



En Espacio Orgánico proponemos opciones de comida saludable, una dieta con menos proteínas de origen animal, sin renunciar a ella y mayor presencia en la cocina vegana/vegetariana, libre de ultraprocesados e ingredientes refinados.

Platos con gran variedad nutritiva, elaborados de manera casera con ingredientes 100% BIO, para acercarte a una alimentación completa, equilibrada y sabrosa.

	GLUTEN		VEGANO		VEGETARIANO		LÁCTEOS		HUEVOS												
	MOSTAZA		APIO		CRUSTÁCEOS		MOLUSCOS		PESCADO		DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS		FRUTOS DE CÁSCARA		SOJA		CACAHUETES		ALTRAMUCES		SÉSAMO

@espacioorganico





# DESAYUNOS

De 10:00 a 12:00 H.



## Empezamos con calentitos...

### Huevos Revueltos con Verduritas

5,95€  
Huevos de corral con selección de las mejores verduras de la temporada.

### Sandwich de Jamón y Queso

6,20€  
Pan, jamón de york y un queso suave.  
\*También en opción sin gluten.

## Tostadas con pan Pavé

### Aguacate y Tomate casero

5,60€  
Rebanada gruesa con nuestro tomate casero emulsionado y los mejores aguacates.

### Tomate casero

3,20€  
Dos rebanadas con tomate emulsionado casero.

### Hummus de Remolacha

3,95€  
Rebanada gruesa con el hummus más atrevido de nuestra carta.

### Mantequilla y Mermelada

3,00€  
Dos rebanadas de mantequilla y mermelada casera.

### Salmón y Queso crema

6,60€  
Rebanada gruesa con salmón ahumado ecológico sobre queso de untar.

### Plátano y Crema de Cacahuete

5,60€  
Rebanada de crema de cacahuete, rodajas de plátano y almendra molida.

\*Pide todas nuestras tostadas también en opción sin gluten.

## Zumos y Batidos

### EcoDetox casero

6,30€  
Brócoli, limón, manzana y jengibre. ¡Con propiedades detox!

### Sequoia casero

6,50€  
Naranja, zanahoria, manzana, remolacha y limón. ¡Lleno de vitamina C!

### Ghinko casero

4,95€  
Zanahoria, manzana y jengibre. ¡Lleno de vitamina C!

### Naranja natural

3,60€  
Naranjas ecológicas de temporada.

### Zumo de piña

2,20€  
Piña ecológica.

### Batido Healthy con Frutas de temporada

4,95€  
Nuestro batido casero con leche o bebida vegetal (disponible de avena, soja o arroz). A elegir hasta dos ingredientes disponibles de la temporada entre: Frambuesa, arándano, fresa y mora.

## Con dulzura

### Yogur con Granola y Fruta

4,20€  
Yogur con granola, semillas de chía y frutillas frescas.  
\*También en opción vegana.

### Pancakes con Chocolate

5,20€  
Deliciosas tortitas tradicionales con suave crema de chocolate.

### Croissant/Napolitana

2,20€  
Horneados al día.

### Tarta casera

5,50€  
\*Consulta los alérgenos a nuestro personal.

## Alternativas al café

### Cacao con Leche

2,50€  
\*También disponible con bebida vegetal a elegir avena, soja o arroz.

### Chocolate a la Taza Casero

2,80€  
\*También disponible con bebida vegetal a elegir avena, soja o arroz.

### Chai Latte

5,50€  
\*También disponible con bebida vegetal a elegir avena, soja o arroz.

### Matcha Latte

5,50€  
\*También disponible con bebida vegetal a elegir avena, soja o arroz.

## Cafés

Delicioso arábica 100% en sus diferentes variantes, solo, cortado, con leche, con bebida vegetal, americano... ¡Elige el tuyo!

### Café solo

1,50€

### Café con leche / Cortado / Americano

1,80€

### Capuccino

2,50€

### Café de cereales

2,20€

### Café con bebida vegetal

(Avena, soja o arroz) 1,80€

## Bizcochos caseros

### Naranja y Yogur

3,60€

De trigo con ralladura de naranja.

### Plátano a la Canela y Jengibre vegano

3,60€

Nuestra opción vegana a base de plátano, con un toque especiado.

