

COPASETIC

COCKTAILS & FOOD

Las aperitivos

*Houmous de garbanzos eco, pan tostado y zanahoria (GFO/LF/VG) | 6,50

*Patatas especiadas con crema de lima y cilantro y salsa BBQ casera (GF/LF/VE/H/S) | 6,50

*Nachos eco con salsa de tomate casera y crema de feta (CG/VE)| 6,00

*Tacos de maíz con haloumi o pollo, pimiento rojo, pico de gallo y crema de aguacate (GF/VGO/LFO) | 9,50 **opcion con pollo** | 10,50

*TABLA DE QUESOS con fruta y frutos secos (GFO)| pq. 8,50 / gr. 13,50

*TABLA GRIEGA con houmous, crema de yogur con menta, crema de feta, olivas de kalamata, tomate y pan (GFO/VE)| pq. 8,50/ 13,50

Las entrantes

*Huevos Hemingway con salmón ahumado y holandesa (M/H/GFO+1,00) | 9,50 + **patata caliu 11,00**

*Huevos Florentine con espinacas, halloumi y holandesa (M/H/GFO +1,00/VE)| 9,50 + **patata caliu 11,00**

*Huevos Benedict con pavo o gírgolas, aguacate y holandesa (M/H/GFO +1,00) | 9,50 + **patata caliu 11,00**

*Huevos revueltos con espárragos y feta (GFO) | 7,50

*Salteado de quinoa eco con espinacas, calabaza, champiñones (GF/LF/VG)| 8,50 + **pollo de corral** | 10,50 + **tofu** | 10,00

Las sandwich

*Sandwich de salmón ahumado con crema de queso, espárragos e hinojo marino (GFO +1,00) | 8,50

*Sandwich de pollo de corral con mezclum, parmesano, pepino y crema de mostaza(GFO + 1,00/LFO/H/M/S) | 8,50

*Sandwich vegano de tofu eco o vegetariano de queso feta con tomate, rúcula, aguacate y pate de olivas (GFO+1,00/LF/VG) | 8,00

*Sandwich de haloumi con chutney de pera, pimiento de piquillo y rúcula (GFO+1,00) | 8,50

Las ensaladas

*Ensalada griega con tomate, lentejas ecológicas, pepino, cebolla, perejil, olivas de kalamata y feta (GF/VGO/LFO con tofu) | 8,50

*Ensalada de pollo de corral salteado, crema de aguacate, pipas de calabaza, picatostes gf, tomate cherry y parmesano (GF/VEO con lentejas /M)| 9,50

+**huevo pochado ecologico 1,50**

*Ensalada verde con higos, manzana, queso gorgonzola, nueces y avellanas (GF/LFO/LFO con tofu /N) | 8,00

*Ensalada de kale, quinoa eco, halloumi, rabanos, naranja, aguacate & pipas de calabaza (CG/LFO/VGO con tofu /N)| 10,50

*Ensalada de trigo sarraceno con garbanzos, espinacas, zanahoria, queso de cabra, cebolla y dátiles (CG/LFO/VGO) | 9,00

Las crepes

la masa de nuestras crepes esta hecha con harinas sin gluten y leche sin lactosa

*Crep griega con pimiento verde, crema de feta, cheddar, tomate, rúcula con **pavo o setas especiadas** (GF/H/VEO) | 8,00 + **pollo de corral** | 9,50

*Crep de champiñones, brie, rúcula, tomate cherry y mayonesa (GF/H/VEO/LFO/S)| 7,00 + **pavo** | 8,00

*Crep de espinacas y calabaza salteada, gorgonzola y nueces (GF/H/N)| 8,00

*Crep de pollo de corral, champiñones, tomate cherry, cheddar y mayonesa (GF/H/LFO/S)| 8,50

