

Let's drink

CAFÉ

Americano	2.00
Cappuccino	2.60
Espresso	1.60
Doble Espresso	2.00
Café con leche	2.30
Cortado	1.80

TÉS E INFUSIONES

Golden latte	4.00
Matcha latte	4.00
Chai latte	4.00
Chocolate caliente	4.00
Té	2.20
English Breakfast	
Green tea	
Infusión 2Alquemistas	2.50

Mar

Hoja de olivo, cáscara de limón, hierbaluisa, hierbabuena y aceite esencial de hinojo marino

Montaña

Hoja de olivo, flor de azahar, menta y aceite esencial de mata.

REFRESCOS

Licuada del día	5.90
Batido del día	5.90
Kombucha Brilla	4.00
Hojas de olivo y pomelo	
Hibiscus y frambuesa	
Olivo, mango y maracuyà	
Edición Especial	
Zumos Linda	2.50
Limón y jengibre	
Limón y flor de Hibiscus	
Pera y pimienta de Sichuan	
Mandarina y romero	
Tomate y wasabi	
Refrescos Whole Earth	2.50
Jengibre	
Cola	
Naranja-limón	
Limón	
Agua filtrada	2.00
Agua filtrada con gas	2.20

CERVEZA

Cerveza Artesana	3.70
San Miguel Eco	2.50

VINOS

Copa blanco	3.80
Copa tinto	3.80

• Consulta nuestra carta de vinos



Let's eat

DESAYUNO

Pan de plátano V/SG	2.50
Cookies de chocolate SG	2.50
Brownie de algarroba V/SG	3.50
Roll de canela V	4.50
Yogur de coco con fruta fresca y granola V/SG	7.50
Coca de pimientos y caballa. SG	5.50
Tostada de pan de masa madre, aguacate y tomate. OSG/V	6.00

- Huevo poche +2€
- Bowl ensalada +2€

Huevos al plato:

Tortilla **7**

- Salteado de setas +2€
- Tomates cherry confitados +2€
- Bowl ensalada +2€

Huevos revueltos **7**

- Salteado de setas +2€
- Tomates cherry confitados +2€
- Bowl ensalada +2€



*Para tomar
aquí o para
llevar*

V: vegano SG: sin gluten OV: opción vegana OSG: opción sin gluten
Si eres alérgico consulta nuestra carta de alérgenos

Let's eat

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR ...

- Crema del día.** Inspirándonos en nuestra fruta y verdura de temporada, vamos variando la receta. OV / SG **8**
- Tabla de dips.** Hummus de judías blancas, paté de tomate seco y guacamole. Con crudités y crackers de semillas. V / SG **8**
- Coliflor estilo libanés.** Coliflor asada, salsa de almendras, pico de gallo, cilantro. V / SG **12**
- Ensalada Re Organic.** Mézclum de brotes frescos, aromáticas, aguacate, tomates cherry, cebolla roja encurtida, crackers de semillas, frutos secos, gel de limón. V / SG **10**
- Ensalada de pulpo y tubérculos.** Pulpo confitado, papa arrugada, boniato asado, remolacha en escabeche, zanahoria encurtida, vinagreta de mostaza. SG **15**



*Para tomar
aquí o para
llevar*

Let's eat

PARA CONTINUAR...

Bowl Re Organic. Cereal del día (arroz rojo, quinoa o bulgur), ensalada de calabacín, vegetales asados y hummus de judías blancas. V / SG **12**

Añade un extra de proteína.

- Tofu marinado +2€
- Caballa +3€
- Huevo a baja temperatura +2€

Curry de verduras y tofu. Curry, vegetales, tofu y arroz basmati. V / SG **12**

Ramen. Caldo de huesos, vegetales, noodles de arroz, huevo y panceta de cerdo. SG **15**

Wok. Fideos soba de trigo sarraceno y boniato, tortilla y cerdo en tiras y vegetales salteados con salsa de soja y sésamo. OV/SG **14**

Lengua con alcaparras. Lengua de ternera con su salsa, alcaparrones y alcaparras. SG **16**

Pesca salvaje. Pesca salvaje del día con papas arrugadas y vegetales asados. SG **22**



Let's eat

ALGO DULCE...

