LOVE BY NOYA CAFE

BREAKFAST BRUNCH

SERVED UNTIL 13:00

ALL PLATES SERVED WITH A SIDE SALAD
ASK FOR GLUTENFREE OPTIONS

START YOUR DAY WITH

KETO PLATE *WITH SMOKED SALMON, AVOCADO, SALAD, SCRAMBLED EGGS & MUSTARD DRESSING* — 12

SMOKED SALMON CROISSANT *WITH AVOCADO, RED PICKLED ONION & MUSTARD DRESSING* — 11

CROISSANT *WITH SCRAMBLED EGGS, CHEESE & CHIVES* — 9,50

TOASTS

MASHED AVOCADO *TOPPED WITH GREEN PEA SPROUTS & HEMP SEEDS* — 7,50

FRIED EGGS *ON MASHED AVOCADO, HEMP SEEDS, CHILI FLAKES, SUMAC & CHIVES* — 11,50

MASHED AVOCADO *WITH FRIED MUSHROOMS, GARLIC & TARRAGON* — 9,50

SMOKED SALMON *WITH SCRAMBLED EGGS & CHIVES* — 10

EXTRAS

SOURDOUGH BREAD	1,50
SCRAMBLED EGG	1,50
FRIED EGG	1,50
SALMON	3,50
AVOCADO	3
FRIED MUSHROOMS	2
GRANOLA	2
PEANUTBUTTER	1,50
HONEY	1

BOWLS ALL DAY

GREEK YOUGHURT WITH GRANOLA, FRUITS & HEMP SEEDS — 11

ACAI WITH HOMEMADE GF GRANOLA, FRUITS & HEMP SEEDS — 12

VEGAN · CONTAINS FISH · NO GLUTEN · VEGETARIAN · SPICY

L U N C H

SERVED BETWEEN 13:00 - 16:00

SALADS & BOWLS

SMOKED SALMON SALAD *WITH EDAMAME BEANS, AVOCADO, CUCUMBER, ALMONDS, SEEDS & MUSTARD VINAGRETTE* — **12**

FALAFEL BOWL *WITH BUCKWHEAT, ALFAFA, KALE SALAD WITH CHEERY TOMATOES, BEET HUMMUS & ALIOLI* — **12,50**

ASIAN SALAD *WITH MIX CABBAGE, CARROT, CILANTRO, CUCUMBER, EDAMAME BEANS, TOASTED CASHEW NUTS, AVOCADO, SESAME & ASIAN DRESSING*
ADD CHICKEN + 2,50 € — **12,50**

SIDE ORDERS & SNACKS

FRIES *WITH ALIOLI MAYO* — **5,50**

MIX CRUDITES *WITH BEETROOT HUMMUS & TOASTED SOURDOUGH* — **7,50**

PADRON PEPPERS — **3,50**

SANDWICHES & BURGERS

ALL PLATES SERVED WITH A SIDE SALAD
ASK FOR GLUTENFREE OPTIONS

ADD FRIES WITH ALIOLI AS A SIDE FOR + 2,50 €

SMOKED SALMON *WITH PHILIDELPHIA, AVOCADO, RED PICKLED ONIONS & HONEY MUSTARD DRESSING* — **12,50**

CHICKEN WITH PESTO, *LETTUCE, TOMATOES & MOZERELLA* — **12,50**

FALAFEL BURGER *WITH LETTUCE, TOMATO, RED PICKLED ONION & ALIOLI* — **13**

TACOS & WRAPS

MUSHROOM TACOS *WITH MIX CABAGGE, CHILI, RED PICKLED ONIONS, CILANTRO & ALIOLI* — **11,50**

FALAFEL WRAP *WITH MIX CABBAGE, RED PICKLED ONIONS, CUCUMBER, CARROTS & ALIOLI DRESSING* — **12**

ASIAN WRAP *WITH CHICKEN, MIX CABBAGE, CUCUMBER, CARROTS, SESAME & ASIAN DRESSING* — **12**

DESSERTS

PANCAKES *WITH CINNAMON FILLING, FRUIT, ICING SUGAR & MAPLE SYRUP*
8

ASK FOR WEEKLY CAKES
5,50

VEGAN · CONTAINS FISH · NO GLUTEN · VEGETARIAN · SPICY

DRINKS MENU

NATURAL JUICES, LEMONADES & KAMBUCHA

Magical Lemonade BUTTERFLY-PEA FLOWER TEA, VANILLA SYRUP, FRESH LEMON JUICE SHOT	5,50
Homemade sour lemonade	3,50
Ginger shot with apple & lemon ADD HONEY 0,50 €	3
Fresh pressed orange juice	3
Organic Apple juice	3
Kombucha ASK FOR FLAVOUR	7

