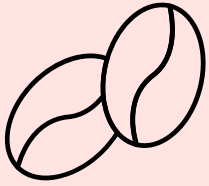




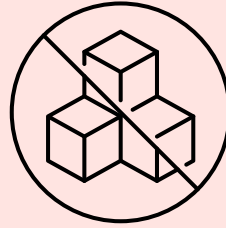
*Nauroh*  
CAFÉ & BRUNCH



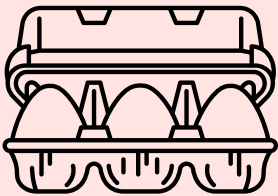
NUESTRO MENÚ ESTÁ ELABORADO CON PRODUCTOS E INGREDIENTES DE CALIDAD, PARA TODOS LOS AMANTES DE LA COMIDA, INCLUIDAS OPCIONES VEGANAS, VEGETARIANAS Y SIN GLUTEN



NUESTRO CAFÉ ES 100% ARÁBICA ECOLÓGICO

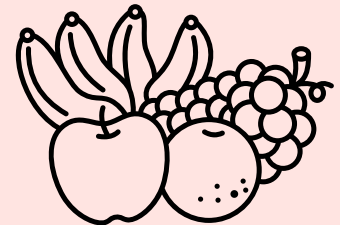


NO USAMOS AZÚCARES REFINADOS EN NINGUNA DE NUESTRAS ELABORACIONES

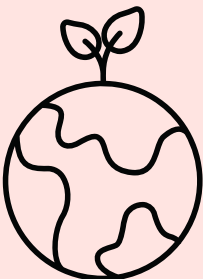


SOLO TRABAJAMOS CON HUEVOS DE GALLINAS CRIADAS EN LIBERTAD

TRABAJAMOS CON PRODUCTOS FRESCOS Y SIEMPRE QUE NOS SEA POSIBLE DE PROXIMIDAD



CADA DÍA ELABORAMOS NUESTRA PASTELERÍA ARTESANALMENTE



EL 90% DE LOS PRODUCTOS QUE USAMOS SON ORGÁNICOS Y ECOLÓGICOS CERTIFICADOS.

## -CAFÉ-

100% arábica ecológico con un 40% de especialidad

ESPRESSO / DOBLE	1.50€/2,40€
AMERICANO	1.80€
CORTADO	1.70€
FLAT WHITE	2.70€
CON LECHE	2.00€
CAPUCCINO/LATTE	2.50€
CON LECHE XL (450ML)	4.00€
MOCCA	2.90€
WHITE MOCCA	2.90€
CARAMEL LATTE	2.90€
VAINILLA LATTE	2.90€
BISCOFF LATTE	4.90€
Crema biscoff, espresso, leche y nata vegetal	
DIRTY CHAI LATTE	4.50€
Té chai + espresso + leche	
DIRTY MATCHA LATTE	4.50€
Té matcha + espresso + leche	

## -SUPERFOOD- ORGÁNIC LATTES

MATCHA "premium"  
CHAI  
PINK BEETROOT  
BLUE ESPIRULINA  
GOLDEN  
CARBÓN ACTIVADO

3.50€

\*Añade shot de café + 1€

\*Extra shot + €1.00 \*Hielo + €0.30€

\*Nata casera +1,00 \*Sirope de agave orgánico +0,50€

\*Bebida vegetal -0,30€ (XL 0,60€)

AVENA-SOJA-ALMENDRA-COCO

## -SMOOTHIES-

### CORÓN

Mango, piña y zumo de naranja.

### OHANA

Fresas, plátano, dátiles y bebida de avena.

### UBUD

Açaí orgánico, plátano, frutos rojos y bebida de coco.

### BOSS

Plátano, cacao orgánico, maca y bebida de avena.

### HALONG

Arándanos, plátano, crema de cacahuete, semillas de chía y bebida de soja.

### GREEN HOUSE

Passion fruit, mango, piña, bebida de coco y espirulina.

### MANILA

Dragon fruit, mango y bebida de coco.

