



ALÉRGENOS 2025.
Allergens 2025.

 Gluten	 Crustáceos / Crustaceans	 Huevos / Eggs	 Pescado / Fish	 Cacahuete / Peanuts	 Soja / Soy	 Lactosa / Lactose	 Frutos con cáscara / Nuts	 Apio / Celery	 Mostaza / Mustard	 Sésamo / Sesame	 Sulfitos / Sulphites	 Altramuces / Lupin	 Moluscos / Molluscs
--	--	---	--	---	--	---	---	---	---	---	--	--	---

•BRUNCH

•SMALL BALLS

•Cookie y cookie matcha / Cookie and matcha cookie								●					
•Millonaire Bar						●		●					
•Energy ball								●					
•Croissant Frutos secos / Nuts	●		●				●	●					
•Brownie de chocolate /Chocolate Brownie								●					

DULCE • SWEET

•Pancakes						●						●		
•French toast	●		●				●				●			
•Tostada crema cacahuete / Peanut butter toast	●				●									
•Bowl yogur / Yogurt bowl							●	●						
•Bowl yogur coco / Coconut yogurt bowl								●						
•Bowl açai / Açai bowl						●		●						
•Overnight oats						●		●			●			

SALADO • SALTY

•Tostada con aguacate / Avocado toast	●										●			
•Extra: Huevo poché - Huevos revueltos / Poached egg - Scrambled eggs			●					●						
Extra: Salmón Gravlax / Salmon Gravlax				●										
Extra: Revuelto de tofu / Scramble Tofu						●								
•Tostada con burrata / Toast with burrata	●						●				●			
•Focaccia de pastrami / Pastrami focaccia	●		●			●	●			●		●		
•Focaccia de calabacín asado / Roasted zucchini focaccia	●						●	●				●		
•Huevos shakshuka al josper / Josper-style shakshuka eggs	●		●											
•Huevo poché sobre rosti de patata / Poached egg on potato rösti			●				●					●		
Extra: Pulled beef							●							
Extra: Salmón Gravlax / Gravlax salmon				●										

* El **salmón** y el **atún** que utilizamos ha sido sometido a un tratamiento de congelación a -20º durante un mínimo de 24h. / The **salmon** and **tuna** we use has been subjected to a freezing treatment at -20°C for a minimum of 24h. //Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, **todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno o sus trazas.** / Due to the installation, handling, and preparation characteristics of the restaurant, **all our products are susceptible to containing some type of allergen or traces of allergens, either directly or through cross-contamination.**

ALÉRGENOS 2025.

Allergens 2025.

Gluten	Crustáceos / Crustaceans	Huevos / Eggs	Pescado / Fish	Cacahuete / Peanuts	Soja / Soy	Lactosa / Lactose	Frutos con cáscara / Nuts	Apio / Celery	Mostaza / Mustard	Sésamo / Sesame	Sulfitos / Sulphites	Altramuces / Lupin	Moluscos / Molluscs

·PLATOS ESPECIALIDAD · SPECIALTY DISHES

·Pan de pita y aceitunas / Pita bread and olives	●												
·Crema de temporada / Vegetable soup													
·Dôme Green Salad									●				
·Falafel de palomitas / Popcorn Falafel						●				●	●		
·Katsu sando de setas pibil / Katsu sando with pibil mushrooms	●		●				●		●		●		
·Ensalada de verduras asadas / Grilled vegetable salad								●		●			
·Berenjena a la llama / Flame-grilled eggplant			●			●		●		●	●		
·Rigatoni con pulpo / Rigatoni with octopus	●						●		●		●		●
·Salmón “Label Rouge” / “Label Rouge” salmon	●			●		●	●	●					
·Pollo de corral / Free-range chicken							●	●			●		
·Picaña a la brasa / Grilled picanha													
·Bowl de quinoa con pollo a la brasa / Grilled chicken quinoa bowl									●		●		
·Bowl de quinoa con tofu de almendra / Quinoa bowl with almond tofu						●		●	●		●		
·Bowl de arroz con tataki de atún / Rice bowl with tuna tataki				●				●		●			
·Bowl de arroz con heura / Rice bowl with Heura						●		●		●			
·Noodles de arroz con langostinos / Rice noodles with prawns		●				●				●			
·Noodles de arroz con tofu de almendra / Rice noodles with almond tofu						●		●		●			

