maybean
healthy food

REALIZA TU PEDIDO EN LA BARRA

Todas nuestras bebidas se hacen con ingredientes 100% naturales y sin azúcares añadidos.
Nuestro café de especialidad está recién tostado por los mejores microtostadores de España.

CAFÉ

+0.30 doble carga

Espresso	1.40
Cortado	1.60
Americano	1.50
Latte / XL	2 / 3.50
Cappuccino	2
Flat white	2.30
Ice latte	2.30
Cold Brew	3.50
Freshpresso (zumo de naranja & café)	3.50

CHAI LATTE

Matcha latte	3
Pink (piel de naranja & remolacha)	3
Golden (cúrcuma, jengibre & canela)	3
Blue (canela y flor del guisante azul)	3
Dirty (golden chai + espresso)	3.30

TÉ

Té negro English Breakfast	2
Té verde Lima Japonesa	2
Infusión de frutos del bosque	2
Infusión de Poleo Menta	2

BATIDOS VEGANOS

YELLOW
Plátano, naranja, jengibre, canela, cúrcuma & leche de avena (Vg, 1) — 4.50

RED
Frutos del bosque, plátano, almendra, chía & leche de avena (Vg, 1, 8) — 4.50

BLACK
Espresso shot, cacao puro, dátiles, plátano & leche de avena (Vg, 1) — 4.50

BEBIDAS

Agua sin gas	1.60
Agua con gas	1.60
Zumo de naranja	2.50
Refresco orgánico con gas (Cola, Bitter Lemon o Naranja)	2.60
Kombucha (Jengibre, Limón o Piña)	3.50

CERVEZA

Turia 1/3	2.40
Cerveza artesanal valenciana Zeta (Hop/Hell/California/Malabrocca)	3.60

VINO ECOLÓGICO CHAVAL

Tinto o blanco

Copa	3.20
Botella	9

DELICIAS DULCES

Chía pudding con granola casera, mermelada de melocotón, frutas de temporada & sirope de agave (Vg, 1, 8, 11) — 2.90

Energy ball (Vg, 5, 8, 12) — 1.50
- **Coco:** leche y harina de coco, sirope de agave
- **Maní:** crema de cacahuete, dátiles
- **Trufa:** manteca de cacao, coco, almendra, cacao puro, sirope de agave

Tarta de zanahoria (Vg, 1, 8, 11)	4.50
Tarta de queso red velvet (Vg, 8, 11)	4.50
Tartaleta de crema de cacahuete (Vg, 1, 5, 8, 11)	3.50

Todos nuestros postres son veganos, caseros y sin azúcares refinados

maybean
healthy food

REALIZA TU PEDIDO EN LA BARRA

DISPONIBLE DE 10:00 A 14:00

TOSTADAS

Con pan fresco de masa madre

Crema de cacahuete, banana, almendra, chía & sirope de agave (Vg, 1, 5, 8) — 5.80

Frambuesa, queso crema, mermelada de manzana & canela sin azúcar, coco rallado & sirope de agave (V, 1, 7, 8) — 6.70

Pastrami, puré de aguacate, rúcula & salsa de mostaza y sirope de agave (1, 8, 10, 11) — 8.90

Salmón ahumado, puré de aguacate, tomate cherry, chía & sésamo (1, 4, 8, 11) — 9.10

Huevo pochado, puré de aguacate, salsa holandesa casera, lima & sésamo (V, 1, 3, 7, 8, 11) — 8.20

Hummus de remolacha, aguacate, rúcula, pipas, almendras, sésamo negro (Vg, 1, 8, 11, 12) — 6.80

Hummus clásico, ensalada mediterránea (tomate, pepino, cebolla morada), rúcula & salsa de finas hierbas (Vg, 1, 8, 11) — 5.50

EXTRA AGUACATE / HUEVO / SALMÓN / FETA +1.5€

BRUNCH

A elegir:

- Gofre con huevo pochado, puré de aguacate, salsa holandesa casera (V, 1, 3, 7, 11)
- Gofre con hummus casero, boniato asado a las finas hierbas, garbanzos (Vg, 1, 6, 8, 11)
- Pan brioche con pastrami, puré de aguacate, huevo pochado, salsa holandesa casera (1, 3, 7, 11)
- Pan brioche con salmón ahumado, aguacate, salsa de yogur de coco con hierbas frescas (1, 4, 11)

EXTRA AGUACATE / HUEVO / SALMÓN / FETA +1.5€

Chía pudding con granola casera & frutas

Energy ball: coco, maní o trufa

Zumo de naranja

Café o té

12.90

Todos nuestros platos se preparan día a día de forma casera. Ofrecemos comida fresca preparada con ingredientes 100% naturales y de origen local. Nuestros platos son SIN azúcares refinados, SIN aditivos, SIN conservantes.

DISPONIBLE A PARTIR DE LA 13:00

DELICIAS SALADAS

HUMMUS CASERO

Hummus casero con ensalada mediterránea (tomate, pepino, cebolla morada) & pan de masa madre (Vg, 1, 8, 11, 12) — 4.90

BONIATO ASADO

Boniato asado con salsa de cacahuete & salsa de coco con hierbas aromáticas (Vg, 1, 5-6, 8, 11-12) — 5.30

WRAPS

Todos nuestros wraps llevan de guarnición boniato asado y salsa de temporada.

CHICKEN WRAP

Pollo mechado, puré de aguacate, queso feta, tomate seco, brotes verdes & tortilla de trigo (1, 5-8, 11) — 8.40

VEGAN WRAP

Tofu y heura salteados, mango, tomate, brotes verdes, salsa de coco & tortilla de trigo (Vg, 1, 5, 6, 8, 11, 12) — 8.90

BOWLS

Todos nuestros bowls llevan de base un mix de brotes verdes o canónigos con mix de semillas.

HEURA BOWL

Heura salteada al curry, arroz negro ecológico, boniato asado, aguacate, tomate cherry, anacardos & salsa Maybean (Vg, 6, 8, 11, 12) — 11.20

CHICKEN BOWL

Pollo mechado, verduras asadas, aguacate, tomate cherry, queso feta, nueces & salsa de cacahuete (1, 5-8, 11, 12) — 10.10

SALMON BOWL

Salmón marinado en salsa ponzu, mix de mango, tomate y aguacate, quinoa tricolor ecológica, tomate cherry, queso feta, cacahuete tostado & wakame (1, 4-8, 11) — 12.90

TOFU BOWL

Tofu y tomate salteados con salsa teriyaki, quinoa tricolor ecológica, boniato al horno, brócoli crunchy, tomate cherry, nueces & salsa Maybean (Vg, 1, 6, 8, 11, 12) — 9.90

HUMMUS BOWL

Dos hummus caseros: clásico y de remolacha, arroz negro ecológico, verduras asadas, garbanzos crunchy, ensalada mediterránea, tomate cherry & salsa de coco con hierbas aromáticas (Vg, 6, 8, 11, 12) — 9.90

maybean
healthy food

Información sobre alérgenos

Nuestra cocina es mixta, por lo cual puede haber riesgo de contaminación cruzada.

1. Gluten
2. Crustáceos
3. Huevo
4. Pescado
5. Cacahuete
6. Soja
7. Leche o derivados
8. Frutos de cáscara
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Sulfitos
13. Altramuces
14. Moluscos

V - vegetariano

Vg - vegano