### Chocolate Negro sin gluten

3,60€

Esponjoso bizcocho de chocolate con harina de arroz y chocolate 80%.

## Combos de desayunos

### Classic

3,95€  
Café o infusión + A elegir entre: Tosta de tomate casero / Tosta de mantequilla y mermelada / Croissant / Napolitana / Bizcocho casero: Naranja y yogur / Plátano a la canela y jengibre vegano / Bizcocho de chocolate negro sin gluten.

### Healthy

5,90€  
Café o infusión + A elegir entre: Bol de yogur con granola y fruta / Tosta de hummus de remolacha / Tosta de crema de chocolate vegano.

### Premium

7,20€  
Café o infusión + A elegir entre: Huevos revueltos con verduritas / Tosta de aguacate y tomate casero / Tosta de plátano y crema de cacahuete / Sandwich de jamón y queso.

\*Consulta los alérgenos de los platos en su apartado.

\*Suplemento de zumo de naranja natural 1,50€ con el desayuno.

\*Suplemento de huevo a la plancha por 2,50€ con el desayuno.





# CARTA

## Entrantes / Para compartir

### Nachos con Chili Vegano

12,50€ Nuestra versión vegana con salsa de yogur vegano y guacamole.

### Nachos con Queso y Carne

18,00€ Nachos con chili con carne y queso mozzarella.

### Tradición Cordobesa

8,00€ Salmorejo tradicional con o sin huevo.

\*También en opción vegana.

### Hummus a la crudité

8,50€ Hummus casero a tu elección acompañado de crudités y pan tostado.

A elegir entre: Remolacha / Garbanzo / Pimiento rojo.

### Quesadilla de Jamón York

13,80€ Quesadilla con jamón york y queso.

### Tartar de Tomate y Mozzarella

14,50€ Tartar de tomate coronado con mozzarella y nuestro aliño asiático.

### Tartar de Salmón y Aguacate

18,00€ Con salmón ahumado en salsa de yogur sobre una cama de aguacate.

## Los Principales

### Empanada Vegetal de Pisto

9,50€ Empanada vegetal de pisto con salsa en espiral de tomate y mostaza.

### Empanada de Pollo y Pasas

11,50€ Empanada de pollo y pasas con salsa en espiral de tomate y mostaza.

### Alcachofas sobre Crema de Almendras

13,90€ Alcachofas salteadas sobre praliné de almendras con queso vegano.

### Espaguetis de Calabacín a la Toscana

13,50€ Espaguetis de calabacín con salsa a la toscana y alcacarras.

\*Plato crudivegano o cocinado.

### Noodles con Pollo Yakitori

16,50€ Noodles con pollo al estilo yakitori.

### Wok de Verduras y Arroz

13,50€ Wok de tofu con verduras a la salsa de soja acompañado de arroz.

### Wok de Pollo y Arroz

14,50€ Wok de pollo con verduras a la salsa de soja acompañado de arroz.

### Pollo al curry

15,50€ Carne de pollo acompañado de arroz y salsa de curry.

### Albóndigas de la Casa

14,50€ Albóndigas de carne caseras sobre cremoso puré de patatas.

### Berenjena Masala

13,50€ Guiso de berenjena con especias y quinoa real.

### Tartar de Ternera con Salsa Asiática

15,50€ Carne de ternera con puré de patata caliente y nuestro aliño asiático.

### Aguacate Parrillero de Salmón y Mango

18,00€ Aguacate a la parrilla con salmón ahumado y mango.

## Nuestras Burgers

### Eco Cow Burger

17,50€ Carne de ternera ecológica en pan brioche con sojanesa de tomate, cebolla crujiente, queso, bacon, sojanesa de mostaza y tomate seco con guarnición de patatas horneadas.

### Tex-Mex Chicken Burger

17,50€ Carne jugosa de pollo ecológico en pan brioche con sojanesa de tomate, guacamole, cebolla crujiente, bacon, queso, pico de gallo y tomate seco con guarnición de patatas horneadas. ¡Sin picante, claro!

### Red Velvet Vegan Burger

15,50€ Hamburguesa vegana casera de arroz y remolacha en pan rústico / pan brioche con humus de pimiento, cebolla crujiente, queso vegano y sojanesa de remolacha y tomate con guarnición de patatas horneadas.