Brownie de algarroba con helado V/SG	6
Manjar blanc con briox de cardamomo y limón V / OSG	6
Tarta tatin de manzana con helado	7.5
Helado al gusto V/ SG	2.5



V: vegano SG: sin gluten OV: opción vegana OSG: opción sin gluten
Si eres alérgico consulta nuestra carta de alérgenos

Let's drink

ESPRESSO

Americano	2.00
Cappuccino	2.60
Espresso	1.60
Double Espresso	2.00
Cafe latte	2.30
Cortado	1.80

TEAS & INFUSIONS

Golden latte	4.00
Matcha latte	4.00
Chai latte	4.00
Hot chocolate	4.00
Tea	2.20
English Breakfast	
Green tea	
Olive leaf tea blend	2.50

Mar

Olive leaf, lemon zest, verbena, spearmint and wild ocean fennel essential oil.

Montaña

Olive leaf, orange blossom, peppermint and mata essential oil.

REFRESHMENTS

Cold press juice of the day	5.90
Smoothie of the day	5.90
Kombucha Brilla	4.00
Olive & grapefruit	
Hibiscus & raspberry	
Olive, mango & passion fruit Special edition	2.50

Linda juices

Lemon & ginger	
Lemon & hibiscus flower	
Pear & Sichuan pepper	
Mandarina & rosemary	
Tomato and wasabi	2.50

Whole Earth refreshments

Ginger	
Cola	
Orange and lemon	2.00
Lemon	2.20

Filtered water

Sparkling filtered water

BEER

Craft beer	3.70
San Miguel Eco	2.50

WINE

White wine glass	3.80
Red wine glass	3.80

• Wine menu at your disposal



Let's eat

BREAKFAST

Banana bread V / GF	2.50
Chocolate cookies GF	2.50
Carob brownie V / GF	3.50
Cinnamon roll V	4.50
Coconut yoghurt, fruit & granola V / GF	7.50
Coca with peppers and mackerel GF	5.50
Toast. Rye sourdough bread, avocado and tomato.	6.00

- Poche egg +2€
- Salad bowl +2€

Eggs:

Omelette **7.00**

- Sauteed mushrooms +2€
- Cherry tomatoes +2€
- Salad bowl +2€

Scrambled eggs **7.00**

- Sauteed mushrooms +2€
- Cherry tomatoes +2€
- Salad bowl +2€



*To eat here
or take
away*

V: vegan GF: gluten free GFO: gluten free option
Please contact us for any allergies

Let's eat

LET'S START AND SHARE...

- Soup.** Inspired by our seasonal fruit and vegetables, we change the recipe frequently. VO/GF **8**
- Dip plate.** White bean hummus, sun dried tomato pate and guacamole. With crudités and seed crackers. V/GF **8**
- Lebanese style cauliflower.** Roasted cauliflower, almond sauce, pico de gallo, coriander. V/GF **12**
- Re Organic salad.** Mix of fresh, aromatic shoots, avocado, cherry tomatoes, pickled red onion, seed crackers, nuts, lemon gel. V/GF **10**
- Octopus and tubers salad.** Candied octopus, wrinkled potato, roasted sweet potato, pickled beet, pickled carrot, mustard vinaigrette. GF **15**



*To eat here
or take
away*

Let's eat

LET'S CONTINUE...

- Bowl Re Organic.** Cereal of the day (red rice, quinoa or bulgur), zucchini salad, white bean hummus and roasted vegetables V/GF **12**
Add an extra of protein.
- Marinated tofu +2€
 - Mackerel +3€
 - Egg +2€
- Vegetable and tofu curry.** Curry, vegetable, tofu and basmati rice. V/GF **12**
- Ramen.** Bone broth, vegetables, rice noodles, egg and pork belly. GF **15**
- Wok.** Buckwheat and sweet potato soba noodles with vegetables, tortilla strips and pork. Stir-fry with soy sauce and sesame. VO/GF **14**
- Tongue with capers.** Beef tongue with its sauce and capers. GF **16**
- Wild fishing.** Wild catch of the day with wrinkled potatoes and roasted vegetables. GF **22**



Let's eat

SWEET CORNER...

Carob brownie with ice cream. V/GF	6
Blancmange with cardamom and lemon brioche	6
Apple pie tatin with ice cream V/GF	7.5
Ice cream V/GF	2.5



V: vegano SG: sin gluten OV: opción vegana OSG: opción sin gluten
Si eres alérgico consulta nuestra carta de alérgenos