

CATLOVECOFFEE



Toda nuestra comida se prepara al momento con mucho mimo y con los mejores ingredientes.

Ten paciencia que valdrá la pena :)

TOSTADAS ESPECIALES

DULCE 🌿🍷🍷

Elige base de asturcilla o crema de avellanas 100%. Fruta de temporada, frutos secos, agave.

ROMEO 🌿🍷

aguacate, nuestro tomate seco con romero, brotes/rúcula, aove

BENITO 🍷🍷🍷

hummus de la casa, brotes/rúcula, aguacate y feta*
*elige feta normal o vegano

LANA 🌿🍷🍷

aguacate triturado, rúcula/brotes, tomate cherry, huevo a baja temperatura, queso feta, mix de especias ECO

CDP 🌿🍷🐟

queso crema, rúcula/brotes, aguacate, salmón, huevo a baja temperatura

NASHI 🌿🍷🍷

queso de cabra, pera, frutos secos tostados y miel del Eo

+ Pan sin gluten +1 eur

No podemos garantizar que no exista contaminación cruzada

Consumos en terraza tienen un suplemento +0,30 por persona

¡No se dividen cuentas, lo sentimos mucho!

ENSALADAS

MAYA 🌿🍷🐟

mezclum, aguacate, cebolla morada, salmon ahumado, edamame, huevo pasado por agua. Pan de masa madre

CHEESY 🌿🍷

mezclum, queso de cabra, nueces, fruta de temporada, arándanos deshidratados. Pan de masa madre

MEDITERRÁNEA 🍷🍷🍷

mezclum, quinoa, aguacate, huevo pasado por agua, olivas kalamata, queso feta, tomates secos, mix de especias Dukkah, pistacho

VEGANA 🌿🍷

mezclum, garbanzos especiados, aguacate, tomate cherry, cebolla morada encurtida, feta vegano. Pan de masa madre

CESAR-LOVE-CESAR 🍷🍷🍷🐟

mezclum, pollo al grill o salmón, parmesano, croutons, tomates cherry, aguacate

ITALIAN * 🌿🍷🍷/🍷

mezclum, pollo, arándanos deshidratados, queso de cabra, tomates secos, nueces, pesto. Pan de masa madre

* Pídelo vegana

sin pollo, con feta vegano

+ Aliños:

vinagreta, vinagreta picante, yogur con hierbas, miel y mostaza, tahini, vinagreta de limón

+ Extras +2 eur

garbanzos especiados

11,9

11,5

11,6

11,5

11,9

11,5

1un

8,5

8,2

8,4

9,2

9,8

8,8

BOWLS

AÇAÍ 🌿🌿

Premium açai bio, plátano, frutos rojos. **Toppings:** granola*, fruta, bayas de goji

8,8

CATLOVE BOWL 🌿🌱🌿

Plátano, leche de coco, blue spirulina

Toppings: granola*, fruta, frutos secos, crema de cacahuete, chips de coco

9,0

CHOCOLOVE 🌿🌱🌿

Plátano, dátiles, cacao bio.

Toppings: granola*, fruta, frutos secos, cacao nibs, crema de avellanas 100%

8,8

YOGUR BOWL 🥛🌿

Yogur griego.

Toppings: granola*, fruta, cacao nibs

8,6

PORRIDGE 🌱🌿

Copos de avena, leche de soja.

Toppings: sirope de arce, granola*, crema de pistachos, frutos secos, fruta de temporada

8,8

* Granola sin gluten +60c

No podemos garantizar que no haya contaminación cruzada

BAGELS ARTESANOS

Hechos en nuestra kitchen, con doble fermentación y hervidos antes de hornear.

BENEDICT 🌿🥞🐟🥛

10,6

salmón ahumado, aguacate, huevo a baja temperatura, nuestra versión de salsa holandesa (saludable)

B-BAGEL 🌿🥞🥞

9,5

queso crema, pechuga de pavo braseada, huevo a baja temperatura, aguacate, rúcula

VEGAN POWER 🌿🌿🌱

9,0

queso crema vegan, aguacate, tomates secos, nueces, agave, rúcula

FISHY 🌿🥞🐟

9,9

queso crema, salmón ahumado, cebolla morada, aguacate, rúcula

KIMCHEESE NEW 🌿🥞

9,5

vegetariano

kimchi, aguacate triturado, cheddar, rúcula

TURKEY-PESTO NEW 🌿🥞🌱

9,5

pesto de la casa, pavo braseado, tomate seco, rúcula

VEGETARIAN 🌿🥞

9,5

pesto de la casa, queso de cabra, tomate, tomate seco, rúcula

BAKED GOODS

hechos en nuestra Catlove Kitchen :)

