



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.



@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, mazana 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 1,80€
(Avena, soja y arroz)

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 verduras / Tosta de avocado 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 alcaparras.
*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, beicon, 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, beicon, 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

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

Refrescos

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

Vinos

- Vino blanco Viña Bosquera de Andrés Morate**
Copa: 2,00€ / Botella: 11,00€
- Vino tinto Joven Eco de Marqués de Cáceres**
Copa: 2,60€ / Botella: 14,00€
- Vino tinto Esther Crianza de Andrés Morate**
Copa: 3,30€ / 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€



📞 916 57 25 15

www.espacioorganico.com