

WEEKEND MENU

BRUNCH

BENE - 10,50€

Huevos escalfados con bacon, salsa holandesa de la casa , cebollino, muffin inglés
English muffin, poached egg, bacon, homemade hollandaise, sauce chives
/ huevo, trigo, lácteos - egg, wheat, dairy / gluten free option /

FLORENTINE - 10,50€

Huevos escalfados con espinacas, portobello horneados, perejil, salsa holandesa de la casa, muffin inglés
English muffin, poached egg, spinach, baked portobello, parsley, homemade hollandaise
/ huevo, lácteos - egg, dairy / gluten free option /

ROYALE - 12€

Huevos escalfados con salmón ahumado, salsa holandesa de la casa , cilantro, muffin inglés
English muffin, poached egg, smoked salmon, coriander, homemade hollandaise
/ huevo, trigo, lácteos - egg, wheat, dairy / gluten free option /

HUEVOS TURCOS - 9,50€

Huevos escalfados con labneh, mantequilla clarificada con pimiento rojo y chilli, berros, paprika picante, tostada masa madre
Poached eggs, labneh, melted butter with chili flakes and paprika, watercress, sourdough bread
/ huevo, trigo, lácteos - egg, wheat, dairy / gluten free option /

SHAKSHUKA - 10,50€

Huevos escalfados en salsa de tomate de la casa con pimientos rojos, cilantro, feta, tostada masa madre
Classic Red paprika shakshuka with two eggs, coriander, feta, cilantro and sourdough bread
/ huevo, trigo, lácteos - egg, wheat, dairy / gluten free option /

MBEJÚ - 9,50€

Pan de tapioca y queso y queso, aguacate, huevos escalfados
Gluten free bread with tapioca and cheese, avocado and poached egg
/ huevo, lácteos - egg, dairy / gluten free option /

BEET & RICOTTA - 10,90€

Ricotta, dukkah, remolacha asada, hinojo encurtido, hierbas frescas, aceite de cebollino, pan masa madre
Ricotta, dukkah, roasted beet, pickled fennel, fresh herbs, chive oil, sourdough bread
/ nueces, lácteos - nuts, dairy / gluten free option /

PANQUEQUES AMERICANOS - 9,50€

Panqueques clásicos de la casa con frutos del bosque, plátano, trocitos de cacao y coco acompañados de jarabe de sirope y creme fraiche
Classic pancakes with red berries, banana, cacao nibs, coco shaves and sides of agave syrup and creme fraiche
Bacon crujiente - crispy bacon + 2€
/ huevo, trigo, lácteos - egg, wheat, dairy /

GRANOLA & YOGUR - 7,50€

Granola de avena casera con almendra, pepitas y anacardos, yogur, fruta de temporada y trocitos de cacao
Homemade granola with almonds, cashews and pumpkin seeds, yogurt, seasonal fruit and cacao nibs
/ frutos secos, lácteos - dry fruits, dairy /

TERRENO CLUB BURGER - 13,50€

Hamburguesa de vacuno (125 gr), queso cheddar, bacon, tomate, mermelada de cebolla roja, pepino encurtido
Veal burger (125 gr), cheddar cheese, bacon, tomato, lettuce, red onion jam, pickled cucumber
Double Burger + 2,50€ / Extras + 2€ / Patatas caseras + 3,50€
/ trigo, lácteos, carne - wheat, dairy, meat /

BREAKFAST SANDWICH - 8,50 €

Pan de masa madre, bacon, cheddar, cebolla roja, rúcula, tomate, mayo
Sourdough bread, bacon, cheddar, red onion, arugula, tomatoe, mayo
Huevo frito / Fried egg + 2€
/ trigo, lácteos - wheat, dairy /

ENSALADA DE QUINOA 12,50€

Quinoa roja y blanca, hierbas frescas, verduras asadas, aguacate, feta, cebolla roja (aliños miel/sriracha y miel)
Red and white quinoa, fresh herbs, roasted vegetables, avocado, feta, red onion (honey/sriracha and honey dressing)
+Kofta kebabs o pechuga de pollo / Kofta or chicken breast +5€
/ lácteos - dairy / gluten free option /

CROISSANT - 2,20€

/ lácteos - dairy /

EXTRAS

Aguacate / Avocado + 2,50€
Patatas caseras / Roasted potato medley + 3,50€
Ensalada pera e hinojo / Pear and fennel salad + 4,50€
Ensalada picada / Chopped salad + 3€
(Tomate, pepino, cebolla roja, pimentón, perejil, hierbabuena)
(Tomato, cucumber, red onion, paprika, parsley, mint)
Extra pan - 2,50€

