

BRUNCH & CAKE

IN GRANDMOTHERS
WE TRUST

Brunch & Cake es un pequeño negocio familiar con una gran tradición: dar de comer con los mejores ingredientes y el máximo cariño. Aquí se hace todo a mano y sólo queremos que estés tranquil@ sabiendo que lo que comes es bueno para ti :)



EMPIEZA (O TERMINA) CON ENERGÍA

Torrija de brioche hecho a mano, plátano caramelizado, arándanos, crema de maple y nueces caramelizadas 10,50€

Extra bacon+1,50€
Extra salsa de nutella+1,00€
Extra sirope de arce +1,00€



TABLA Brunch & Cake. Banana bread con mantequilla de almendra y frutos rojos, nuestra tostada paleo, aguacate, ensalada de fruta, yogurt griego con granola y mini zumo de naranja 12,90€



Organic AÇAI BOWL con granola (sin azúcar) y ensalada de frutas 9,90€

Añade proteína choc plant-based +1,50€,
semillas cáñamo +1,50€, nibs de cacao +1,50€,
mantequilla orgánica de cacahuetes +1,00€



CONFETTI PANCAKE con nutella casera y salsa tres leches 8,90€

Añade plátano caramelizado 1,00 €
Añade mantequilla cacahuete bio 1,00 €
Añade trozos cookie choco epica 2,00 €



ENSALADAS & BOLES

PROTEIN SALAD BOWL. Ensalada de quínoa, arroz integral y lenteja con brócoli, guacamole, espinacas, pipas, boniato asado, tomates cherry, vinagreta de fruta de la pasión y huevo poché 8,90€



SALMON BOWL. Salmón a la parrilla, maíz, mango, aguacate, ensalada de algas, cebolla y pepino encurtido, tomates cherry, edamame y zucchini noodles con vinagreta de soja y chipotle 11,90€



BIG HOUSE SALAD. Una mezcla deliciosa: batatas al horno, verduras, garbanzos con salsa, tzatziki mediterráneo, queso feta, crutones hechos con nuestro pan de oliva horneado y aderezo de mostaza-miel 8,90€

Añadir salmón a la parrilla + 3,50€
Añadir Halloumi + 2,70€
Añadir pollo mechado+ 2,00€



CREA TU PROPIA ENSALADA. Pídenos la lista de ingredientes. 8,50€
(Disponible lunes-jueves)

VEGETARIANO / VEGANO

VEGAN PROTEIN SALAD. Ensalada de quínoa, arroz integral y lenteja con brócoli, guacamole, espinacas, pipas, boniato asado, tomates cherry, vinagreta de fruta de la pasión y vegan scramble 8,90€



VEGAN POKE BOWL. Sticks de tofu marinados en soja, maíz, mango, aguacate, ensalada de algas, cebolla y pepino encurtido, tomates cherry, edamame y zucchini noodles con vinagreta de soja y chipotle 11,90€



TABLA Brunch & Cake. Banana bread con mantequilla de almendra y frutos rojos, nuestra tostada paleo, aguacate, ensalada de fruta, mini açai con granola y mini zumo de naranja 12,90€



VEGAN SUPERSANDWICH de soja con mayonesa vegana de chipotle, nachos, y guacamole 10,95€



TOSTADA DE AGUACATE. Medio aguacate sobre una base de mash con aguacate, aceite de oliva virgen extra, tomate rallado y levadura nutricional 8,70€

Añade tofu scramble +2,00€



PLANT BASED QUESADILLAS

Deliciosas, sanas, con queso y carne plant based y guacamole 8,90€



CLÁSICOS BRUNCH & CAKE

SUPERSANDWICH de pollo con nachos,
salsa de chile y guacamole 10,95€



TOSTADA DE AGUACATE ÉPICA. Medio aguacate sobre una base de revuelto de feta y aguacate, tomate rallado y aceite de oliva. Todo esto sobre una tostada de masa madre de oliva. Brutal 8,70€

Añade queso Halloumi +2,70€, salmón ahumado +2,50€,
huevo poché +1,50€



BIG BREKKIE BURRITO. Tortilla de harina hecha a mano, pollo chipotle, txistorra de cerdo orgánica, queso cheddar inglés, boniato, jalapeños y guacamole con huevos revueltos. Mega tamaño y amor. 8,90€



QUESADILLAS

Deliciosas, sanas, con queso y carne plant based y guacamole 8,90€



HUEVOS

Bagel con HUEVOS REVUELTOS, salmón ahumado,
aguacate y guacamole. Side de hummus de
yogur y almendras 10,45€



Huevos BENEDICT CON GAMBAS, huevo poché y salsa de bogavante con
ensalada sobre nuestro gofre dulce negro de maíz y arroz 11,60€



Nuestros huevos BENEDICT CON SALMÓN
sobre nuestro gofre dulce negro de maíz 11,90€



Huevos BENEDICT CLÁSICO en English muffin
con bacon. Acompañado con ensalada César
o hummus con patata crujiente 10,50€



LOW CARB / PALEO / GF FRIENDLY

SUGAR FREE AÇAI BOWL con frutos secos tostados y ensalada de frutas
9,90€ Añade proteína choc plant-based +1,50€,
semillas cáñamo +1,50€, nibs de cacao +1,50€,
mantequilla orgánica de cacahuetes +1,00€



PALEO TOSTADA DE AGUACATE Medio aguacate sobre una base de mash
con aguacate, aceite de oliva virgen extra, tomate rallado y levadura
nutricional sobre una base de tostada de boniato 12,90€



HUEVOS REVUELTOS con salmón, aguacate, hummus y crackers de semillas
10,45€



AVOCADO EGGS BENEDICT. Base de aguacate, huevos poché, bacon y
nuestra holandesa. Acompañado con ensalada César o con nuestras crackers
10,50€



¡Utilizamos frutos secos y semillas en la mayoría de nuestros platos!
Los cambios y modificaciones en los platos serán amablemente rechazados.
Desafortunadamente, no podemos cobrar por separado ¡GRACIAS!

