

e DAME ALGO e
FRESQUITO

COLD BREW	3
ICED LATTE	3,2
ICED CHAI	3/3,5
ICED MATCHA LATTE/SODA	3,5
ICED CHOCOLATE	3
HORCHATA	3,5 (VASO)
CASERA	9 (16)
ZUMOS NATURALES	5
LIMONADA CASERA	3
FRITZ / CERVEZA	3

==

*

*

*



Café

//Coffee

	Café //Coffee
	Leche //Milk
	Agua filtrada //Filtered water
	Cacao //Cocoa

Espresso 1.8



Espresso doble 2



Americano 2.5



Cortado 2



Café con leche 2.5



Café con leche grande 3.2



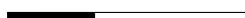
Flat White 2.7



Latte 3



Iced Latte 3.2



Moca 3.5



Batch Brew 2.5

Café filtrado en método automático. //Automatically brewed coffee.

Pour over 4/7

Café filtrado en método manual. //Manually brewed coffee.

Cold Brew 3

Café infusionado en frío durante 48 h. //Slow steeped cold coffee, brewed over 48 h.

** Todos nuestros cafés son 100% Arábica, con tuestes naturales y ausencia de defectos. Es por ello que recomendamos consumirlo sin azúcar.*

//All our coffee is 100% Arabica, naturally roasted, and without defects. That's why we suggest that you don't need add sugar.

Disponemos de leche vegetal de avena o almendra y leche fresca de vaca entera o semidesnatada sin lactosa.

//We have oat milk, almond milk, lactose free semi-skimmed or whole fresh cow's milk.

Infusiones y otras bebidas

//Infusions and other drinks

Té //Tea	2.5	Houjicha Powder	3.5
Sencha		<i>Té verde japonés orgánico en polvo asado a fuego infundado en leche. //Organic japanese roasted green tea powder brewed with milk.</i>	
Pu erh			
Oolong			
Earl Grey			
Kukicha		Golden Milk	3.5
(Sin teína) //(Low in caffeine)		<i>Bebida a base de cúrcuma y especias infundadas en leche. Blend de la casa. //A base of turmeric and spices, brewed with milk. Homemade blend.</i>	
Té + leche //Tea + milk	3	Submarino	3.5
Infusiones	2.5	<i>Cacao de especialidad para fundir en leche. //Hot chocolate with specialty cocoa.</i>	
Manzanilla //Chamomile			
Rooibos		Zumos de fruta	5
Menta //Mint		<i>//Fresh fruit juices</i>	
Chai Latte	3.5	<i>Variamos los ingredientes según la temporada. Consúltanos. //Seasonal ingredients. Just ask.</i>	
<i>Té negro con especias y agave infundado en leche. Blend de la casa. //Spiced black tea with agave brewed with milk. Homemade blend.</i>		Zumo de naranja exprimido	2.5
Matcha Latte	3.5	<i>//Freshly squeezed orange juice</i>	
<i>Té verde japonés orgánico en polvo infundado en leche. //Organic japanese green tea powder brewed with milk.</i>		Copita de vino //Cup of wine	3.5
Iced Matcha Latte	3.5	Cerveza artesana //Craft beer	3
		Fritz	3
		Agua mineral //Mineral water	2

Tostadas

//Toasts



Labneh con finas hierbas 5

//Labneh with fine herbs

Queso crema a partir de yogur de soja con finas hierbas, pepino, manzana asada, aceite de hinojo, pistachos y brotes.

//Homemade soy yogurt cream cheese with fine herbs, cucumber, roasted apple, fennel oil, pistachios and sprouts.

EXTRAS

Pan sin gluten + 1 €

//Gluten free bread

Aguacate pisado + 2 €

//Smashed avocado

Tomate y aceite de oliva 2.5

Picual orgánico

//Tomato and organic Picual olive oil

Mantequilla de anacardos y mermelada 3

//Homemade cashew butter and jam

Escalivada 5

Hummus, escalivada de verduras al horno, tomates secos, rúcula y germinados.

//Hummus, grilled vegetables, rocket, sun-dried tomatoes and sprouts.

Aguacate //Avocado 5

Aguacate pisado, lima, dukkah de anacardos, rabanito encurtido y cilantro. //Smashed avocado, lime, cashew dukkah, pickled radish and coriander.

Labneh con fruta de temporada 5

//Labneh and seasonal fruit Queso crema a partir de yogur de soja con fruta de temporada macerada en hierbas.

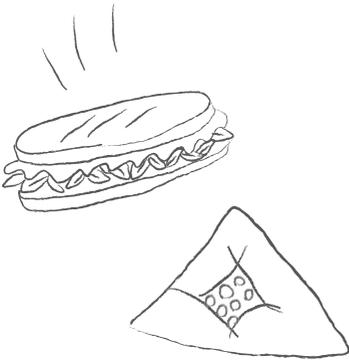
//Homemade soy yogurt cream cheese with seasonal fruit marinated with herbs.

*Todos nuestros panes están elaborados con masa madre y harinas integrales.

//*All our breads are made with sourdough and wholemeal flours.

Salado

//Savory



Menú del día

11

//Daily menu

Sopa o paté del día

//Soup or pâté of the day

+

Plato del día

//Dish of the day

+

Agua mineral

//Mineral water

**De lunes a viernes de 13.00
a 16.00 h //Monday to Friday
from 13.00 to 16.00 h*

Sándwich de setas y hummus

7

//Oyster mushrooms and
hummus sandwich

*Hummus de remolacha,
setas ostra asadas, coleslaw,
tzatziki, perejil y sésamo.*

//Beetroot hummus,
roasted oyster mushrooms,
coleslaw, tzatziki, parsley
and sesame.

Sándwich de babaganoush y frijoles

7

//Babaganoush and beans
sandwich

*Babaganoush de la casa,
frijoles, tomatitos cherry
asados, tzatziki, rúcula,
eneldo y nueces.*

//Homemade babaganoush,
beans, roasted cherry
tomatoes, tzatziki, rocket,
dill and nuts.

Fatay

6

*Empanada árabe rellena de
pimientos, cebolla, puerro, soja
texturizada y especias sobre
masa casera de harina integral
de avena y espelta.*

//Middle-Eastern pastry, filled
with peppers, onion, leek,
textured soy protein and spices
on homemade dough of whole
oat and spelt flour.

Dulce

//Sweet

Yogur de la casa 4.5

Yogur de soja natural, fruta de temporada, granola casera de avena, agave y semillas.

//Natural soy yoghurt, seasonal fruit, homemade oat granola, agave and seeds.

Bizcocho //Plum cake 3

Brownie 4

De remolacha y salted caramel con trigo sarraceno y azúcar de coco. Sin gluten.

//Beetroot and salted caramel brownie with buckwheat and coconut sugar. Gluten free.

Lemon pie 3.5

Sin gluten. //Gluten free.

Cookie 2.5

Cookie sin gluten 3

//Gluten free cookie

**Toda nuestra repostería está elaborada a partir de harinas integrales y sin ningún ingrediente de origen animal.*

Variamos las propuestas según la temporada, asómate a la vitrina para poder ver todas nuestras opciones.

También la elaboramos por encargo, escribenos a info@lacolectivacafe.com para hacer tu pedido.

//All our pastries are made from wholemeal flours and without any ingredient of animal origin.

We vary the proposals according to the season, go to the showcase to see all our options.

We also do it by order, write us to: info@lacolectivacafe.com to place your order.