Villa Conchi Cava - 7,50€
Villa Conchi 0,0 Cava - 7€
Mimosa - 9€
Peach Bellini - 9€
Bloody Mary - 11€
Cañita - 1,90€
Caña - 2,80€
Cerveza 0,5 - 4,50€
Galicia especial - 4€
Galicia 0,0 - 3,50€

DESSERTS

Banana bread - 4,50€ / Carrot cake - 4,50€ / Cheese cake - 5,50€ / Crumble de manzana - 5,50€

gluten, frutos secos, huevo, lácteos
gluten, dry fruits, egg, dairy

gluten, huevo, lácteos
gluten, egg,dairy

frutos secos
dry fruits

WEEKLY MEAL PLAN

BREAKFAST

GRANOLA & YOGURT - 7,50€

Granola de avena casera con almendras, pepitas y anacardos, yogur, banana, pera y trocitos de cacao
Homemade granola with almonds, cashews and pumpkin seeds, yogurt, banana, pear and cacao nibs
/ frutos secos, lácteos - dry fruits, dairy /

EGGS YOUR STYLE - 5,50€

Dos huevos a tu estilo (revueltos, fritos o escalfados), tostada de masa madre
Two eggs your style (scrambled, fried or poached), sourdough bread
+ aguacate, feta, tomate, bacon / avocado, feta, tomato, bacon +2€/unidad/each
/ huevo, trigo, lácteos - egg, wheat, dairy / gluten free option /

TOSTADA DE AGUACATE - 8,50€

Tomate rallado, rúcula, aguacate, cilantro, feta, pan masa madre
Grated tomato, arugula, avocado, coriander, feta, sourdough bread
Huevo escalfado - Poached egg +2€
/ trigo, lácteos - wheat, dairy / gluten free option /

GRILLED CHEESE TOAST - 7€

Tostada de queso cheddar a la parrilla, col rizada, mermelada de cebolla roja, shatta
Grilled cheddar cheese sandwich, kale, red onion jam, sourdough, shatta
Huevo frito - Fried egg +2€ / Bacon +2€
/ trigo, lácteos - wheat, dairy / gluten free option /

BREAKFAST SANDWICH - 8,50€

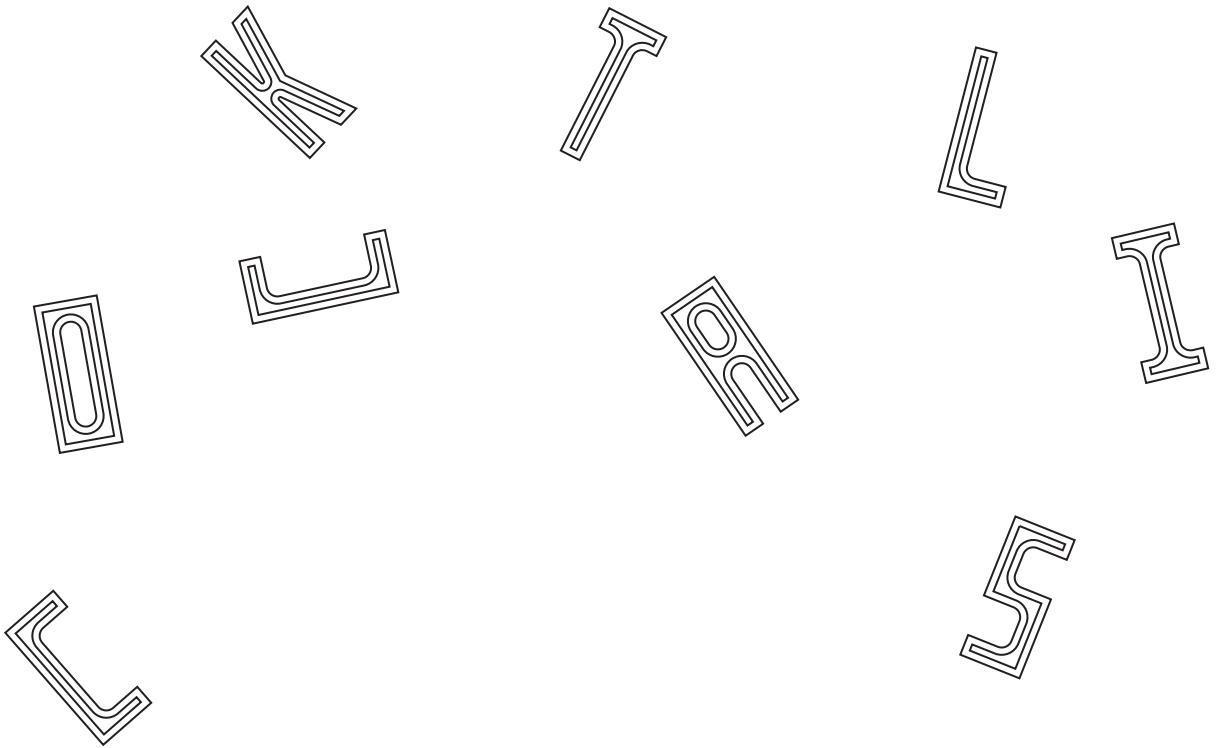
Rúcula, tomate, bacon, queso, cebolla roja
Arugula, tomato, bacon, cheese, red onion
/ lácteos - dairy / gluten free option /