Galletas

2,0

Cookie de matcha con choco blanco

2,3

Bizcocho limón y arándano

3,6

Bizcocho naranja y choco negro

3,6

Banana bread
sin azúcar

3,6

Protein ball
vegan + gluten free.
contiene frutos secos, sin
azúcares añadidos

1,8

Brownie de matcha y
choco blanco NEW

4,5

Pumpkin bread NEW

3,6

DESAYUNO

Hasta las 16:00

2 Tostadas de pan de masa madre o bagel artesano + café o té *

5,5

1 Elige **tostada** o **bagel**

2 Agrega **1 topping**

- Tomate
- Mantequilla y merme
- Crema de cacahuete y merme
- Hummus de la casa
- Queso crema y merme
- Asturcilla
- Queso crema

3 Elige **café** o **té** *

EXTRAS:

Aguacate	+2,0
Plátano	+1,5
Huevo a baja temperatura	+2,0
Mini zumo de naranja	+2,5
Mini bowl de fruta	+2,5
Pechuga de pavo braseada	+2,0
Feta	+2,0
Feta vegano	+2,0
Salmón ahumado	+3,0
Mini bowl de yogur	+5,0
Pan sin gluten *	+1,0

* No podemos garantizar que no exista contaminación cruzada

* BEBIDAS INCLUIDAS:

- espresso
- cappuccino
- cortado
- americano
- té (negro, blanco, verde)
- infusiones (digestiva, rooibos)
- vaso de leche vaca/sin/avena

Leche de avena o soja +0,2

Bebidas ICED +1,5

EXTRAS: +1,0

- Cacao bio
- Chai latte
- Doble espresso
- Flat white
- Latte
- Golden latte
- Matcha y matcha latte
- Té americano

Consumos en terraza tienen un suplemento +0,30 por persona

¡No se dividen cuentas, lo sentimos mucho!

BRUNCH

Todos los días

Precio:

a partir de 20 por persona

1 Elige un bowl

- Yogur
- Açaí

2 Elige uno:

- **Bagel** de la carta
- **Ensalada** de la carta
- **Tostada** con aguacate, huevo pasado por agua y nuestra salsa Benedictina saludable
- **Tostada** con pavo, aguacate, huevo pasado por agua y nuestra salsa Benedictina saludable
- **Tostada** con salmón ahumado, aguacate, huevo pasado por agua y nuestra salsa Benedictina saludable

3 Elige una bebida:

- Mini zumo de naranja
- Mimosa (cava + zumo de naranja)
- Agua
- Caña
- Limonada Catlove

4 Elige postre:

- Mini cookie
- Protein ball

5 Elige café ó te *

* BEBIDAS INCLUIDAS:

- espresso
- cappuccino
- cortado
- americano
- té (*negro, blanco, verde*)
- infusiones (*digestiva, rooibos*)
- vaso de leche vaca/sin/avena

Leche de avena o soja **+0,2**

Bebidas ICED **+1,5**

EXTRAS: **+1,0**

- Cacao bio
- Chai latte
- Doble espresso
- Flat white
- Latte
- Golden latte
- Matcha y matcha latte
- Té americano

Consumos en terraza tienen un suplemento +0,30 por persona

¡No se dividen cuentas, lo sentimos mucho!

menú del día

Lunes a viernes de 12h a 16h
(EXCEPTO FESTIVOS)

Ensalada o bagel del día + zumo de temporada + café o té *

LUNES

BAGEL KIMCHEESE:

kimchi, aguacate triturado,
cheddar, rúcula

13,5

#MEATLESSMONDAY

ENSALADA CHEESY:

mezclum, queso de cabra, fruta de temporada,
arándanos deshidratados, nueces.

Pan de masa madre.

Aliño sugerido: Miel y mostaza

MARTES

BAGEL TURKEY PESTO:

pesto de la casa, pavo
braseado, tomate seco,
rúcula

13,5

ENSALADA CESAR POLLO:

mezclum, pollo al grill*, parmesano, croutons,
tomates cherry, aguacate.

Aliño sugerido: Cesar Catlove.

*SALMON +1,0

MIÉRCOLES

BAGEL FISHY:

queso crema, salmón
ahumado, cebolla morada,
aguacate, rúcula.

