETE**.

BOWL AÇAÏ

€9

CREMA HELADA DE PLÁTANO,FRUTOS ROJOS & AÇAÏ ORGÁNICO/GRANOLA (**GLUTEN**)/COCO/FRUTA.

EXTRAS: SALSAS, MERMELADA, CREMA DE FRUTOS SECOS 1,20€

EXTRAS PAN CASERO **SIN GLUTEN**: 1,50€

EXTRAS:AGUACATE,HUEVO,TOFU,QUESO 2€

CLEM CAFÉ

-cuisine naturelle-

CAFES ORIGEN BRASIL

CAFE DE ESPECIALIDAD. CASA  **MORI**
CERRADO MINEIRO- TOSTADO EN SDC

ESPRESSO	€1,80
AMERICANO	€2
+ LECHE	€0,50
CORTADO	€2
C/LECHE	€2,20
C/LECHE XL	€2,50
C/LECHE XL DOBLE	€3
FLAT WHITE	€2,50
CAPPUCCINO	€2,60
ICED LATTE	€3,10
MOKA	€3,40
CHOCOLATE	€3
INFUSIONES/TÉS	€2,20
CHAÏ LATTE	€3,70
CHOCO CHAÏ LATTE	€4
PINK LATTE	€3,40
MATCHA LATTE	€4
PUMPKIN SPICES	€4,50
+HIELO	€0,10

ZUMOS NATURALES

SIN AZÚCARES AÑADIDOS. 100% FRUTA NATURAL.

NARANJA NATURAL	€3,5
NARANJA/MATCHA	€5,5
ANTIOXIDANTE	€6,5
ZANAHORIA, NARANJA, Y JENGIBRE	
SEXY MORNING	€6,5
PLÁTANO Y FRUTOS ROJOS	
SUPER HULK	€6,5
PLÁTANO. MANGO, ESPINACAS, ESPIRULINA	

CUISINE NATURELLE DESDE 2019

VEGETARIANO

CLEM CAFÉ

-cuisine naturelle-

COMIDA 13:00-16:15

TRABAJAMOS CON PRODUCTOS DE TEMPORADA, PRIORIZANDO INGREDIENTES LOCALES Y PRÁCTICAS RESPONSABLES PARA CUIDAR DEL PLANETA, SIEMPRE CON EL COMPROMISO DE OFRECER PLATOS SALUDABLES Y LLENOS DE SABOR.

POR ESO, NUESTRA CARTA ESTÁ EN CONSTANTE EVOLUCIÓN: LA RENOVAMOS SEGÚN LA TEMPORADA Y LA INSPIRACIÓN DEL MOMENTO. DESCUBRE TAMBIÉN LAS OPCIONES DULCES CONSULTANDO LA VITRINA.

BOL DE SOPA O/ ENSALADA €6,50

SERVIDO CON PICATOSTES CASEROS

TOFU FINGERS €9

SERVIDO CON NUESTRO AÏOLI.
(SOJA-SIN GLUTEN)

CARPACCIO VEGETAL €9

ACEITE DE OLIVA, ALBAHACA &
BROTOS (SIN GLUTEN)

EGGS ROLL €12

OMELETTE DE HUEVOS CAMPEROS/
CREMA DE QUESO, ESPINACAS/
ENCURTIDOS DE ZANAHORIA C/ NUESTRA
SALSA TERIYAKI (SIN GLUTEN)

PEQUES:

REVUELTO DE HUEVOS CAMPEROS CON
VERDURAS (INCLUYE BEBIDA
CONSULTARNOS) €9,5

PAN SIN GLUTEN (HECHO POR NOSOTRAS): 1,50€

PAN GALLEGO /PERS: 1,10€

PAN PITA VEGANO (HECHO POR NOSOTRAS):2€

PREGÚNTANOS POR ALÉRGENOS Y OPCIONES VEGANAS.

RAVIOLIS DE RICOTTA Y €13

ESPINACAS

SERVIDO CON PESTO DE ALBAHACA
& CAPPUCHINA (LECHE/GLUTEN)

BONIATO ASADO €13

SERVIDO CON TAPENADE DE ACEITUNAS
NEGRAS, NUECES & PECANAS/ CREMA DE
QUESO CON HIERBAS FINA (OPCIÓN
VEGANA) (SIN GLUTEN)

FALAFELS & PITA €14,5

5 FALAFELS CON SALSA DE YOGUR
(OPCIÓN VEGANA) & NUESTRO PAN
PITA (VEGANO) ENCURTIDOS

GOLDEN SALAD €14,5

LENTEJAS, HUMMUS (SESAMO)
AGUACATE, BROTOS, FRUTA DE
TEMPORADA, NUESTRA SALSA ESPECIAL
(LLEVA FRUTOS SECOS)

POSTRE

PARA MÁS OPCIONES, ECHA UN VISTAZO A NUESTRA VITRINA O PREGÚNTANOS :)

FLAN DE LAVANDA €3,5

VEGANO Y SIN GLUTEN

CAFE GOURMAND €7,5

ESPRESSO O/ CORTADO
ACOMPAÑADO DE UNA SELECCIÓN
DE NUESTROS POSTRES SIN
GLUTEN

CUISINE NATURELLE DESDE 2019

VEGETARIAN

BREAKFAST 9:00-13:30

CLASIC TOAST €4,2
HOMEMADE JAM & BUTTER

CAPRICHIO GOURMET €7,2
BRIOCHE/PISTACHO FUDGE (MILK)/RED BERRIES/ALMOND.

EGGS & BRIOCHE €8,9
BRIOCHE/FREE-RANGE EGGS/PARMESAN (MILK)/TAPENADE.

