

TOASTS

Galician bread made with sourdough



SALTED BUTTER On our LOAFT BREAD	3.25
ARBEQUINA OLIVE OIL & TOMATO On our CIABATTA	3.5
AVOCADO SEASONED WITH SEEDS On our slice of our MARBEL BREAD	6
SCRAMBLED EGGS On our MARBEL BREAD	6.5
WATERCRESS, FETA, CHERRY TOMATO & HONEY On our MARBEL BREAD	8
SALMON, CREAM CHEESE, ARUGULA & HONEY On our MARBEL BREAD	8
BANANA WITH PEANUT BUTTER On our BRIOCHE	5
RICOTA, TRUFFLED MORTADELLA & PISTACHIO On our RUSTIC BREAD	8

EXTRAS

Iberian Ham	3	Feta Chesse	2	Smoked Salmon	2.5
Cooked Ham	1.5	Fresh Chesse	1.5	Tuna	2.2
Turkey	2.3	Havarty Cheese	1.2	Poched Egg	1.5
Truffled ;ortadella	3	Jam	1.25	Avocado	3
Bacon	2.2	(Strawerry, blueberry or peach)			

SALTY

MIXED SANDWICH OR CROISSANT With cooked ham and Havarty cheese	4.75
MIXED BOCADILLO Our ciabatta with ham and cheese	4.75
VEGAN SANDWICH Avocado, portobello and arugula	7
OMELETTE CROISSANT or SANDWICH French omelette, sliced tomato and lettuce	6
TUNA SANDWICH With tuna and egg	8
CHICKEN & GRILLED CHEESE SANDWICH Pulled chicken sandwich and Arzúa Ulloa melted cheese	8.5

PASTRIES

CROISSANT	2.1	CINAMON ROLL	3.5
STUFFED CROISSANT	3.25	NY ROLL	5.2
PAN AU CHOCOLAT	2.15	MEDIA LUNA	1.35



OCEANO

Coffe & Brunch till 1:00 pm.

MAKE AND BAKE BY ANA LA FANTÁSTICA

BRUNCH

BENEDICT	SALMON 14	BACON 13	VEGETARIAN 13
-----------------	------------------	-----------------	----------------------

Smoked salmon, bacon or portobello to choose, with a slice of our rustic bread with two poached egg and hollandaise sauce, accompanied by avocado and a salad of lettuce, carrots, cherry tomatoes and dressed with honey mustard sauce.

FRENCH TOAST	10.5
---------------------	------

Our butter brioche served with seasonal fruit salad and caramelized banana.

PANCAKES	10.5
-----------------	------

Three pancakes served wuth seasonal fruit salad, whipped cream and to choose: jam, nutella, dulce de leche, honey or maple syrup.

SALTY BRIOCHE	13
----------------------	----

Our butter brioche with cooked ham, poched egg and hollandaise sauce, accompanied by sauteed mushrooms and salad of lettuce, carrots and cucumber.

ENGLISH BREAKFAST	15
--------------------------	----

Scrambled eggs, bacon, sausage, beans, sauteed mushrooms and grilled tomatoes accompanied by a slice of our loaf bread

GERMAN BREAKFAST	13
-------------------------	----

Seeded bread with salted butter, cramberry jam, natural turkey, edam cheese, soft-boiled egg and cucumber salad with dill

FANTASTIC SALADA	14
-------------------------	----

Lettuce, cherry tomato, chickpeas, feta cheese, carrot, croutons, and peppermint accompanied by a citric dressing.

BOWLS

AÇAÍ	8
-------------	---

Served with our homemade granola, seasonal fruit and coconut.
Vegan option: With vegan granola

PORRIDGE	6.5
-----------------	-----

Apple with our homemade chocolate granola and banana.
Vegan option: With vegetal milk and vegan granola

YOGURT HOMEMADE	7.5
------------------------	-----

Served with our homemade granola and seasonal fruit.

FRUIT	7.5
--------------	-----

Seasonal fresh fruits no sugar added.
Homemade granola: oatmeal, mix seeds, pumpkin seeds and hazelnut.