TOAST - 4,50€

Tostada con tomate rallado / Mermelada de temporada y mantequilla
Toast with grated tomato/seasonal jam and butter
/ lácteos - dairy / gluten free option /

CROISSANT - 2,20€

/ lácteos - dairy /



Paloma - 11€

Mezcal o tequila, zumo de lima, zumo de pomelo, sirope de agave, soda
Mezcal or tequila, lime juice, grapefruit juice, agave syrup, soda
/ Opción con mezcal 12€ /

Spicy Margarita - 11€

Mezcal o tequila, triple sec, zumo de lima, tabasco
Mezcal or tequila, triple sec, lime juice, tabasco
/ Opción con mezcal 12€ /

Tom Collins - 11€

Gin, zumo de limón, zumo de pomelo, almíbar, soda
Gin, lemon juice, grapefruit juice, simple syrup, soda

French 75 - 11€

Gin, zumo de limón, almíbar, cava
Gin, lemon juice, simple syrup, cava

Pisco sour - 11€

Pisco, clara, zumo de lima, almíbar, amargos
Pisco, egg whites, lime juice, simple syrup, bitters

Espresso Martini - 11€

Vodka, espresso, almíbar, liquor de cafe
Vodka, espresso, simple syrup, cafe liquor

Old fashioned - 11€

Bourbon, almíbar, angostura, piel de naranja
Bourbon, simple syrup, angostura, orange peel

Negroni - 11€

Gin, campari, vermut dulce, rodaja de naranja

Gin, campari, sweet vermouth, orange slice

Negroni Sbagliato - 11€

Campari, cava, vermut dulce, rodaja de naranja

Campari, cava, sweet vermouth, orange slice

Mezcaloni - 12€

Mezcal, campari, vermut dulce, rodaja de naranja

Mezcal, campari, sweet vermouth, orange slice

Americano - 11€

Campari, vermut dulce, soda, rodaja de naranja

Campari, sweet vermouth, soda, orange slice

Boulivadier - 11€

Bourbon, campari, vermut dulce, rodaja de naranja

Bourbon, campari, sweet vermouth, orange slice

Bloody Mary - 11€

Vodka, lemon juice, tomato juice and spice mix

Vodka, zumo de limón, zumo de tomate y mezcla de especias

VIRGIN COCKTAILS

10€

Paloma

Hidrolato, zumo de lima, zumo de pomelo, sirope de agave, soda

Hydrolate, lime juice, grapefruit juice, agave syrup, soda

French 75

Hidrolato, zumo de limón, zumo de pomelo, almíbar, cava

Hydrolate, lemon juice, grapefruit juice, simple syrup, cava

Tom Collins

Hidrolato, zumo de limón, zumo de pomelo, almíbar, soda

Hydrolate, lemon juice, grapefruit juice, simple syrup, soda

D R I N K S

COFFEES

Espresso - 2,20€
Double espresso - 3,00€
Cortado - 2,60€
Americano - 2,80€
Flat white - 3,30€
Café latte - 3,50€
Café latte grande - 4,50€
Cappuccino - 3,50€

Tea infusions - 3,50€
Matcha latte - 5,00€
Chai latte /cardamom, turmeric, olive/ - 5,00€
Iced latte - 5,5 €
Iced Matcha latte - 5,50€
Babychino - 3,50€

COLD DRINKS / REFRESCOS

Mineral water, 500 ml - 2,90€
Sparkling water, 500 ml - 2,90€
Lemonaid lemonade, 330 ml - 4,50€
/lime, gengibre, maracuja/

ChariTea Mate fizz y , 330 ml - 4,50€
ChariTea Red, 330 ml - 4,50€
ChariTea Black, 330 ml - 4,50€