SHAKES & SMOOTHIES

Amazonian shake ACAI, STRAWBERRY, BLUEBERRY, BANANA & COCONUT MILK	8,50
Blue Ocean shake MANGO, PINAPPLE, BLUE SPIRULINA & COCONUT MILK	7,50
Peanutbutter shake PEANUTBUTTER, OATS, BANANA, CACAO & ALMOND MILK	8,50
Green smoothie GREEN KALE, MANGO, BANANA & ORANGE JUICE	7,50
Avocado shake AVOCADO, BANANA, DATES, RAW COCOA & ALMOND MILK	8,50

REFRESHMENTS

Solan de cabras 330 ml Still water	3
Solan de cabras 775 ml still water	5
Sparkling water Perrier	2,50
Coca Cola/Coca Cola Zero/Fanta Orange/Sprite	2,50
Ginger beer	4
Tonic	3

BEER

Draft Cruzcampo	O,25 L / 0,35 L	3/4
Shandy		3/4
San Miguel 0.0		3
Corona		3,50
Alhambra		3.50

COFFE & LATTES

COFFEE

Espresso	1.50
Espresso double/Americano	2
Cappuccino	s 3,50/ L 4,50
Cafe con leche	s 3,50/L 4,50
Extra coffee shot	0.50
Add vanilla, caramel or hazelnut flavour	0.50

LATTES

Latte macchiato	4,50
Vanilla Latte macchiato	5
Caramel Latte macchiato	5
Hazelnut Latte	5
Chai Latte	5,50

ICED DRINKS

Iced coffee	6
Iced matcha	6,50
Iced tea	5,50

RAINBOW LATTES

FEELING BLUE LATTE Blue spirulina, vanilla/caramel	6,50
GREENCH LATTE Matcha, cinnamon, sweet vanilla	6,50

TEA/INFUSIONES

Ask for selection	3

Plant based milk options available
Almond, coconut, oat, soy

DESAYUNO Y BRUNCH

SERVIDO HASTA 13:00

TODOS LOS PLATOS SERVIDOS CON UNA ENSALADA
CONSULTAR OPCIONES SIN GLUTEN

EMPIEZA TU DÍA CON

PLATO KETO *CON SALMÓN AHUMADO, LECHUGA, AGUACATE, HUEVOS REVUELTOS, ADEREZO DE MOSTAZA* — 12

CROISSANT *DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA Y ADERAZO DE MOSTAZA* — 11

CROISSANT *CON HUEVOS REVUELTOS, QUESO Y CEBOLLETA* — 9,50

TOSTADAS

PURÉ DE AGUACATE *CON BROTES DE GUISANTE Y SEMILLAS* — 7,50

HUEVOS FRITOS *SOBRE PURÉ DE AGUACATE, SEMILLAS DE CÁÑAMO, ESCAMAS DE CHILI, ZUMAQUE Y CEBOLLETON* — 11,50

PURÉ DE AGUACATE *CON CHAMPIÑONES FRITOS, AJO Y ESTRAGÓN* — 9,50

SALMÓN AHUMADO *CON HUEVOS REVUELTOS Y CEBOLLETAS* — 10

EXTRAS

PAN DE MASA MADRE	1,50
HUEVO REVUELTO	1,50
HUEVO FRITO	1,50
SALMON	3,50
AGUACATE	3
CHAMPIÑONES FRITOS	2
GRANOLA	2
CREMA DE CACAHUETE	1,50
MIEL	1

BOWLS TODO EL DIA

YOGUR GRIEGO CON GRANOLA GF CASERA, FRUTAS Y SEMILLAS DE CÁÑAMO — 11

ACAI CON GRANOLA GF CASERA, FRUTAS Y SEMILLAS DE CÁÑAMO — 12

VEGANO *CONTIENE PESCADO* *SIN GLUTEN* *VEGETARIANA* *PICANTE*

ALMUERZO

SERVIDO ENTRE 13:00-16:00

ENSALADS & BOWLS

ENSALADA DE SALMÓN *AHUMADO*, *CON AGUACATE, PEPINO, EDAMAME, ALMENDRAS, SEMILLAS Y VINAGRETA DE MOSTAZA* — **12**

FALAFEL BOWL *CON ALFORFÓN, ENSALADA DE COL, HUMMUS DE REMOLACHA, SEMILLAS, TOMATES CHERRY Y SALSA DE ALIOLI* — **12,50**

ASIAN BOWL *MIX COL, ZANAHORIA, EDAMAME, ANACARDOS TOSTADOS, AGUACATE, PEPINO, SESAME, CILANTRO Y SALSA ASIATICA AÑADIR POLLO + 2,50 €* — **12,50**