CAKES

CHEESECAKE	4	LEMON PIE	4
PAYOYIÑA	4.25	CARROT CAKE	4
PISTACHIO CAKE	4.25	SPONGE CAKES	2.8
BROWNIE	3.95	MATILDA	5
SACHER	4.25	WALNUT AND DULCE DE LECHE CAKE	4.25

SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA from Brasil



ESPRESSO	1.8	VANILLA COFFEE	3.5
DOUBLE ESPRESSO	2.2	CARAJILLO	3
SOLO	2	(Caffee + Baileys)	
AMERICANO	2.1 2.7	HOT CHOCOLATE	3
CORTADO	2.2 2.8	SWISS CHOCOLATE	2.5 3.25
LATTE MACCHIATO	2.2 2.8	HOMEMADE PUMPKIN SPICY LATTE	3 4.5
LATTE	2.2 2.8	GLASS OF MILK	1.3
FLAT WHITE	2.6	NESQUIK o COLACAO	2.3
CAPUCCINO	2.5 2.8	EXTRA COFFEE SHOT	1.25
BOMBON COFFEE	3.5		
MOCCA	2.5 3		

*Almond, soy, oat or coconut vegetable drinks, or lactose-free milk +0.75

TEAS & INFUSIONS

ENGLISH BREAKFAST TEA	2.25	MATCHA	2.7
EARL GREY TEA	2.25	MATCHA LATTE	3
IRISH BREAKFAST	2.25	MINT PENNYROUS	2.25
CINNAMONBLACK TEA	2.25	FOREST FRUITS INFUSION	2.25
CEYLAN BLACK TEA	2.25	ROOIBOS STRAWBERRY CREAM	2.25
JASMINE GREEN TEA	2.25	ROOIBOS BOURBON VANILLA	2.25
PEPPERMINT GREEN TEA	2.25	ROOIBOS CHAI	2.25
CHAMOMILE	2.25		

We are always looking for new teas. Ask our staff for the news.

SMOOTHIES

FAVORITE	Fresh orange juice, strawberry and banana	6.5	
TROPICAL	Fresh orange juice, mango, pineapple and passionfruit	6.5	
DETOX	Fresh orange juice, celery, spinach, apple, ginger and lemon	6.5	
ANA's	Yogurt, strawberry, blueberry, banana and cinnamon	6.5	



NATURAL JUICES

ORANGE JUICE	Small - 300 ml.	3.5
ORANGE JUICE	Large - 500ml.	5
HOMEMADE LEMONADE	with mint	3.8
PASSIONFRUIT		4.2
PINEAPPLE		4.2
STRAWBERRY		4.2



Vegan products

All our products may contain traces of allergens. If you have any doubt, please ask us to consult the allergen chart.

| All prices include VAT.

TOSTADAS

Pan gallego de Masa Madre

MANTEQUILLA CON SAL

En nuestra rebanada de PAN DE MOLDE

3.25

ACEITE ARBEQUINA Y TOMATE

En nuestra CHAPATA

3.5

AGUACATE CON SEMILLAS

En nuestra hogaza de PAN MÁRMOL

6

HUEVOS REVUELTOS

En nuestra hogaza de PAN MÁRMOL

6.5

FETA, BERROS, TOMATE CHERRY Y MIEL

En nuestra hogaza de PAN MÁRMOL

8

SALMÓN, QUESO CREMA, RÚCULA Y NUECES

En nuestra hogaza de PAN MÁRMOL

8

PLÁTANO CON CREMA DE CACAHUETE

En nuestro BRIOCHE

5

RICOTA, MORTADELA TRUFADA Y PISTACHO

En nuestra hogaza de PAN RÚSTICO

8

EXTRAS

Jamón ibérico	3	Queso feta	2	Salmón ahumado	2.5
Jamón cocido	1.5	Queso fresco	1.5	Atún	2.2
Pavo natural	2.3	Queso loncha	1.2	Huevo poché	1.5
Mortadela trufada	3	Mermelada	1.25	Aguacate	3
Bacon	2.2	(Fresa, melocotón o arándanos)			



OCEANO

Coffe & Brunch hasta las 13:00

MAKE AND BAKE BY **ANA** LA FANTÁSTICA

BRUNCH

BENEDICT SALMÓN 14 BACON 13 VEGETARIANO 13

Salmón ahumado, bacon o portobello a elegir; con una rebanada de nuestro PAN RÚSTICO con dos huevos poché y salsa holandesa. Acompañado de aguacate y una ensalada de lechuga, zanahoria, tomates cherry y aliño de mostaza y miel

TOSTADA FRANCESA 10.5

Nuestro BRIOCHE de mantequilla acompañado de una ensalada de frutas de temporada y plátano caramelizado

TORTITAS 10.5

Tres tortitas acompañadas de fruta de temporada, nata casera y a elegir: mermelada, nutella, dulce de leche, miel o sirope de arce

BRIOCHE SALADO 13

Nuestro BRIOCHE de mantequilla con jamón cocido, huevo poché y salsa holandesa, acompañado de salteado de champiñones y de ensalada de lechuga, zanahoria y pepino

DESAYUNO INGLÉS 15

Huevos revueltos, bacon, salchichas, habas, champiñones salteados y tomate a la plancha junto a una rebanada de nuestro PAN DE MOLDE