Bioma Kombucha 330 ml - 5,80€
/cosmic love, creative mind, seasonal star, vida verde/
Fresh orange juice - 5,50€

Coca cola, Coca cola zero/light, Sprite, Tónica, Fanta
naranja/limón, Aquarius limón/naranja, Nestea - 3,50€

SMOOTHIES

GREEN MATCHA - 6,50€
Matcha, espinacas, leche
Matcha, spinach,
Oat milk / chickpea milk - 2€
/dairy/

APPLE - 6,50€
Manzana, zanahoria, canela, leche
Apple, carrot, cinnamon, milk
oat milk / chickpea milk - 2€
/dairy/

BLUEBERRY - 6,50€
Arándanos, banana, leche
Blueberry, banana, milk
oat milk / chickpea milk - 2€
/dairy/

STRAWBERRY - 6,50€
Fresas, banana, leche
Strawberry, banana, milk
oat milk / chickpea milk - 2€
/dairy/

W

I

N

E

BLANCO Y ESPUMOSO

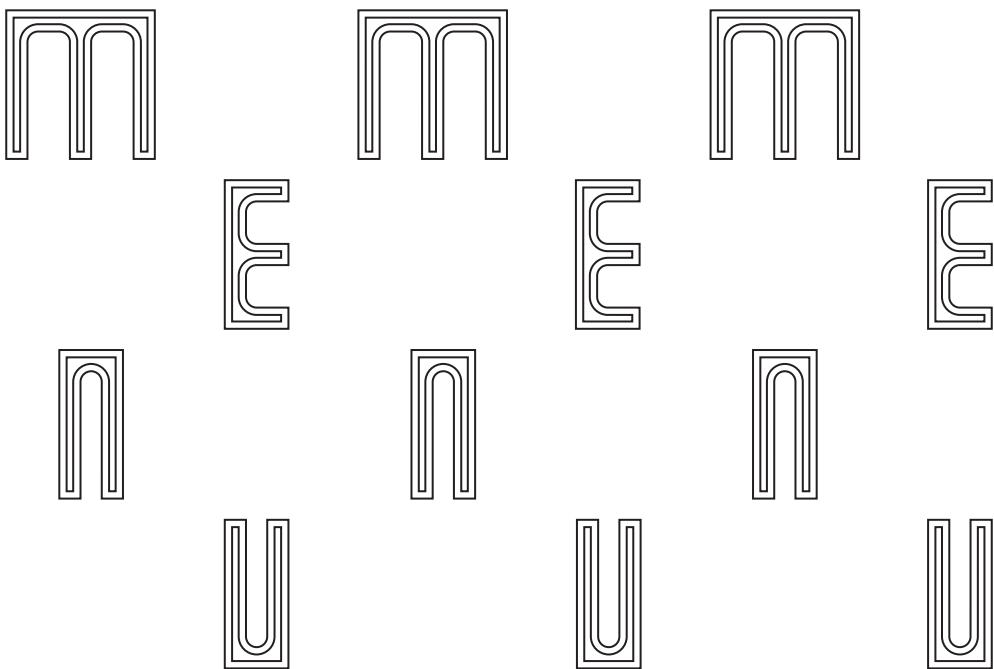
Amaltea Brut Nature de Loxarel - Xarel.lo, Parellada, Macabeu, DO Clàssic Penedès - 7,50€ / 25€
Divin 0,0 - Sauvignon - 7,50€ / 25€
Cora de Loxarel - Muscat de Alejadría, Xarel.lo DO Penedès - 6€ / 35€
Son Llebre Blanc - Giró Ros, Malvasía, Premsal Blanc - 6€ / 35€
Ses Rotes White, Mallorca (Esportlas), Sauvignon Blanc - 6€ / 35€
Blanca Terra, Mallorca (Montuiri) - Chardonnay & Riesling - 6€ / 35€
Verdejo - 4,50€ / 27€

ROSADO Y TINTO

Ses Rotes Rose, Mallorca (Esportlas), Callet, Pinot Noir - 6€ / 35€
Ses Rotes Tinto, Mallorca (Esportlas), Callet, Syrah, Pinot Noir, - 6€ / 35€
Tragolargo, Alicante - 100% Monastrell - 4,50 € / 2 €
Quartó de Panduro - 100% Callet - 6€ / 35€
Son Llebre Tinto - Callet - 6€ / 35€
Montecastrillo - Ribera del Duero - 4,50€ / 27€
Rioja Tempranillo - 4,50€ / 27€

