



# PAN, DORÉ

**PANDORÉ LAS MATAS**

**BRUNCH · RESTAURANTE · CREPES · HELADOS**



# DESAYUNOS

Incluido Café 100% Arábica de Colombia o Té Ecológico

## CLÁSICO / TRIO

Tres rebanadas de nuestras hogazas de masa madre con aceite y tomate o salmorejo:   

- Clásico: de pan blanco o integral · 3.50
- Trio: combinación de nuestras hogazas especiales: Sarraceno + Espelta-Kamut + Rubia · 3.80


## BUFFET

Desayuno Trio con pavo braseado + jamón serrano + salmón ahumado · 5.80  

## ALABAMA BRUNCH

Tortitas con plátano y azúcar glass + revuelto de huevos de corral con pico de gallo + yogur con granola y confitura de fresa (*Sirope de Chocolate, Frutos rojos o Toffee*) · 8.60 

## BRUNCH DORÉ

Tosta de revuelto de huevo de corral con tomate seco y rúcula + Tosta de aguacate, con queso feta y salmorejo + 2 Mini-croissant + Yogur con granola y confitura de fresa + Mini-zumo de naranja · 9.50 

## BRUNCH TÁNDEM (2 PERSONAS)

Supertosta de revuelto y aguacate + Supertosta de salmón y eneldo + 2 Yogur con granola y confitura de fresa + 4 Mini-croissants + 2 Mini-zumo naranja · 22.50

## HUEVOS BENEDICT A LA HUANCAÍNA

Doble tosta de huevos "mollet" de corral con aguacate y salmón ahumado cubiertos de salsa huancaína casera y sésamo negro. Acompañado de brotes verdes · 8.50

## EXTRAS

Aguacate.....	+ 1.50
Jamón Serrano.....	+ 1.80
Huevos de corral.....	+ 2.50
Salmón Ahumado.....	+ 2.10
York / Pavo / Bacon.....	+ 1.00
Pan Sin gluten.....	+ 1.00
Tortita unidad.....	+ 1.50
Sirope tortitas.....	+ 0.50
Zumo Naranja.....	+ 2.90
Capuccino / Latte.....	+ 1.20





# SUPERTOSTAS


## REVUELTO Y AGUACATE

Revuelto de huevos de corral, tomate seco confitado, pico de gallo, rúcula y semillas de sésamo negro · 7.30 

Opción pan sin gluten · 8.30 


## SALMÓN Y ENELDO

Salmón ahumado, huevo hilado, brotes verdes, granada y base de salsa de eneldo · 7.30

Opción pan sin gluten · 8.30 

## HUMMUS Y REVUELTO

Revuelto de huevos de corral, base de hummus de pimiento asado, queso feta, pesto y nueces · 7.50  

Opción pan sin gluten · 8.50 

## BAGEL ROTTERDAM

Bagel de semillas de amapola con revuelto de huevos de corral, jamón york, queso, tomate fresco, pesto y rúcula · 8.30

## BAGEL CROQUE-MONSIEUR

Bagel con pavo braseado, queso gratinado, bechamel de mostaza, rúcula y acompañado de brotes verdes · 8.10





# CREPES

S  
A  
L  
A  
D  
A  
S

## BRETONA

Mozzarella, pavo braseado, huevo y orégano · 7.90

## MASALA

Pollo heura vegetal, salsa tikka masala, mozzarella, canónigos, aceituna verde y sésamo negro · 9.10 🍷

## NÓRDICA

Salmón ahumado, espinacas a la crema, nueces y mozzarella · 8.50

D  
U  
L  
C  
E  
S

## NUTELLA PEQUEÑA / GRANDE

Nutella, plátano y avellanas con helado de vainilla-oreo · 5.50 / 6.80

## DULCE DE LECHE PEQUEÑA / GRANDE

Dulce de leche, pera al cardamomo y nueces con helado de leche merengada · 5.50 / 6.80

## MANZANA Y CANELA PEQUEÑA / GRANDE

Compota casera de manzana con almendras laminadas, canela y pasas con helado de dulce de leche · 5.50 / 6.80





# PLATO DORÉ

Principal + Acompañamiento + Guarnición · 12.50

## PRINCIPALES (A elegir uno)

- **POLLO SWEET CHILLY** · Pechuga de pollo marinada con hierbas cocinada a la plancha, con salsa sweet-chilly y cortada en tiras 🍴🌱
- **FALAFEL CASERO** · De garbanzos y especias, cocinado al horno y servido con nuestra salsa de eneldo 🌱
- **SALMÓN PONZU** · Lomo de salmón noruego cocinado a la plancha con salsa ponzu y sésamo 🍴
- **POLLO CURRY** · Nuestro guiso de pollo tailandés con verduras, lemon grass y curry 🍴
- **RANCHERO DE TERNERA** · Ternera ecológica con picado de pimientos, cebolla y almendras acompañado de mojo rojo casero
- **HEURA MASALA** · Guiso de pollo vegetal Heura con verduras en salsa masala 🌱🍴

