

## CAFÉ

EXPRESSO, SOLO, RISTRETTO y

AMERICANO 1,80€ (+ Hielo 0,10€)

CORTADO 1,90€ (+ Hielo 0,10€)

CAFÉ CON LECHE 2,00€ (+ Hielo 0,50€)  
(en taza o en vaso)

## CAFÉ XL

CAFÉ CON LECHE 2,50€  
(en taza o en vaso)

## DOBLES

CAFÉ SOLO DOBLE 2,60€

DOBLE CORTADO 2,70€

DOBLE CON LECHE 3,00€

## CAPRICHOS

MOCCA LATTE 3,20€

TU BONBÓN FAVORITO 3,20€

TE LATE UN CARAMEL 3,20€

VAINILLA LATTE 3,00€

FLAT WHITE 3,00€

(EXTRA ALCOHOL 2€)

## ALTERNATIVAS AL CAFÉ

TÉ MATCHA 4,00€

MATCHA LATTE 5,00€

CHAI LATTE 5,00€

CHAI VAINILLA LATTE 5,00€

COLACAO 2,30€

CHOCOLATE CALIENTE 3,80€

## HECHOS EN CASA

### BATIDOS:

• GOXO DE TXOKOLATE

• FRESA GOXOA

• GOXO VAINILLA

8,00€

## FRAPPÉ Casero

FRAPÉ DE LA CASA

6,20€



## SMOTHIES

### LA ARROXA

PLATANO, FRESA Y UN TOQUE DE  
REMOLACHA.

Pequeño  
"zona segura"

5,00€

Grande  
"rentabilidad"

8,00€

### THE CHILL

PIÑA, PAPAYA Y MANGO.

5,00€

8,00€

### PIÑA COLADA

COCO, PIÑA Y LECHE DE AVENA.

5,00€

8,00€

• ELIGE TU TOPPING:

CHIA, AVENA, MIEL, SIROPE DE CHOCOLATE.

## SHOTS

100% Naturales!

### Cúrcuma

CURCUMA,  
JENGIBRE,  
ZANAHORIA,  
NARANJA y LIMÓN.

2€

### Bienestar

REMOLACHA,  
MANZANA,  
ZANAHORIA, LIMON  
(con un toque de jengibre  
y cúrcuma)

2€

## COCKTAILS

SANGRÍA  
ESPECIAL PARUVA  
10€



APEROL SPRITZ  
10€



PISCO SOUR  
12€



CAIPIRINHA  
11€

## CAFÉ

Espresso, Solo, Ristretto and Americano €1.80  
(+ Ice €0.10)

Cortado €1.90 (+ Ice €0.10)

Café con Leche €2.00 (+ Ice €0.50)  
(in a cup or glass)

## XL COFFEE

COFFEE WITH MILK €2.50  
(in a cup or glass)

## DOUBLE

Double espresso €2.60

Double cortado €2.70

Double with milk €3.00

## WHIMS

MOCCA 3,20€

BOMBÓN 3,20€

CARAMEL LATTE 3,20€

VANILLA LATTE 3,00€

FLAT WHITE 3,00€

(EXTRA ALCOHOL 2€)

## ALTERNATIVES TO COFFEE

MATCHA TEA 4,00€

MATCHA LATTE 5,00€

CHAI LATTE 5,00€

CHAI VAINILLA LATTE 5,00€

COLACAO 2,30€

CHOCOLATE CALIENTE 3,80€

## HOMEMADE

### BEATS:

• CHOCOLATE DELICIOUS

• SWEET STRAWBERRY

• GOXO VANILLA

8,00€

## STRUCK *Casero*

HOUSE FRAPPE

6,20€



## SMOTHIES

### THE PINK ONE

BANANA, STRAWBERRY AND A TOUCH OF BEETROOT.

Little  
"safe zone"

5,00€

Big  
"profitability"

8,00€

### THE CHILL

PINEAPPLE, PAPAYA AND MANGO.

5,00€

8,00€

### PIÑA COLADA

COCONUT, PINEAPPLE AND OAT MILK.

5,00€

8,00€

• CHOOSE YOUR TOPPING :

CHIA, OATS, HONEY, CHOCOLATE SYRUP.

## SHOTS

100% Natural!

### Turmeric

TURMERIC, GINGER,  
CARROT, ORANGE  
and LEMON.