+10% cargo terraza

100% Plant-based

BRUNCH & CAKE

IN GRANDMOTHERS
WE TRUST

We are a family run business proudly serving brunch classics with a fun twist.
Our presentation is great, but the produce we use is even better. Everything you'll eat here is hand-made and baked with love at our premises. If it's here, is good for you :)



STARTERS/PUDDINGS

French toast (brioche handmade on premises), caramelized banana, blueberries, maple cream and candied nuts €10,50
Add nutella sauce + €1,00
Add bacon + €1,50
Add maple syrup + €1,00



Brunch & Cake BREKKIE BOARD. Banana bread with almond butter and berries, homemade paleo toast, avo, Greek yogurt with granola, fruit salad and mini orange juice €12.90 *Vegan option



Organic AÇAI BOWL with granola (sugar free) and fruit salad €9.90 Add plant-based choc protein +€1.50, hemp seeds +€1.50, cacao nibs +€1.50, organic peanut butter +€1.00 *Vegan option



NEW Home-made nutella RAINBOW PANCAKES with tres leches milk €8,90
Add caramelized banana +€1.50
Add organic peanut butter + €1,00
Add epic choc chip cookie chunks +€2,00



SALADS & BOWLS

PROTEIN SALAD BOWL. Quinoa, lentil and brown rice salad, broccoli, guacamole, spinach, sweet potatoes, good-for-you seeds, cherry tomatoes, passion fruit vinaigrette and poached egg €8.90



SALMON BOWL. Grilled salmon, sweet corn, mango, avo, seaweed salad, edamame, house pickles and cherry tomatoes, zucchini noodles. Soy chipotle sauce €11.90



BIG HOUSE SALAD! Everything yummy put all together: baked sweet potato fries, greens and chickpeas with salsa, Mediterranean tzatziki and feta, house olive bread baked croutons., honey mustard dressed. €8.90
Add grilled salmon +€3.50
Add Halloumi +€2.70
Add shredded chicken +€2.00



MAKE YOUR OWN SALAD. Ask us for the list of ingredients €8.50 (Available Monday-Thursday)

PLANT-BASED

VEGAN PROTEIN SALAD. Quinoa, lentil and brown rice salad, broccoli, guacamole, spinach, sweet potatoes, good-for-you seeds, cherry tomatoes, passion fruit vinaigrette and tofu scramble €8.90



VEGAN POKE BOWL. Soy marinated tofu sticks, sweet corn, mango, avo, seaweed salad, edamame, house pickles and cherry tomatoes, zucchini noodles. Soy chipotle sauce €11.90



Brunch & Cake BREKKIE BOARD. Banana bread with almond butter and berries, homemade paleo toast, avo, mini açai bowl with granola, fruit salad and mini orange juice €12.90



VEGAN SUPERSANDWICH with organic soy, chipotle vegan mayo, nachos and guacamole €10,95



AVO TOAST. Half sliced avo on a mash of avocado, lemon and extra virgin oil, fresh grated tomato and vegan "parmesan" €8,70
Add tofu scramble +€2,00



PLANT BASED QUESADILLAS
Plant based quesadillas: healthy, cheesy, and mееeaty €8,90



BRUNCH CLASSICS REVISITED

Chicken, nachos, guacamole and chipotle sauce SUPERSANDWICH €10.95



Next-level AVO TOAST. Thick-cut olive sourdough, grated tomato & olive oil, avocado Feta smash, topped with fresh avocado €8.70
Add Halloumi cheese +€2.70, smoked salmon +€2.50, poached egg +€1.50



BIG BREKKIE BURRITO. Handmade flour tortilla, chipotle chicken, organic pork sausage, English cheddar, guacamole, sweet potato and jalapeños with scrambled eggs. Big in size and flavor. €8.90



QUESADILLAS

Healthy. cheesy, meaty plant based €8.90



EGGS

SCRAMBLED EGGS, smoked salmon, avo, guacamole on multiseed organic bagel. Side of hummus fatteh with almonds €10.45



Our take on EGGS BENEDICT WITH SHRIMP, poached eggs, rice, lobster hollandaise and salad on our classic charcoal sweet corn waffle €11.60



EGGS BENEDICT WITH SALMON on our classic charcoal sweet corn waffle €11.90



CLASSIC EGGS BENNY. Thick-cut bacon on English muffin. Choose home-made potato crisps with hummus or Caesar salad €10.50



LOW CARB / PALEO / GF FRIENDLY

SUGAR FREE AÇAI BOWL Sugar free açai bowl, toasted nuts and fruitss 9,90€ Add plant-based choc protein +€1.50, hemp seeds +€1.50, cacao nibs +€1.50, organic peanut butter +€1.00



PALEO AVO TOAST. Sweet potato "toast", grated tomato & olive oil, avocado Feta smash, topped with fresh avocado €8.70 Add Halloumi cheese +€2.70, smoked salmon +€2.50, poached egg +€1.50



SCRAMBLED EGGS. Smoked salmon, avo, guacamole with homemade seed crackers. Side of hummus €10,45



AVOCADO EGGS BENEDICT. Avocado base, poached eggs and hollandaise. Choose hummus and crackers or caesar salad €10,50



Please notify us of any allergies. We use seeds & nuts in most of our plates!
In order to offer you a better service, we can't charge separately.
Changes and modifications will be kindly refused. THANKS!

+10% charge terrace

100% Plant-based