*Crep de manzana caramelizada, queso de cabra y nueces (GF/H/N) | 8,00

*Crep de ricotta, salmón ahumado, rúcula y alcaparras (GF/H/LFO) | 8,50

*Crep infantil con queso cheddar y pavo (GF/H/LFO) | 6,00

EXTRAS: HUEVO FRITO ECO O AGUACATE O QUESO DE CABRA 1,50

Las hamburguesas

*Hamburguesa de merluza gallega con espinacas, hinojo marino, aguacate y tartara de ajo negro(GFO/LFO/H/S) | 12,50

*Hamburguesa de ternera ecológica con cebolla caramelizada, queso cheddar, pepinillos, remolacha & rúcula con crema de mostaza y salsa BBQ casera (GFO /LFO/H/M/S)| 12,00

*Hamburguesa de legumbres, quinoa y verduras con feta, pimiento rojo, rúcula, tomate y crema de aguacate (GFO/LFO/VE/S/M)| 11,00

*Hamburguesa con filete de pechuga de pollo de corral con rabano, chucrut, aguacate, cebolla caramelizada y crema de lima y cilantro (GFO/LFO/H/S) | 12,00

*Hamburguesa de 220 gr. de ternera ecológica rellena de queso de cabra, chutney de pera, crema de aguacate y rúcula (GFO /H/M) | 14,00

*Hamburguesa Vegana de Heura con queso plant-based, cebolla, tomate, lechuga, crema de mostaza y salsa BBQ casera (GFO/VG/M) | 12,00

EXTRAS: HUEVO FRITO ECO O AGUACATE O QUESO DE CABRA 1,50

CEBOLLA CARAMELIZADA Y EXTRA SALSAS 0,80

OPCION PAN SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN SOYA & SIN HUEVO HECHO CON HARINAS

DE TRIGO SARRACENO, QUINOA Y MAIZ, VEGANO + 1,00

Las postres

*Crep de chocolate y banana (GF/H/N/LFO +1,00) | 5,50 + **helado** 6,50

*Crep de mantequilla, azúcar y limón (GF/H) | 5,00

*Crep de chocolate blanco y frutos rojos (GF/H/N) | 6,50

*Crep Tiramisú con café, azúcar moreno, mascarpone, almendras caramelizadas y sirope de chocolate (GF/H/N) | 6,50

*Crep red velvet con chocolate y mascarpone (GF/H/N) | 6,50

*Yogur Griego con miel y nueces (GF/LFO/N) | 4,50 + **fruta** 5,50

*Helados Eco (GF/LFO)| 4,50

*Pastel de chocolate vegano sin gluten (GF/LF) | 5,50

*Affogato (GF/LFO) | 4,50

Desayunos & Brunch

ENTRESEMANA DE 13:00 A 14:00, FINES DE SEMANA DE 13:00 A 16:30

PLATO BRUNCH

Huevos revueltos eco, champiñones, espinacas, tomate asado, pan tostado | 7,50

+aguacate 2,00 +salmon ahumado 2,50 +queso feta 2,00 +jamon de pavo (lac.) 2,00

+patatas 2,00 +halloumi 2,50 (GFO, LFO, Opcion vegana con houmous)

DESAYUNO INGLES

Huevos fritos eco con “gyro” vegetariano o jamon de pavo, judias y pan tostado .

Te negro o cafe/cafe con leche y zumo ecologico | 9,50

+patatas 2,00 +zumo de naranja natural 1,50 + te eco 1,00

(GFO, LFO, opcion vegana con houmous)

DESAYUNO FRANCES

Tortila francesa de huevos eco con croissant o pan brioche y mermelada casera

con pan tostado.Te negro o cafe/cafe con leche y zumo ecologico

(GFO, LFO) | 9,50 + patatas 2,00 +zumo de naranja natural 1,50 + te eco 1,00

DESAYUNO GRIEGO

Huevos revueltos eco con queso feta y tomate, yogur griego con miel y nueces y pan tostado. Te negro o cafe/cafe con leche y zumo ecologico (GFO, LFO,)| 10,00

+ patatas 2,00 +zumo de naranja natural 1,50 + te eco 1,00

KALE EGGS

Huevos eco, kale, salsa de tomate y pimiento rojo y crema de tahini y lemon. Servidos con

patata al horno y pan tostado (GFO, LFO) | 10,00

+aguacate 2,00 +feta 2,00

HUEVOS MARITSA

Huevos eco, picada de ternera, salsa tomate, judias,sriracha,espinaca, pimiento verde.