2€

### Welfare

BEETROOT, APPLE,  
CARROT, LEMON (with a  
touch of ginger and  
turmeric)

2€

## COCKTAILS

### PARUVA SPECIAL SANGRIA

10€



### APEROL SPRITZ

10€



### PISCO SOUR

12€



### CAIPIRINHA

11€

# TOSTADAS

## LA FRESH

Queso cottage, aguacate, tomate cherry, pavo o jamón ibérico a elegir 11€

## SALMÓN PHELIZ

Queso crema y salmón ahumado 10€

## CREAMY SUNSET

A elegir entre nuestros Humus original casero o Humus especial de la casa para los mas atrevidos. Aguacate y huevo poché 12€

## GREEN ENERGY

Aguacate y tomate rallado 9€

## BOTANICA

Tomate triturado, canonigos, queso de cabra, nueces y modena 11€

## LA MAR

Base de patata y pulpito a la plancha 16€

## FRUTAL

Queso cottage y fruta de temporada 10€

## CHOCO TOSTA

Crema de cacao, plátano, crema de cacahuete y semillas 9€

## RINCÓN TRADICIONAL

### JAMÓN (SPANISH STYLE)

Tostada de jamón con tomate rallado y A.O.V.E 9€

### DULCE AMANECER

Tostada de mantequilla y mermelada 5€

### BUENOS DÍAS!

Tostada de tomate y A.O.V.E 5€

#### EXTRAS:

- Jamón 2€
- Huevo 1,50€
- Pavo 2€
- Pan de masa madre Integral.
- Pan sin gluten a disposición.

## MOOD

## SALUDABLE

### BOWL DE YOGUR

Yogurt con muesli y frutas 7,50€

### PUDDING DE CHIA

Puding de chia de la casa 5€

## HAMBURGUESAS

### CLÁSICA 14€

Pan brioche, lechuga, tomate, salsa PARUVA, huevo, queso, bacon y hamburguesa de txuleta.

### VEGANA 12€

Pan, lechuga, tomate, queso vegano, Hamburguesa de verdura (vegana).

### CABRITA 13€

Pan, queso, rulo queso de cabra, hamburguesa de txuleta y bacon.

## SALADS

### CLÁSICA

12€

Enslada variada, aguacate, salmón, cherry, vinagreta y semillas varias.

### CAPRESE

11€

Bufala, tomate cherry salsa de modena albahaca y semillas varias.

### CHICKEN LITTLE

14€

Pechuga empanada, aguacate, cherrys, calabaza tostada, maíz, vinagreta y semillas varias.

ALTRAMUZ APIO CACAHUETE CRUSTACEO FRUTOS CASCARA GLUTEN HUEVO LECHE MOSTAZA MOLUSCOS PESCADO SÉSAMO SOJA SULFITOS

# TOAST

## THE FRESH

Cottage cheese, avocado, cherry tomato, turkey or Iberian ham (your choice) €11

## PHELIZ SALMON

Cream cheese and smoked salmon €10

## CREAMY SUNSET

Choose between our original homemade hummus or our special house hummus for the more adventurous. Avocado and poached egg €12

## GREEN ENERGY

Avocado and grated tomato €9

## BOTANY

Crushed tomatoes, lamb's lettuce, goat cheese, walnuts and Modena balsamic vinegar €11

## THE SEA

Potato base and grilled baby octopus €16

## FRUIT

Cottage cheese and seasonal fruit €10

## CHOCOLATE TOAST

Cocoa cream, banana, peanut butter and seeds €9

## TRADITIONAL CORNER

### JAMÓN (SPANISH STYLE)

Toasted ham with crushed tomato and extra virgin olive oil €9

### SWEET DAWN

Toasted bread with butter and jam €5

### GOOD MORNING!

Tomato and extra virgin olive oil toast €5

#### EXTRAS:

- Ham €2
- Egg €1.50
- At 2€
- Wholemeal sourdough bread.
- Gluten-free bread available.

# HEALTHY MOOD

## YOGURT BOWL

Yogurt with muesli and fruit €7.50

## PUDDING DE CHIA

House chia pudding €5

# BURGERS

## CLASSIC 14€

Brioche bun, lettuce, tomato, PARUVA sauce, egg, cheese, bacon and txuleta burger.



## VEGAN €12

Bread, lettuce, tomato, vegan cheese, vegetable burger (vegan).



## Goat 13€

Bread, cheese, goat cheese log, txuleta burger and bacon.

# SALADS

## CLASSIC

12€

Mixed salad, avocado, salmon, cherry tomato, vinaigrette and various seeds.

## CAPRESE

11€

Buffalo, cherry tomato, Modena sauce, basil and various seeds.

## CHICKEN LITTLE

14€

Breaded chicken breast, avocado, cherry tomatoes, toasted squash, corn, vinaigrette and various seeds.