CUISINE NATURELLE DESDE 2019

VEGETARIANA

CLEM CAFÉ
-cuisine naturelle-

- **LUNES- VIERNES 13:00-19:45**
  MENÚ DEL DÍA-COMIDAS /BRUNCH & MERIENDAS
- **SÁBADO-DOMINGO 9:30-16:45**
  DESAYUNOS & BRUNCH /MENÚ DEL DÍA-COMIDAS

CROISSANT RELLENO €4,5
CROISSANT/CREMA DE **ALMENDRA** O/ DE CHOCOLATE

BRIOCHE DULCE €6,5
BRIOCHE/ MANZANA/ **CREMA** Y CARAMELO DE **MANTEQUILLA** SALADA

OVOÏOLI BRIOCHE €6,9
BRIOCHE /**HUEVO** CAMPERO ESCALFADO, NUESTRO ALIOLI (**SOJA**) SETAS/BROTES

TORTITAS SIN GLUTEN €7,5
CHOCOLATE/ CREMA DE **CACAHUETE** COCO / PLÁTANO CARAMELIZADO

HUMMUS & TOFU BAGEL €7,5
BAGEL/HUMMUS (**SESAMO**)/ **TOFU** BIO MARINADO/ BROTES

BAGEL DE TEMPORADA €7.5
PREGUNTANÓS POR EL BAGEL DE TEMPORADA

OVOCATE €7,8
TOSTADA/ PESTO/ REVUELTO DE **HUEVO** CAMPERO/ AGUACATE/ BROTES

BIKINI SANDWICH €7,8
PAN DE CENTENO/ **QUESO** GALLEGO/COMPOTA DE CEBOLLA & MANZANA/NUECES & BROTES

YOGUR GRIEGO €6,5
GRANOLA CASERA/MERMELADA CASERA/FRUTAS DE TEMPORADA

PORRIDGE €7,2
AVENA CREMOSA/PLÁTANO CARAMELIZADO/CREMA DE **CACAHUETE**

€3,9
FIN DE SEMANA: TOSTADAS Y CROISSANT (AOVE, MANTEQUILLA & MERMELADA CASERA)

EXTRAS: SALSAS, MERMELADA, CREMA DE FRUTOS SECOS 1,20€
EXTRAS PAN CASERO **SIN GLUTEN**: 1,50€
EXTRAS:AGUACATE,HUEVO,TOFU,QUESO2€

CAFES ORIGEN BRASIL

CAFE DE ESPECIALIDAD. TOSTADOR MORE
CERRADO MINEIRO- BRASIL

ESPRESSO	€1,8
AMERICANO	€2
CORTADO	€2
C/LECHE	€2,2
C/LECHE XL	€2,5
C/LECHE XL DOBLE	€3
FLAT WHITE	€2,5
CAPPUCCINO	€2,6
ICED LATTE	€3,1
MOKA	€3,4
CHOCOLATE	€3
INFUSIONES/TÉS	€2,2
CHAÏ LATTE	€3,7
CHOCO CHAÏ LATTE	€4
PINK LATTE	€3,4
MATCHA LATTE	€4
PUMPKIN SPICES	€4.5
+CREMA MONTADA	€0,5
+CARAMELO	€0,5
+HIELO	€0,10
+PARA LLEVAR	€0,20

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, AÇAÍ Y FRUTOS ROJOS

SUPER HULK €6,5
PLÁTANO. MANGO, ESPINACAS, ESPIRULINA

CUISINE NATURELLE DESDE 2019

VEGETARIANO

CLEM CAFÉ
-cuisine naturelle-

DE LUNES A VIERNES 13:00-19:45
SÁBADO- DOMINGO 13:30-16:45

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 — €6,50
SERVIDO CON PICATOSTES CASEROS

TOFU FINGERS — €9
SERVIDO CON NUESTRO AÏOLI (**SOJA**)

EGGS ROLL — €12
OMELETTE DE HUEVOS CAMPEROS/ CREMA DE QUESO, ESPINACAS/ ENCURTIDOS DE ZANAHORIA/NUESTRA SALSA TERIYAKI

WOK DE FIDEOS — €13
VERDURAS, SALSA TERIYAKI CASERA, **SESAMO**, MENTA, **CACAHUETE** (OPCIÓN SIN GLUTEN)

RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACAS — €13
SERVIDO CON PESTO CASERO Y QUESO PARMESANO (**LECHE/ GLUTEN**)

BONIATO ASADO — €13
SERVIDO CON **NUECES** PECANAS/ **NUECES**/ CREMA DE **QUESO** (OPCIÓN)

MEZZÉ — €15
FALAFELS, HUMMUS, VERDURAS, ENCURTIDOS & BROTES, NUESTRO PAN PITA

PEQUES (HASTA 10 AÑOS) — €9,50
TOFU FINGERS O/OMELETTE DE HUEVOS CAMPEROS CON VERDURAS (INCLUYE BEBIDA CONSULTARNOS)

PAN **SIN GLUTEN** CASERO: 1,50€
RACIÓN PAN /PERS: 1,10€
PAN PITA VEGANO CASERO: 1,50€
PREGÚNTANOS POR ALÉRGENOS Y OPCIONES VEGANAS.

POSTRE

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

FLAN — €3,5

CAFE GOURMAND — €6,8
ESPRESSO O/ CORTADO ACOMPAÑADO DE UNA SELECCIÓN DE NUESTROS POSTRES

ARROZ CON LECHE Y MERMELADA CASERA — €4

BIZCOCHO DE LIMÓN/ CREMA DE LAVANDA / NUECES CARAMELIZADAS — €5,5

SIN GLUTEN
VEGANO