ACOMPAÑANTES & APERITIVOS

PATATAS FRITAS *CON ALIOLI* — **5,50**

MIX CRUDITES *CON HUMMUS DE REMOLACHA Y PAN TOSTADA* — **7,50**

PIMIENTOS DE PADRÓN — **3,50**

SÁNDWICHES & HAMBURGUESAS

TODOS LOS PLATOS SERVIDOS CON UNA ENSALADA
CONSULTAR OPCIONES SIN GLUTEN

AÑADIR PATATAS FRITAS CON ALIOLI + 2,50 €

SALMÓN AHUMADO *CON PHILADELPHIA, AGUACATE, CEBOLLAS ROJAS EN ESCABECHE Y ADEREZO DE MOSTAZA Y MIEL* — **12,50**

POLLO CON PESTO, *LECHUGA, TOMATES Y MOZZARELLA* — **12,50**

HAMBURGUESA DE FALAFEL *CON LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA ROJA EN ESCABECHE Y SALSA DE ALIOLI* — **13**

TACOS & WRAPS

TACOS DE CHAMPIÑON *CON CHILI, MIX COL, CEBOLLA ROJA EN ESCABECHE, CILANTRO Y ALIOLI* — **11,50**

WRAP DE FALAFEL *CON AGUACATE, PEPINO, MIX COL, ZANAHORIA, CEBOLLA ROJA EN ESCABECHE Y SALSA DE ALIOLI* — **12**

ASIAN WRAP *CON POLLO, PEPINO, SESAME, MIX COL, ZANAHORIA Y SALSA ASIATICA* — **12**

POSTRES

PANQUEQUES *CON RELLENO DE CANELA, FRUTA, AZÚCAR GLASEADO Y JARABE DE ARCE* — **8**

PREGUNTE POR TORTAS SEMANALES — **5,50**

VEGANO · *CONTIENE PESCADO* · *SIN GLUTEN* · *VEGETARIANA* · PICANTE

BEBIDAS MENU

JUGOS NATURALES, LIMONADAS Y KOMBUCHA

Limonada magica TÉ DE FLOR DE GUISANTE DE MARIPOSA, JARABE DE VAINILLA, JUGO DE LIMÓN FRESCO	5,50
Limonada casera - agrio	3,50
Chupito de jengibre con manzana y limón AGREGAR MIEL 0,50 €	3
ZUMO DE NARANJA	3
Jugo de manzana organico	3
Kombucha PREGUNTA POR EL SABOR	7

BATIDOS & SMOOTHIES

Amazonian batido ACAI, FRESA, ARÁNDANO, PLÁTANO Y LECHE DE COCO	8,50
Blue Ocean batido MANGO, PIÑA, ESPIRULINA AZUL Y LECHE DE COCO	7,50
Peanutbutter batido CREMA DE CACAHUETES, AVENA, PLÁTANO, CACAO Y LECHE DE ALMENDRAS	8,50
Green batido COL RIZADA VERDE, MANGO, PLÁTANO Y JUGO DE NARANJA	7,50
Avocado batido AGUACATE, PLÁTANO, DÁTILES, CACAO CRUDO Y LECHE DE ALMENDRAS	8,50

REFRESCOS

Solan de cabras 330 ml Still water	3
Solan de cabras 775 ml still water	5
Sparkling water Perrier	2,50
Coca Cola/Coca Cola Zero/Fanta Orange/Sprite	2,50
Cerveza de jengibre	4
Tonic	3

CERVEZAS

Cruzcampo de barril	O,25 L / 0,35 L	3/4
Clara		3/4
San Miguel 0.0		3
Corona		3,50
Alhambra		3.50

CAFÉ & LATTES

CAFÉ

Espresso	1.50
Espresso doble/Americano	2
Cappuccino	s 3,50/ L 4,50
Café con leche	s 3,50/L 4,50
Carga extra del café	0.50
Añade sabor a vainilla, caramelo o avellana	0.50

LATTES

Latte macchiato	4,50
Vainilla Latte macchiato	5
Caramel Latte macchiato	5
Avellana Latte	5
Chai Latte	5,50

BEBIDAS HELADAS

Café helado	6
Matcha helada	6,50
Té helado	5,50

RAINBOW LATTES

FEELING BLUE LATTE Espirulina azul, vainilla/caramelo	6,50
GREENCH LATTE Matcha, canela, vainilla dulce	6,50

TÉ/INFUSIONES

Preguntar por selección	3

Opciones de leche a base de plantas disponibles
Almendra, coco, avena, soja