Servidos con patata al horno y pan tostado (GFO, LFO) 13,00

+avocado 2,00 +feta 2,00

PANCAKES DULCES SIN GLUTEN

-jarabe de arce y banana (LFO) | 8,00 + helado eco 9,00

-chocolate y banana (N, LFO + 1,00)| 8,50 + helado eco 9,50

-tahini, miel , yogur griego, nueces, goji berries (N)| 8,50

-compota de manzana y mascarpone | 8,50

-mermelada casera y crema de queso | 8,00

-salsa de chocolate blanco y amaretto (N)| 8,00 + helado eco 9,00

+ huevos revueltos 2,80

PANCAKES SALADOS SIN GLUTEN

-tomate horneado,aguacate, “gyro” vegetariano,huevo poche y salsa holandesa | 10,00

-pollo de coral desmigado,huevo pochado, cheddar, aguacate, sriracha, salsa holandesa,

sirope con whisky bourbon | 12,50

-salmon ahumado, huevo pochado,holandesa, ricotta, rabanos, aguacate, alcaparas, | 12,50

TOSTADAS FRANCESAS (OPCION SIN GLUTEN + 1,00)

-mermelada y crema de queso | 8,50

-crema de cacahuetes y mermelada (N)| 8,50

-miel y canela | 8,00

-salsa de chocolate blanco, amaretto y almendras (N)| 8,50

+huevos revueltos eco 2,80

Acai bowl con fruta de temporada y goyi berries (GF,LF) | 8,00

Tostada con tahini eco, miel y banana (GFO, LF,) | 3,50 GF 4,00

Las cocteles

CÓCTELES DE RON

*Mojito | 7,50 *Frutas | 8,50

ron blanco, lima, azúcar moreno, soda, menta

*Mojito Creole | 8,00

ron 3 años, lima, azúcar moreno, menta y un toque de angostura

*Mojito Royal | 8,50

ron añejo 7, lima, azúcar moreno, menta, cava brut nature*

*Mojito Griego | 8,50

Licor mastiha, lima, azúcar moreno, albahaca

*Mai Tai | 8,50

ron, zumo de piña, lima, cointreau, sirope de almendras

*Piña Colada | 8,00

ron blanco, batida de coco, zumo de piña eco

*Daiquiri | 7,50 *Frutas | 8,50

ron blanco, zumo de lima, sirope de caña de azúcar

*Darknstormy | 8,50

ron añejo, zumo de lima, sirope, angostura, ginger beer

*Dirty chai | 8,50

ron mácerado con clavo y canela, leche de almendras, sirope de jengibre, bitters de chocolate

CÓCTELES DE WHISKY

*Manhattan | 8,00

Canadian Club, vermouht, angostura

*Whisky sour | 8,00

Jack Daniels, limón, clara de huevo y sirope de caña de azúcar

*Old Fashioned | 8,00

Whisky, azucar, angostura

*Horses neck | 8,50

bourbon,angostura, ginger ale

COCTELES DE GINEBRA

*Dry Martini | 7,50

gin, vermouht extra dry, olivas

*Negroni | 8,00

gin, vermouht, campari

*The Fitzgerald | 8,00

gin, zumo de limón, sirope de caña de azúcar, angostura

*Gin Fizz | 8,00

gin, zumo de limón, soda, azucar glasse

*Gin Daiquiri Frutas | 8,50

gin, zumo de limón, fruta y azúcar

*Long Island | 8,50

ginebra, ron, vodka, tequila, cointreau, zumo de limon, sirope de caña, coca cola y menta