TOFU & AVOCADO TOAST €8,9
SOURDOUGH BREAD (GLUTEN)/PESTO/TOFU SCRAMBLE (SOY) AVOCADO/POPPY SEEDS

HUMMUS BAGEL €8,9
BAGEL (GLUTEN)/HUMMUS (SESAM), ROASTED VEGETABLES/PICKLES/ZA'ATAR.

OVOÏOLI TOAST €8,9
SOURDOUGH BREAD/POCHED FREE-RANGE EGGS, OUR ALIOLI DRESSING (SOY)/MUSHROOM/SPROUTS

BIKINI SANDWICH €8,9
RYE BREAD (GLUTEN)/GALICIAN CHEESE/APPLE & ONIONS JAM/NUTS & SPROUTS

TORTITAS DULCES €8,9
HOMEMADE PANCAKES (GLUTEN-FREE)/CARAMELIZED BANANA/COCO/PEANUT BUTTER/CHOCOLATE CHIPS.

YOGURT GRIEGO €6,8
GRANOLA (GLUTEN)/HOMEMADE JAM & FRUITS

PORRIDGE €8,5
CREAMY OAT (GLUTEN)/CARAMELIZED BANANA/PEANUT BUTTER

BOWL AÇAÏ €9
FROZEN SMOOTHIE FROM BANANA & BERRIES W/ORGANIC AÇAÏ/GRANOLA (GLUTEN)/COCO/FRUTA.

EXTRAS DRESSING 1,20€
EXTRAS HOMEMADE GLUTEN-FREE BREAD: 1,50€
EXTRAS: AVOCADO, EGG, TOFU, CHEESE 2€

CLEM CAFÉ

-cuisine naturelle-

CAFES ORIGEN BRASIL

CAFE DE ESPECIALIDAD. CASA  MORI
CERRADO MINEIRO- TOSTADO EN SDC

ESPRESSO €1,80
AMERICANO €2
+ LECHE €0,50
CORTADO €2
C/LECHE €2,20
C/LECHE XL €2,50
C/LECHE XL DOBLE €3
FLAT WHITE €2,50
CAPPUCCINO €2,60
ICED LATTE €3,10
MOKA €3,40
CHOCOLATE €3
INFUSIONES/TÉS €2,20
CHAÏ LATTE €3,70
CHOCO CHAÏ LATTE €4
PINK LATTE €3,40
MATCHA LATTE €4
PUMPKIN SPICES €4,50
+HIELO €0,10

JUICES

SUGAR FREE, 100% PURE JUICE

FRESH ORANGE JUICE €3,5

FRESH ORANGE JUICE €5,5
W/MATCHA

ANTIOXIDANTE €6,5
CARROT, ORANGE & GINGER

SEXY MORNING €6,5
BANANA & BERRIES

SUPER HULK €6,5
BANANA, MANGO, SPINACH & SPIRULINE

CUISINE NATURELLE DESDE 2019

VEGETARIAN

CLEM CAFÉ

-cuisine naturelle-

LUNCH 13:00-16:15

WE WORK WITH SEASONAL PRODUCTS, PRIORITIZING LOCAL INGREDIENTS AND RESPONSIBLE PRACTICES TO CARE FOR THE PLANET, ALWAYS COMMITTED TO OFFERING HEALTHY AND FLAVORFUL DISHES.

THAT'S WHY OUR MENU IS CONSTANTLY EVOLVING: WE UPDATE IT ACCORDING TO THE SEASON AND OUR CURRENT INSPIRATION. DISCOVER OUR SWEET TREATS TOO BY CHECKING OUT THE DISPLAY CASE.

SALAD O/ SOUP BOWL €6,5

TOFU FINGERS
W/OUR AÏOLI DRESSING
(SOY-GLUTEN-FREE) €9

CARPACCIO VEGETAL €9
OLIVE OIL, BASILIC & SPROUTS
(GLUTEN-FREE)

EGGS ROLL €12
OMELETTE FREE-RANGE EGGS/
CHEESE CREAM, SPINACH/CARROT
PICKLES. OUR TERIYAKI DRESSING
(GLUTEN-FREE)

FOR THE LITTLE ONE €9,5
OMELETTE FREE-RANGE EGGS W/
VEGETABLES (+ DRINK)

**RAVIOLIS DE RICOTTA Y
ESPINACAS** €13
PESTO & SPINACH
(GLUTEN & MILK)

BONIATO ASADO €13
TAPENADE, NUTS & PECANS/ CHEESE
CREAM (ASK FOR VEGAN OPTION
(GLUTEN-FREE)

FALAFELS & PITA €14,5
5 FALAFELS CON SALSA DE YOGUR
(ASK FOR VEGAN OPTION) & OUR
PITA BREAD / PICKLES

GOLDEN SALAD €14,5
LENTILS, HUMMUS (SESAM)
AVOCADO, SPROUTS, FRUITS, OUR
SPECIAL DRESSING

OUR **GLUTEN-FREE BREAD**: 1,50€
SOURDHOUG BREAD: 1,10€
OUR VEGAN PITA BREAD: 2€
ASK FOR ALERGENS & VEGAN OPCIÓN

POSTRE

WE HAVE MANY CHOICES OF HOMEMADE PASTRY, TAKE A LOOK!

FLAN DE LAVANDA €3,5
VEGAN & GLUTEN-FREE

CAFE GOURMAND €7,5
ESPRESSO O/ CORTADO W/A
CHEF'S SELECTION OF 3 PIECES
FROM OUR DELICIOUS GLUTEN-
FREE PASTRY.