\*AÑADE PROTEÍNA VEGANA SIN GLUTEN + €1,50

6.50€

## -ICED COFFE & LATTES -

ICED CAFÉ LATTE 4.50€

ICED MATCHA / CHAI / PINK BEETROOT /  
BLUE ESPIRULINA / GOLDEN / CARBÓN  
ACTIVADO 5.50€

ICED MOCCA / WHITE MOCCA /  
CARAMEL / VAINILLA 5.00€

ICED BISCOFF 6.90€

ICED MANGO MATCHA 6.90€

ICED DRAGON FRUIT MATCHA 6.90€

AFFOGATO 5.00€

## -COLD PRESSED JUICES-

Presamos en frío y al momento fruta y verdura para conseguir un zumo puro reteniendo todas las vitaminas, minerales y enzimas

### FAST TRUCK 4.5€

Zumo de naranjas recién exprimidas

### CHIANG MAI

Zanahoria, remolacha, manzana, jengibre y limón.

### KOH TAO

Naranja, zanahoria, manzana y jengibre.

### PAI

Kiwi, manzana verde, espinacas, limón y menta.

### VITALITY

Té matcha con naranjas recién exprimidas y agave eco.

6.00€

## -TÉ-

Rojo, verde hierba buena,  
negro inglés, manzanilla,  
mentapoleo, rooibos tropical

2.50€

Prana chai

Matcha premium orgánico

Infusión turca de manzana

3.00€

# LIMONADAS CASERAS

## BRAZILIAN

Limonada, espirulina azul, leche condensada, agave y menta.

## BUTTERFLY

Té de guisante infusionado, agave y limonada.

## UNICORN

Dragon fruit, agave, menta y limonada.

## MATCHA

Té matcha premium orgánico, limonada, agave y agua con gas.

## WATERBOY

Sandía, pepino, agave, limón y menta.

6€

## AGUA EN CAJA

2.00€

DESTINAN EL 10% DE SUS BENEFICIOS A PLANT FOR THE PLANET

#PLANTATUCAJA Por cada foto que subas a instagram con tu AGUA EN CAJA, plantarán un árbol por tí.

## AGUA MINERAL CON GAS NEA 2.70€

UN AGUA PARA PROTEGER EL OCÉANO

#IFOTOICORAL Por cada foto que subas a instagram con AGUA NEA, plantarán un coral en tu nombre.

# VINO/CAVA/VERMUT

## VINO ECOLÓGICO Y VEGANO

### D.O. PENEDÉS

#### ONNA TINTO

Vino tinto tempranillo, fresco con aromas a frutos rojos y negros con ligeras notas especiadas, agradable y goloso.

€3.50 / copa €19 / botella

#### ONNA XAREL·LO

Vino blanco, fresco con aromas a fruta blanca, tropicales y florales, estructurado, agradable y seco.

€3.50 / copa €19 / botella

#### ONNA MARTA VIOLET

Vino blanco, fresco, afrutado y floral.

€3.70 / copa €20 / botella

### CAVA BRUT NATURE

€3.50 / copa €19 / botella

### VERMUT DE MULLER - Reus

IRIS DORADO / IRIS BLANCO 3€

# REFRESCOS

FRITZ KOLA | €3.00

\*CON CAFÉINA NATURAL

FRITZ KOLA ZERO | €3.00

\*SIN AZÚCAR, CON CAFÉINA NATURAL

FRITZ NARANJA | €3.00

\*CON MÁS ZUMO NATURAL Y AGUA MINERAL

FRITZ LIMÓN | €3.00

\*CON MÁS ZUMO NATURAL Y AGUA MINERAL

FRITZ BIO MANZANA | €3.50

\*SIN AZÚCAR, 66% ZUMO ORGÁNICO

FRITZ BIO RIUBARBO | €3.50

\*CON AZÚCAR DE CAÑA, 40% ZUMO ORGÁNICO

ICE TEA LINDO | €3.50

\*SIN AZÚCARES AÑADIDOS, ENDULZADA CON STEVIA

TÓNICA GEMELLI | €3.30

\*SIN AZÚCARES AÑADIDOS, ENDULZADA CON AGAVE

ESPRESSO TÓNIC | €5.50

\*TÓNICA GEMELLI CON DOBLE ESPRESSO, HIELO Y LIMÓN.