VERMUT

Vimut, Penedes, Monserrati, - Xarel.lo - 5,50€
Luis XIV, Alicante - Monastrell - 5€
Muntaner Rojo, Mallorca - Premsal Blanc - 5€



TO SHARE

TERRENO CLUB HUMMUS - 8,50€

Nuestro hummus de la casa con tomates cherry caramelizados, semillas, tostada de masa madre
Our home made classic hummus with caramelized cherry tomatoes, seeds, sourdough bread
/ trigo, nueces - wheat, nuts / gluten free option /

MUHAMMARA - 8,50€

Pimientos asados, nueces, ajo, queso feta, pan naan
Roasted peppers, walnuts, garlic, feta cheese, naan bread
/ nueces, lácteos - nuts, dairy / gluten free option /

SHAKSHUKA - 10,50€

Huevos escalfados en salsa de tomate de la casa con pimientos rojos, cilantro, feta, tostada masa madre
Classic red paprika shakshuka with two eggs, coriander, feta, sourdough bread
/ huevo, trigo, lácteos - egg, wheat, dairy / gluten free option /

BEET & RICOTTA - 11,50€

Ricotta, dukkah, remolacha asada, hinojo encurtido, hierbas frescas, aceite de cebollino, pan masa madre
Ricotta, dukkah, roasted beet, pickled fennel, fresh herbs, chive oil, sourdough bread
/ nueces, lácteos, sin gluten - nuts, dairy / gluten free option /

MISO YOGURT EGGPLANT - 10,50€

Berenjena rebozada, yogur y miso, berros, miel y granada
Battered eggplant, yoghurt and miso, watercress, honey and pomegranate
/ huevo, lácteos, soja, sin gluten - egg, soy, dairy / gluten free option /

MAIN COURSES

ENSALADA DE QUINOA 12,50€

Quinoa roja y blanca, hierbas frescas, verduras asadas, aguacate, feta, cebolla roja (aliños miel/sriracha y miel)

Red and white quinoa, fresh herbs, roasted vegetables, avocado, feta, red onion (honey/sriracha dressing and honey)

+Kofta kebabs o pechuga de pollo / Kofta or chicken breast + 5€

/ nueces, carne - nuts, meat / gluten free option /

KOFTA HUMMUS – 15,50€

Kofta kebabs a la parrilla, salsa tahini, ensaladilla picada, hummus, pan naan

Grilled kofta kebabs, tahini garlic sauce, chopped salad, hummus, naan bread

/ nueces, carne - nuts, meat / gluten free option /

TERRENO CLUB SANDWICH - 12,50€

Pechuga de pollo, bacon, tomate, lechuga, mayonesa, pan de masa madre

Grilled chicken, bacon, tomatoe, lettuce, tomato, mayo, sourdough bread

+Patatas caseras + 3,50€

/ trigo, lácteos - wheat, dairy / gluten free option /

TERRENO CLUB BURGER – 13,50€

Hamburguesa de vacuno (125g), queso cheddar, bacon, tomate, mermelada de cebolla roja, pepino encurtido

Veal Burger (125g), cheddar, bacon, tomatoe, red onion jam, pickled cucumber

Double Burger + 2,50€ / Extras + 2€ / Patatas caseras + 3,50€

/ trigo, lácteos, carne - wheat, dairy, meat / gluten free option /

SECRETO IBÉRICO – 19,50€

Secreto ibérico, kale crujiente, hinojo encurtido, salsa soja dulce, hierbabuena, granada

Iberian pork, crunchy kale, pickled fennel, sweet soy sauce, mint, pomegranate

/ carne, soja - meat, soy /

SEA BASS – 20,50€

Lubina con puré de chirivías, rabanitos y salsa meunier

Sea Bass with parsnip purée, radishes and meunier sauce

/ lácteos, pescado - dairy, fish /

EXTRAS

Aguacate / Avocado - 2,50€

Patatas caseras / Roasted potato medley - 3,50€

Ensalada de pera e Hinojo / Pear and fennel salad - 4,50€

Ensalada picada / Chopped salad - 3€

(Tomate, pepino, cebolla roja, pimentón, perejil, hierbabuena)

(Tomato, cucumber, red onion, paprika, parsley, mint)

Extra de pan / Extra bread - 2,50€

DESSERTS

Banana bread - 4,50€ / Carrot cake - 4,50€ / Cheese Cake - 5,50€ / Crumble de manzana 5,50€

gluten, frutos secos, huevo, lácteos
gluten, dry fruits, egg,dairy

gluten, huevo, lácteos
gluten, egg, dairy

frutos secos
dry fruits