\*También disponibles en opción con pan sin gluten (2€).

## Para los peques de la casa

### Arroz a la cubana

13,00€ Arroz esponjoso con tomate casero y huevo ecológico.

### Nuggets de Pollo

14,00€ Deliciosos y crujientes nuggets de pollo con guarnición de patatas.

## Postres

### Tarta s/g de Manzana a Nuestra Manera

7,50€ Tarta templada con helado de vainilla.

### Brownie de la Casa con Helado

7,50€ Brownie templado con helado de vainilla.

### Helado

6,50€ Helado de vainilla o chocolate.

### Carrot Cake Casera

6,50€ Carrot cake.

### Suplemento de Pan

1,00€ Todos nuestros panes son de masa madre.

### Suplemento de pan Sin Gluten

2,00€ Pan sin gluten.





# BEBIDAS

## Kombuchas

<b>Kombucha de Frutos Rojos</b> .....	3,80€
La mezcla perfecta con fresas, arándanos y flor de hibisco.	
<b>Kombucha de Té Verde</b> .....	3,80€
La clásica kombucha con lo mejor del té verde ecológico.	
<b>Kombucha de Piña Colada</b> .....	3,80€
El sabor popular que combina sabor, ritmo y hasta un poco de humor.	
<b>Kombucha de Jengibre y Limón</b> .....	3,80€
La mezcla ideal de jengibre y limón.	
<b>Kombujito</b> .....	3,80€
El primer mojito de kombucha sin alcohol con lima, limón y hierbabuena.	

## Refrescos

<b>Refresco Moon Water de Lima y Jengibre</b> .....	2,50€
Refresco a partir de agua mineral con gas, a base de zumo de limón y jengibre.	
<b>Refresco Moon Water de Naranja y Granada</b> .....	2,50€
Refresco a partir de agua mineral con gas, a base de zumo de naranja y granada.	
<b>Refresco Moon Water de Mora y Arándanos</b> .....	2,50€
Refresco a partir de agua mineral con gas, a base de zumo de mora y arándanos.	
<b>Refresco de Cola</b> .....	2,80€
Refresco con gas sabor cola endulzado con agave.	
<b>Refresco de Limón</b> .....	2,80€
Refresco con gas sabor limonada endulzado con agave.	
<b>Refresco de Naranja y Limón</b> .....	2,80€
Refresco con gas sabor naranja y limón endulzado con agave.	
<b>Refresco de Jengibre</b> .....	2,80€
Refresco con gas sabor jengibre endulzado con agave.	

## Vinos

### Vino blanco Viña Bosquera de Andrés Morate

Copa: 2,20€ / Botella: 12,00€



### Vino tinto Joven Rioja de Usoa Bagordi

Copa: 2,60€ / Botella: 14,00€

### Vino tinto Crianza Xtreme de Lan

Copa: 3,20€ / Botella: 18,00€

## Cervezas

### Reidenburger de Trigo 500ML



4,20€

Cerveza de alta fermentación elaborada con malta de cebada y trigo.

### Reidenburger de Espelta con Limón (sin alcohol)



3,95€

Clara de espelta sin alcohol.

### Reidenburger de Espelta (sin alcohol)



3,95€

Cerveza sin alcohol, elaborada con maltas de espelta y cebada.

### Reidenburger de Mijo (sin gluten)



4,50€

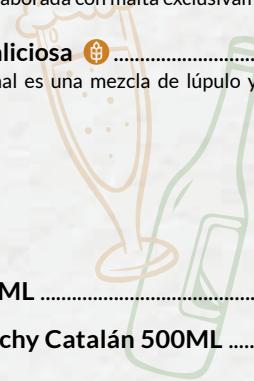
Cerveza sin gluten, elaborada con malta exclusivamente de mijo.

### Gabarrera La Maliciosa



4,30€

Esta cerveza artesanal es una mezcla de lúpulo y malta con un sabor único y refrescante.



## Aguas

### Agua Solan 500ML

1,70€

### Agua con gas Vichy Catalán 500ML

3,00€

**RESERVA**



916 57 25 15

[www.espacioorganico.com](http://www.espacioorganico.com)