·TARTAS · CAKES

·Tarta de queso vegano / Vegan cheesecake								●					
·Tarta de chocolate / Chocolate cake						●					●		
·Tarta de naranja y almendra / Orange and almond cake								●			●		
·Tarta de nueces y café / Walnut coffe cake								●			●		

* El **salmón** y el **atún** que utilizamos ha sido sometido a un tratamiento de congelación a -20º durante un mínimo de 24h. / The **salmon** and **tuna** we use has been subjected to a freezing treatment at -20°C for a minimum of 24h. //Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, **todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno o sus trazas.** / Due to the installation, handling, and preparation characteristics of the restaurant, **all our products are susceptible to containing some type of allergen or traces of allergens, either directly or through cross-contamination.**



ALÉRGENOS 2025.

Allergens 2025.

 Gluten	 Crustáceos / Crustaceans	 Huevos / Eggs	 Pescado / Fish	 Cacahuete / Peanuts	 Soja / Soy	 Lactosa / Lactose	 Frutos con cáscara / Nuts	 Apio / Celery	 Mostaza / Mustard	 Sésamo / Sesame	 Sulfitos / Sulphites	 Altramuces / Lupin	 Moluscos / Molluscs
--	--	---	--	---	--	---	---	---	---	---	--	--	---

• ENTRANTES • STARTERS

•Croqueta de espinaca / Spinach croquette	●	●	●				●						
•Steak tartar / Steak tartare			●	●		●			●				
•Tiradito de atún / Tuna tiradito		●	●	●	●	●			●		●		
• Straciatella con zanahorias / Straciatella with carrots						●	●			●			
• Taco kimche y coliflor / Kimchi and cauliflower taco					●	●		●	●		●		
• Falafel de palomitas / Popcorn falafel						●				●	●		
• Berenjena a la brasa / Grilled eggplant			●			●		●		●			
• Coliflor asada / Roasted cauliflower						●				●			
• Pulpo y puerro a la brasa / Grilled octopus and leek			●	●		●	●				●		●

• PRINCIPALES • MAIN COURSES

•Pollo shawara / Shawarma chicken							●		●			●		
•Katsu de solomillo de ternera / Katsu of beef tenderloin	●		●				●		●			●		
•Salmón “Label Rouge” / “Label Rouge” salmon	●			●		●	●		●					
• Rodaballo a la brasa / Grilled turbot				●					●					
• Rigatoni con pulpo / Rigatoni with octopus	●						●				●			●
•Noodles de arroz con langostinos / Rice noodles with prawns		●				●					●			
•Noodles de arroz con tofu de almendras / Rice noodles with almond tofu						●		●			●			
•Curry thai de quinoa / Thai quinoa curry		●				●			●					

• POSTRES • DESSERTS

•Dôme de chocolate / Chocolate Dôme			●				●	●				●		
•Baba al ron / Rum baba	●		●				●	●				●		
•Crème Brûlée														
•Lemon Pie	●		●				●	●						
•Chocolate Umami								●						

* El **salmón y el atún** que utilizamos ha sido sometido a un tratamiento de congelación a -20º durante un mínimo de 24h. / The **salmon and tuna** we use has been subjected to a freezing treatment at -20°C for a minimum of 24h. //Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, **todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno o sus trazas.** / Due to the installation, handling, and preparation characteristics of the restaurant, **all our products are susceptible to containing some type of allergen or traces of allergens, either directly or through cross-contamination.**