MATCHA TÓNIC | €5.50

\*TÓNICA GEMELLI CON TÉ MATCHA PREMIUM ORGÁNICO Y HIELO

## KOMBUCHA KOMVIDA

Komvida trabaja con ingredientes ecológicos, una cantidad mínima de azúcar residual, burbujas naturales y un sabor realmente increíble.

3.50€

# BRUNCH COCKTAILS

## MIMOSA

€4.90 copa / €15,90 1L

Zumo de naranja 100% recién exprimido con cava brut nature.

APEROL SPRITZ €7.50

Aperol, cava brut nature, zumo de naranja y rodajas de naranja fresca.

# CERVEZAS

## ARTESANAS *Rosita*

Cerveza artesanal de Tarragona, elaborada con agua de las montañas de Prades, malta de cebada, lúpulo y levadura. Sin conservantes ni colorantes artificiales.

ORIGINAL 4€  
D'IVORI

ESTRELLA GALICIA 3€

# BARBIE BRUNCH

## BARBIE PANCAKES

| 13,90€

Tres pancakes caseros rosas, con choco rosa, fresas, frambuesas, arándanos y marshmallows.



## BARBIE BRIOCHE

| 12,90€

Pan brioche planchado con hummus de remolacha casero, aguacate, cebolla encurtida, huevo pochado y queso feta.

## BARBIE HUMMUS

| 9,90€

Hummus casero de remolacha acompañado de picos de pan masa madre y crudités.

## BARBIE BOWL

10,90€

Piña, fresas, dragon fruit y bebida de coco acompañado de frutas y granola "homemade"

## BARBIE SMOOTHIE 7,90€

Piña, dragon fruit, leche de coco y nata casera.

## BARBIE LEMONADE 6,90€

Limonada casera, passion fruit, dragon fruit y agave.



## BARBIE MOJITO

8,50€

Ron de coco, sirope de dragon fruit, sprite y menta.

## BARBIE COCKTAIL

9,50€

Passoa, bacardi, sprite y sirope de dragon fruit.

## BARBIE MARGARITA

9,50€

Sirope dragon fruit, tequila, zumo de lima y cointreau.

## BARBIES DAIQUIRI

9,00€

Bacardi, sirope de fresa, leche de coco y zumo de lima.



# BRUNCH DULCE

## PANCAKES

**PARADISE** 🌱 | 12,90€  
Torre de 3 pancakes caseros con plátano, mango, compota de arándanos homemade, helado de vainilla y sirope de arce.

**APEL** 🌱 | 12,90€  
Torre de 3 pancakes caseros rellenos de manzana al horno con canela, acompañados de dulce de leche, pera, helado de vainilla y granola "homemade"

**BRATÁN** 🌱 | 12,50€  
Torre de 3 pancakes caseros con frutas variadas, nuestro chocolate blanco y chocolate con leche y granola "homemade"

**UP TO YOU** 🌱 | 11,50€  
3 Pancakes con 3 ingredientes de tu elección.

## TOSTADAS & MORE

**DAVIS** 🌱 | 6,90€  
Sandwich de pan brioche con crema de cacahuete y mermelada casera de fresa, planchado con mantequilla y acompañado de frutos rojos.

**MANAROLA** 🌱 | 6,90€  
Tostada pan masa madre de cereales con una base de nuestra crema de cacahuete, plátano, dulce de leche y chips de coco.  
\*Opción PAN SIN GLUTEN +1,50€ 🌱

**JIMBARÁN** 🌱 | 6,90€  
Tostada pan masa madre de cereales con mermelada casera y frutas variadas.  
\*Opción PAN SIN GLUTEN +1,50€ 🌱

**HAWAI** 🌱🌱 | 14,50€  
Tabla de frutas frescas variadas, acompañadas de nuestro chocolate con leche, chocolate blanco y dulce de leche.