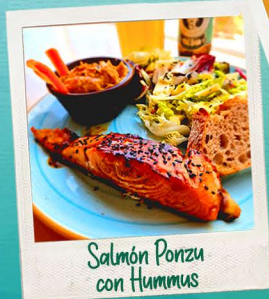
## ACOMPañAMIENTOS (A elegir una)

- **HUMMUS DE LA SEMANA** · Hummus casero servido con crudités de zanahoria  
Pregunta por la variedad de la semana 🌱🍴🌱
- **ARROZ MEZCLA** · Arroz con semillas, pico de gallo y manzana asada a la canela 🌱🍴🌱
- **SALMOREJO CORDOBÉS** · Taza de salmorejo casero 🌱🍴
- **BATATAS A LAS HIERBAS** · Batatas aliñadas a las hierbas cocinadas al horno 🌱🍴🌱
- **COUS COUS** · Con especias marroquíes, verduras, pasas y cacahuets 🌱🍴🌱
- **TARTAR AGUACATE** · Tartar con tomate, mango y aguacate 🌱🍴🌱
- **CREMA/SOPA DE LA SEMANA** · En temporada. Pregunta por la variedad de la semana

Segundo Acompañamiento ... + 2.50

## GUARNICIÓN

Ensalada verde con cherrys, manzana y aliño balsámico + Pan Masa Madre 🌱🍴





# COMPARTIR

## SALMOREJO CORDOBÉS

Salmorejo casero coronado con jamón serrano, huevo duro de corral, semillas de granada y sésamo negro · 7.20 📄

## HUEVOS CON JAMÓN Y TRUFA

Tres huevos rotos de corral con jamón serrano, patatas especiadas y salsa de trufa negra · 9.50 📄

## GYOZAS

Empanadillas japonesas de pollo y verduras con manzana confitada a la canela y salsa de soja · 8.50

## NACHOS GUACHOS

Totopos de maíz con quesos fundidos, ternera picada, guacamole, crema agria y pico de gallo · 8.20 📄

## ENSALADA CÉSAR

Mézclum de hojas verdes con pollo marinado en especias (rasalhanout), nuestra salsa césar original, queso Grana Padano y croutóns de orégano · 8.80

## PROVOLETA

Queso provolone fundido con tomates cherry, aceitunas, piquillos, pesto, orégano y pan tostado en láminas · 8.10 📄 📄





# PRINCIPALES

## TACOS DE PULLED PORK

Tacos de cerdo marinado en barbacoa casera con ensalada de col y zanahoria acompañados de salsa japonesa y totopos de maíz · 11.20 ⓘ

## POKE DE SALMÓN

Base de arroz, salmón fresco marinado en soja, mango, aguacate, wakame, pepino, rabanito y mayonesa japonesa · 13.50

## AREPA REINA PEPIADA

Arepas de harina de maíz con ensaladilla de pollo, aguacate, mayonesa de mostaza, pico de gallo y mojo de cilantro acompañado de totopos · 11.50 ⓘ

## TARTAR DE SALMÓN Y MANGO

Tartar de salmón fresco marinado soja con aguacate, mango y tomate en dados servido con croutóns de orégano en láminas · 12.90 ⓘ

## CURRY BREAD BOWL

Guiso de pollo tailandés con champiñones portobello en salsa de curry amarillo con leche de coco y hierbas aromáticas servido en hogaza de pan payés · 13.20 ⓘ

## GULASH BREAD BOWL

Guiso de ternera estilo húngaro con estofado de verduras servido en hogaza de pan payés · 13.20





# STREET FOOD

## SMOKY DOG

Salchicha Frankfurt ahumada 100% ecológica con salsa barbacoa casera, crema agria, pico de callo y sésamo servido en tierno pan brioche. Acompañado con patatas fritas y salsa BBQ · 10.50

## CALIFORNIA BURGER

Ternera 100% ecológica con queso Cheddar, barbacoa casera, cebolla crujiente, tomate fresco y lechuga. Acompañada de patatas fritas y salsa BBQ · 12.50

## BRIE BURGER

Ternera 100% ecológica con queso Brie, tomate seco confitado, salsa de mostaza dulce, tomate fresco y lechuga. Acompañada de patatas fritas y salsa de mostaza dulce · 12.50