COCTELES DE VODKA

*Bloody Mary (gluten) | 8,00

vodka, zumo de tomate eco, zumo de limón, salsa secreta, apio, sal y pimienta

*Espresso Martini | 8,00

café, Kahlua, vodka, sirope de caña

*Cosmopolitan | 8,00

vodka citroh, cointreau, lima y zumo de arandanos

*Le Fizz | 7,50

vodka, st. germain, lima y soda

*Moscow mule | 8,50

vodka, lima, ginger beer

*Summertime | 8,50

vodka, zumo de maracuya, amaretto, lima, bitters de naranja

VARIOS

*Caipirinha | 7,50

Cachaça, azúcar moreno, lima

*Margarita | 7,50 Frutas | 8,50

tequila blanco, cointreau, zumo de lima y sal

*Spritz | 6,50 * Spritz St. Germain | 7,50

CAVA COCKTAILS

*Bellini | 5,00

cava brut nture y zumo de melocotón eco

*Mimosa | 5,00

cava brut nature y zumo de naranja eco

*Kir Royale | 6,00

cava brut nature y crema de cassis

*Aperol Spritz | 6,50

aperol, cava brut nature y soda

COCTELES SIN ALCOHOL

*San Francisco | 5,00

zumos eco de naranjo, piña, limón y melocoton con sirope de granada

*Mojitaki | 5,00

lima, menta, azucar moreno y ginger ale

*Virgin Mary (gluten) | 5,00

zumo de tomate eco,

zumo de limón, salsa secreta,

apio, sal y pimienta

Gintonias

*Seagrams | 7,50

*Tanqueray | 7,50

*Beefeater | 7,50

*Bombay Sapphire | 8,00

*Fifty Pounds | 8,00

*Mombasa | 8,50

*Citadelle | 9,50

*Millers | 9,00

*Tanqueray Ten | 9,00

*London No 1 | 9,00

*Nordes | 9,00

*Ginmare | 9,50

*G’Vine | 9,50

*Hendricks | 9,50

*Monkey 47 | 10,00

Las vinas

BLANCO

*Duc de foix (xarello)| 2,50 cop.- 11,50 bot.

*La Charla Rueda (verdejo) | 4,00 cop.-18,00 bot.

*Alta Alella Organic (pansa blanca)| 3,80 cop-17,00 bot

*Raimat Organic (chardonnay)| 3,60 cop-16,00 bot

ROSADO

*Duc de foix (Cabernet Sauvignon) | 2,50 cop. - 11,50 bot

TINTO

*Duc de foix (merlot)| 2,50 cop.-11,50 bot

*El Pispa D.O. Montsant (garnatxa)| 4,00 cop.- 18,00 bot

*J.Foraster Els Nanos (tempranillo, cabernet)| 3,60 cop. - 16,00 bot

*Espelt Emporda (saulo negro) 3,80 cop- 17,00 bot

CAVA

*Duc de foix Brut Nature blanco/rosel 3,00 cop. - 14,00 bot

*Duc de foix Gran Reserva | 18,00

Las cervezas

*Moritz pq./medl 1,50 / 2,20

*Clara | 2,20

*Moritz Epidor 330ml | 2,50

*Estrella Galicia | 2,20

*Moritz 330ml | 2,20

*Moritz 0,0 sin alcohol | 2,20

*Moritz Red IPA | 3,00

*Almogavers artesanal amber pale ale o trigo eco | 3,50

*Hop n roll | 3,50

*Brunehaut Blonde Gluten free | 3,50

*Ginger Beer | 4,00

Bebidas alcoholicas

*Vermut casero artesanal | 3,00

*Combinados | 7,00-8,00

*Combinados esp. | 9,00-10,00

*Licores | 4,50/6,00/8,00

*Coñac | 4,50/6,00

*Chupitos | 2,50 -4,00

Las bebidas

*Agua mineral | 1,50

*Perrier | 2,50 *Vichy catalan | 2,20

*Refrescos | 2