## GOFRES

**RAINBOW** 🌱 | 11,50€  
Delicioso gofre casero con frutas variadas de temporada, nuestro chocolate con leche y nata vegetal.

**LOTUS** 🌱 | 11,90€  
Gofre casero con crema lotus, dulce de leche, plátano, helado de vainilla y galletas lotus.

**YOURSELF** 🌱 | 10,50€  
Gofre casero con 3 ingredientes de tu elección.

## FRENCH TOAST

**BISCOFF SANDWICH** 🌱 | 12,50€  
Sandwich con doble pan brioche bañado en huevo, leche y canela, relleno de crema biscoff y plátano, acompañado de nata casera, galletas biscoff, dulce de leche y chips de coco.

**VENICE** 🌱 | 12,50€  
Pan brioche bañado en huevo, leche y canela, servido con plátano caramelizado, fruta de temporada, compota de arándanos, helado de vainilla y sirope de arce.

**MELBOURNE** 🌱 | 12,90€  
Pan brioche bañado en huevo, leche y canela, con mermelada de fresa casera, helado de mascarpone, frutos rojos, cacahuets picados y leche condensada.

### EXTRAS + 2€

Chocolate con leche  
Chocolate blanco  
Leche condensada  
Crema de cacahuete  
Dulce de leche  
Crema biscoff

Mermelada casera  
Fruta a escoger  
Chips de coco  
Nata casera  
Granola "homemade"  
Helado de vainilla

## BOWLS

**BALI BOWL** 🌱 | 10,90€  
Smoothie de açai, plátano, arándanos y bebida de coco, acompañado de frutas frescas, bayas de goji, coco laminado, crema de cacahuete y granola "homemade".

**JAVA BOWL** 🌱 | 10,90€  
Smoothie de pitaya, plátano, mango y bebida de coco, acompañado de frutas frescas, bayas goji, coco laminado, crema de cacahuete y granola "homemade".

**BORÁCAY YOGUR BOWL** 🌱 | 8,90€  
Yogur griego acompañado de frutas frescas variadas, granola homemade, mermelada casera del día y semillas de chía.  
\*MAKE IT VEGAN! con yogur de coco +1€ 🌱

**MATCHA YOGUR BOWL** 🌱 | 9,90€  
Yogur griego con té matcha premium orgánico, acompañado de frutas frescas variadas, granola homemade, mermelada casera del día y semillas de chía.  
\*MAKE IT VEGAN! con yogur de coco +1€ 🌱

\*AÑADE PROTEÍNA VEGANA SIN GLUTEN + 1,50€

\*AÑADE CREMA DE CACAHUETE CASERA + 1,00€




vegano

vegetariano


sin gluten

# BRUNCH SALADO

## -TOSTADAS-

**TERRETA**  | 4.00€

Tostada de pan masa madre con tomate y AOVE arbequina de Mas Tarrago.

**AVO TOAST**  | 7.00€

Tostada de pan masa madre, aguacate, tomate untado, sal de limón, pipas de calabaza y toque de picante.


EXTRAS: Queso feta +2€, huevo pochado o plancha +1.50€, huevos revueltos +3.00€, burrata +3€, hummus de zanahoria asada o remolacha +2€, jamón ibérico de bellota +3.50€, mango +2€

**IBÉRICA** | 8.50€


Tostada de pan masa madre, jamón ibérico de bellota y tomate untado.

**LAKETOAST** | 12.90€

Tostada de pan masa madre de cereales con una base de smash de aguacate especiado, salmón marinado en casa, flor de aguacate, sésamo y canónigos.

**PUEBLA**  | 9.5€


Tostada de pan masa madre de cereales con una base de hummus de zanahoria asada, aguacate, rúcula, laminas de zanahoria asada, escamas de chile y un toque de "ras el hanout".

**CAMPECHE**  | 10.90€

Tostada de pan masa madre de cereales con una base de crema de queso, tomatitos cherry asados con pimienta rosa, menta, aguacate y queso feta.