DESAYUNO ALEMÁN 13

PAN DE SEMILLAS con mantequilla con sal, mermelada de arándanos, pavo natural, queso edam, un huevo pasado por agua y ensalada de pepino con eneldo

ENSALADA FANTÁSTICA 14

Lechuga, tomate cherry, garbanzos, queso feta, zanahoria, picatostes y hierbabuena acompañada de un aliño de cítricos

BOWLS

AÇAÍ 8

Acompañado de nuestra granola casera*, fruta de temporada y coco rallado. *Opción vegana: con granola vegana*

PORRIDGE 6.5

De manzana con granola casera de chocolate, plátano y canela *Opción vegana: con leche vegetal y granola vegana*

YOGURT CASERO 7.5

Con nuestra granola casera y fruta de temporada

FRUTA 7.5

Fruta fresca de temporada sin azúcares añadidos

*Granola casera: avena, mix semillas variado, semillas de calabaza y avellanas

TARTAS

CHEESECAKE	4	LEMON PIE	4
PAYOYIÑA	4.25	CARROT CAKE	4
TARTA DE PISTACHO	4.25	BIZCOCHOS	2.8
BROWNIE	3.95	MATILDA	5
SACHER	4.25	TARTA DE NUECES Y DULCE DE LECHE	4.25

SPECIALTY COFFEE

100% ARÁBICA Origen Brasil



ESPRESSO	1.8	VIENÉS	3.5
ESPRESSO DOBLE	2.2	CARAJILLO	3
SOLO	2	(Café + Baileys)	
AMERICANO	2.1	CHOCOLATE CASERO	3
CORTADO	2.2	CHOCOLATE SUIZO	2.5 3.25
CON LECHE	2.2	PUMPKIN SPICY	3 4.5
LATTE	2.2	LATTE CASERO	
FLAT WHITE	2.6	VASO LECHE	1.3
CAPUCCINO	2.5	NESQUIK o COLACAO	2.3
CAFÉ BOMBON	3.5	EXTRA SHOT CAFÉ	1.25
MOCCA	2.5		

*Bebidas vegetales: almendra, soja, avena, coco o leche sin lactosa +0.75

TÉ & INFUSIONES

ENGLISH BREAKFAST TEA	2.25	MATCHA	2.7
EARL GREY TEA	2.25	MATCHA LATTE	3
IRISH BREAKFAST	2.25	POLEO MENTA	2.25
TE NEGRO CON CANELA	2.25	FRUTAS DEL BOSQUE	2.25
TE NEGRO CEYLAN	2.25	ROOIBOS CREMA DE FRESAS	2.25
TÉ VERDE JAZMÍN	2.25	ROOIBOS VAINILLA BOURBON	2.25
TÉ VERDE HIERBABUENA	2.25	ROOIBOS CHAI	2.25
MANZANILLA	2.25		

Siempre estamos buscando nuevos té. Pregúntanos por las novedades.

SMOOTHIES

FAVORITO	Zumo de naranja, fresa y plátano	6.5	✓
TROPICAL	Zumo de naranja, mango, piña y maracuyá	6.5	✓
DETOX	Zumo de naranja, espinaca, jengibre, manzana y apio	6.5	✓
ANA's	Yogurt, fresa, arándanos, plátano y canela	6.5	



ZUMOS NATURALES

ZUMO DE NARANJA	Pequeño - 300 ml.	3.5
ZUMO DE NARANJA	Grande - 500ml.	5
LIMONADA CASERA	Con hierbabuena	3.8
MARACUYÁ		4.2
PIÑA		4.2
FRESA		4.2



SALADO

SANDWICH O CROISSANT MIXTO

Con jamón cocido y queso en loncha

4.75

BOCADILLO MIXTO

Nuestra chapata con jamón cocido y queso

4.75

BOCADILLO VEGANO

Aguacate, champiñones portobello y rúcula

7

CROISSANT o BOCADILLO OMELETTE

Tortilla francesa, tomate en rodajas y lechuga

6

TUNA SANDWICH

Bocadillo de atún y huevo

8

CHICKEN & GRILLED CHEESE SANDWICH

Bocadillo de pollo desmenuzado y queso Arzúa Ulloa gratinado

8.5

BOLLERÍA

CROISSANT	2.1	CINAMON ROLL	3.5
CROISSANT RELLENO	3.25	NY ROLL	5.2
PAN AU CHOCOLAT	2.15	MEDIA LUNA	1.35



Productos veganos

Todos nuestros productos pueden contener trazas de alérgenos. Si tiene cualquier duda, por favor, pregúntenos para consultar la carta de alérgenos

Todos los productos incluyen el 10% de IVA