## GORGONZOLA Y NUECES BURGER

Ternera 100% ecológica con queso Gorgonzola, nueces, pera al cardamomo, salsa de eneldo, tomate fresco y lechuga. Acompañada de patatas fritas y salsa de eneldo · 12.50

## BACON CHIPOTLE BURGER

Ternera 100% ecológica con queso Edam, bacon ahumado, pepinillos, salsa ahumada chipotle (ligeramente picante), tomate fresco y lechuga. Acompañada de patatas fritas y salsa chipotle · 12.50

## VEGGIE BURGER 🌱

Cambia por deliciosa Heura burger vegetariana en cualquiera de nuestras hamburguesas y conviértela en veggie burger (California / Brie / Gorgonzola-Nueces) · 12.80





# POSTRES

## BROWNIE CON CHOCOLATE BLANCO

Brownie casero caliente con nueces y acompañado de helado de chocolate blanco · 4.80 ☞

## TATÍN DE MANZANA CON LECHE MERENGADA

Tartaleta tatín de manzana caliente con helado de leche merengada · 4.80

## TARTA DE QUESO CON YOGUR BIO

Tartaleta de queso casera con frambuesas y helado de yogur ecológico · 4.80

## CREPES

- **NUTELLA:** con plátano y avellanas acompañada de helado vainilla-oreo
- **DULCE DE LECHE:** con pera al cardamomo y nueces acompañada de helado de leche merengada
- **MANZANA Y CANELA:** Compota casera de manzana con almendras laminadas, canela y pasas acompañada con helado de dulce de leche  
Pequeña · 5.50 Grande · 6.80

## HELADOS ARTESANOS LOS ALPES

18 Sabores en tarrina o barquillo.

Mango, Frambuesa, Limón, Maracuyá, Leche Merengada, Avellana, Café, Dulce de leche, Vainilla-mantecado, Vainilla-oreo, Menta-chocolate, Stracciatella, Chocolate abinao 85%, Chocolate ferrero, Chocolate blanco, Turrón, Yogurt y Café

Tarrinas · 2.50 / 3.70 / 4.80

Barquillo pequeño · 2.50 / 3.70

Barquillo grande · 3.40 / 4.80

## FRAPPÉS

Refrescante café 100% arábica con leche, hielo picado y helado batido · 4.90  
(Chocloate, Leche merengada, Dulce leche)

## CAFÉS Y TÉS

Solo / Con Leche / Con Leche Grande / Extra Grande · 1.60 / 1.80 / 2.60 / 3.20

Capuccino · 2.60

Chai Latte / Golden Latte / Matcha Latte · 3.20

Tés e Infusiones Bio · 1.80

TeaLand: Breakfast, Chai, Verde, Genjibre-Limón, Rojo, Menta-Poleo, Manzanilla, Tila, Frutos Rojos

Yogi Tea: Classic, Himalaya, Equinácea, Ginko, Detox, Felicidad, Voz Clara, Mujer, Respiración



# BEBIDAS

## AGUAS

Agua Natural 500ml / Vichy Catalán 250ml · 2.10 / 2.50

## LIMONADAS BIO

Limonada con Jengibre / Mandarina con Romero · 3.20

## KOMBUCHAS BIO

Frutos Rojos / Limón y Jengibre / Manzana y Canela / Te Verde · 3.50

## SMOOTHIES NATURALES

Hechos al momento con fruta batida y sin azúcar añadido · 4.20   

- Red Smoothie: Fresa, plátano, bayas del goji, remolacha y dátil
- Green Smoothie: Kiwi, plátano, piña, espinaca y dátil
- Orange Smoothie: Mango, piña, zanahoria, jengibre, plátano, cúrcuma y dátil

## ZUMOS BIO

Mango-Maracuyá / Pera / Manzana / Melocotón / Piña / Mosto / Tomate · 2.90

## REFRESCOS

Coca-Cola Normal / Zero / Zero-Zero, Fanta Naranja / Limón, Sprite, Nestea, Aquarius Naranja / Limón · 2.70

## CERVEZAS

LA VIRGEN - Lager / Jamonera / IPA / Especiales / Sin Gluten · 3.50 

MAHOU - 5 Estrellas / Sin Alcohol rubia / Tostada 0,0 · 2.70

SIDRA - Ladrón de Manzanas · 2.90

## VINOS

### TINTO

Ramón Bilbao - Crianza (D.O. Rioja) · 3.20 / 18.50




Jota Flores - Roble (D.O. Ribera del Duero) · 2.90 / 16.50

### BLANCO

Melior Verdejo (D.O. Rueda) · 2.60

### VERMOUTH

Lacuesta - Reserva · 3.10

-  Vegetariano
-  Disponible sin gluten
-  Sin lactosa