**VERNAZZA** | 10.90€

Tostada de pan masa madre de cereales con jamón ibérico, aguacate, burrata, miel y canónigos.

**GOOD VIBES**  | 9€

Tostada de pan masa madre de cereales con hummus de remolacha, aguacate, laminas de pepino, germinados y semillas de amapola.

## -BAGELS-

**BRONX** | 11.50€

Bagel relleno de pastrami, coleslaw, huevo a la plancha y una suave salsa de mostaza.

**NORMANDIE** | 12.90€

Bagel relleno de queso crema, salmón marinado en casa, aguacate, canónigos, huevo a la plancha y salsa de miel y mostaza.


**OU MAMA!** | 11.50€

Bagel relleno de huevos revueltos, jamón ibérico de bellota, aguacate, champiñones salteados, espárragos trigueros y rúcula.

## -SANDWICH-

**TIGER** | 9€

2 llescas de pan masa madre de cereales relleno de lacón cocido, queso idiazabal y cebolla confitada, coronado con un tomatito cherry.

**VEGGIE**  | 9€

2 llescas de pan masa madre de cereales relleno de aguacate, laminas de pepino, tomate, queso vegano y mezclum.

## -SHAKSHUKA-

Huevos al horno con un sofrito especiado de tomate, pimientos y cebolla.

12.50€

## -PANCAKES - GOFRES - BRIOCHE-

**NORUEGO** | 13.90€

Gofre casero con salmón marinado en casa, aguacate, huevos revueltos, cebolla caramelizada, pepinillos y salsa hoisin.

**USA** | 12.90€

Pancakes caseros con huevos revueltos, bacon, aguacate, brotes de mezclum, cebolla caramelizada y sirope de arce.

**SOHO** | 12.50€

Tostada francesa con sirope de arce, bacon y 2 huevos a la plancha.

**HARLEM** | 12.90€

Tostada de pan brioche con nuestro pulled pork, guacamole y cebolla encurtida.



## HUEVOS BENEDICT

2 Huevos benedictinos con salsa holandesa sobre tostada de cereales, aguacate y rúcula. Acompañado de patatas de boniato.

€12

SALMÓN +€3 PASTRAMI +€3 PULLED PORK +3€ BACON +€2

## -EXTRAS-

HUEVO CAMPERO 1,50€

SALMÓN AHUMADO 4,00€

JAMÓN IBÉRICO 3,50€

AGUACATE 2,50€

BACÓN 2,50€

SIROPE DE ARCE 1,50€

 PAN SIN GLUTEN 1,50€



vegano

vegetariano

sin gluten

## -ENSALADAS-

### SUMMER SALAD 14.5€

Mango, salmón marinado en casa, tomates cherry, manzana y aguacate, con una base de rúcula y salsa de soja.

### FRESH SALAD 13.5€

Tomate Monte Rosa, queso feta, aguacate, laminas de pepino y menta. Aderezado con una vinagreta de fresa.

### HEURA SALAD 14.5€

Heura, aguacate, cherris asados con pimienta rosa, mezclum, zanahoria asada y melocotón. Aderezado con una vinagreta cítrica de lima y jengibre.

## -PARA COMPARTIR-

### ALITAS THAI 10.5€

6 piezas de alitas de pollo al estilo Tailandés

### SWEET NAIOH 7€

Patatas fritas de boniato con salsa de remolacha picante.

### TEQUEÑOS 9.5€

6 tequeños de queso servidos con salsa de miel y mostaza.

### DÚO DE HUMMUS 8,50€

Hummus de zanahoria asada y de remolacha , acompañado de crudités.



vegano



vegetariano



sin gluten



Todos nuestros platos pueden ir acompañados de flores comestibles, germinados, semillas de sésamo u otras semillas. Ante cualquier intolerancia o alergia por favor rogamos avisar dado que nuestros platos están expuestos a contaminación cruzada.

LA CUENTA ES POR MESA,  
NO PODRÁ DIVIDIRSE EL  
PAGO