13,9

ENSALADA MAYA:

mezclum, aguacate, cebolla morada, salmon
ahumado, edamame, huevo a baja temperatura.

Pan de masa madre.

Aliño sugerido: yogur con hierbas

JUEVES

BAGEL VEGAN POWER:

queso crema vegan,
aguacate, tomates secos,
nueces, agave, rúcula

13,5

#VEGANTHURSDAY

ENSALADA VEGANA:

mezclum, garbanzos especiados, aguacate, tomate
cherry, cebolla morada encurtida, feta vegano. Pan
de masa madre

Aliño sugerido: spicy vinaigrette

VIERNES

BAGEL TURKEY PESTO:

pesto de la casa, pavo
braseado, tomate seco,
rúcula

13,5

ENSALADA CHEESY:

mezclum, queso de cabra, fruta de temporada,
arándanos deshidratados, nueces.

Pan de masa madre.

Aliño sugerido: Miel y mostaza

PAN SIN GLUTEN

+1,0

POSTRE

● Mini cookie

+1,5

● Protein ball

+1,5

*No podemos garantizar que no
exista contaminación cruzada*



bebidas

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso	2,0
Doble espresso	2,2
Batch brew	2,2
Americano (doble espresso + jarra de agua caliente)	2,3
Cappuccino (taza regular)	2,4
Cortado	2,0
Flat white	2,8
BIG Latte (taza XL)	2,8
ICED Latte (taza XL)	4,5
V60 (2 tazas)	6,0
Extra shot espresso	+0,5
Leche avena o de soja	+0,2

PUMPKIN LATTE

NEW

3,8

leche vegetal, pumpkin
spice, calabaza.

INFUSIONES

Rooibos	2,6
Digestiva	2,6
Golden latte	3,6
Jengibre propóleo miel	3,0



**Usamos únicamente
café de especialidad de
origen único con más
de 80 puntos en cata.**

**Cambiamos de origen
y micro tostador
mensualmente**

**Te recomendamos
probarlo sin azúcar,
¡te sorprenderá!**

TÉS

Gato blanco	2,6
Gato negro	2,6
Gato verde	2,6
Matcha	3,2
Chai latte	3,8
Té con leche	3,2
Té americano	3,6
Matcha latte	3,8
Iced chai latte	4,8
Iced matcha	3,6
Iced matcha latte	4,8

Consumos en terraza tienen un
suplemento +0,30 por persona

¡No se dividen cuentas, lo sentimos mucho!

bebidas

ZUMOS

100% NATURALES

Zumo de naranja (grande)	4,2
Zumo verde (pepino, espinaca, limón, manzana)	4,6
Zumo 3 en 1 (naranja, zanahoria, remolacha)	4,6
Zumo power (manzana, zanahoria, jengibre)	4,6
Limonada Catlove	4,3
Ginger-vibes (limón, jengibre, panela)	4,6
Smoothie de frutos rojos (leche de soja, frutos rojos)	4,7
Smoothie sunset (piña, leche de coco)	5,3

OTROS

Mocat NEW (espresso, cacao BIO, leche)	3,8
Cacao bio + leche	3,5
Chupito de jengibre/limón	3,0
Kombucha	4,3
Cervezas	pregúntanos

¿Sabías que hacemos catering y eventos para empresas y particulares?

Escríbenos a eventos@catlovecoffee.com



Consumos en terraza tienen un suplemento +0,30 por persona

¡No se dividen cuentas, lo sentimos mucho!

CATLOVE SPECIAL

13

INCLUYE

- + 2 tostadas de pan de masa madre
- + tomates secos
- + aguacate
- + olivas kalamata
- + huevo a baja temperatura
- + queso feta
- + mix dukkah catlove
- + pistacho
- + rúcula/brotes
- + bebida de tu elección *



* Pide la versión vegana por el mismo precio

* BEBIDAS INCLUIDAS:

- espresso
- cappuccino
- cortado
- americano
- té (negro, blanco, verde)
- infusiones (digestiva, rooibos)
- vaso de leche vaca/sin/avena

Leche de avena o soja **+0,2**

Bebidas ICED **+1,5**

EXTRAS: **+1,0**

- Cacao bio
- Chai latte
- Doble espresso
- Flat white
- Latte
- Golden latte
- Matcha y matcha latte
- Té americano

Consumos en terraza tienen un
suplemento +0,30 por persona

¡No se dividen cuentas, lo sentimos mucho!