

ABRACADABRA

MENÚ

BRUNCH

CÓCTELES

BEBIDAS

Mimosa	\$9
Vino x copa	\$9
Espresso Martini	\$12
Irish Coffee	\$12
Spritz Prosecco & Aperol	\$12
Cervezas Santurce Brewery <i>(variedad)</i>	\$6+
Botella Prosecco	\$40
Jugos naturales	\$6
Martinelli	\$4.50
Perrier	\$4.25
Refrescos	\$3.25

CAFÉ

Abracadabra Cappuccino	\$4.75
Latte 8oz	\$2.75

Espresso	\$2
Chai Latte	\$6
Matcha Latte	\$5.50
Mocha	\$4.50

YOGURT

Yogurt griego, frutas, miel y granola	\$11
---------------------------------------	------

DESAYUNOS

El Sampler	\$16
------------	------

Revueltos o fritos, bacon o jamón & tostadas francesas o pancakes y frutas o nutella.

Tostadas Francesas	\$15
--------------------	------

Pan brioche & frutas o nutella.

Magic Pancakes	\$15
----------------	------

Con frutas o nutella (Gluten Free + \$2)

Clásico	\$12
---------	------

Huevos fritos o revueltos con jamón o tocineta y tostadas sourdough o baguette.

Croque Madame	\$16
---------------	------

Pan brioche, jamón black forest, queso suizo y huevo frito encima, bañado en salsa blanca.

Croque Madame Salmón	\$19
----------------------	------

Pan brioche, salmón ahumado, queso suizo y huevo frito encima, bañado en salsa blanca.

Montecristo	\$18
-------------	------

Tostadas Francesas, queso suizo y americano, jamón, tocineta o salami, huevo y bourbon maple bacon syrup.

JQH	\$12
-----	------

Jamón, queso y huevo frito en Mallorca o Sourdough.

Extras

Whipped cream, nueces caramelizadas y yogurt.

HUEVOS

Disponibles como omelette, revuelto o wrap

Salmón \$16

Salmón ahumado, queso de cabra y espinacas.

JQ \$12

Jamón black forest y queso americano o suizo.

Pata de Cabra \$16

Tomate deshidratado, espinaca y queso de cabra.

Champiñón \$14

Setas, espinaca y queso provolone.

Veggies \$12

Tomate deshidratado o regular, cebolla, pimientos, setas y espinacas.

TARTINES

Salmon Tartine \$19

Salmón ahumado, chives & scallions, queso de cabra en pan sourdough.

Aguacate Tartine \$16

Aguacate, queso cabra, pico de gallo en pan sourdough.

Jazz Tartine \$15

Queso de cabra, berries, miel de trufas en pan sourdough.

WRAPS

Pío Pío Wrap \$14

Pechuga de pollo, queso suizo o provolone, greens, cebolla roja, tomate, vinagreta y spicy mayo.

Falafel Wrap \$14

Falafel a la plancha, queso feta, tomates deshidratados, hummus, arúgula y vinagreta.

BURGERS & FRIES

Res \$15

8oz carne de res (Brioche bun), queso suizo, americano o cheddar, ensalada, aderezos & fries.

Bunless Burger \$15

8oz carne de res, queso suizo, americano o cheddar con ensalada, aderezos & fries (sin pan).

Falafel Burger \$15

Brioche bun, queso feta, suizo o americano, ensalada, aderezos & fries.

Extras

Tocineta, pickles, huevo frito, setas, cebolla caramelizada, aguacate, queso brie, queso de cabra, queso azul.

BOWLS

Solo de martes a viernes 12pm-3pm

Pollo Coco BBQ \$15

Salmón \$20

Falafel \$15

Todos salen con arroz jasmín o quinoa, lentejas al curry, batata, brocoli o brussels sprouts, cherry tomatoes, mix greens y semillas de calabaza.

ABRASALAD

Abrasalad \$12

Ensalada verde, cebolla lila, tomate, nueces caramelizadas, cranberry, aceite de oliva y vinagre balsámico.

ADD PROTEÍNA

- Pollo \$6

- Falafel \$6

- Salmón ahumado \$10

- Filete de Salmón \$10

CAESAR

Ensalada Caesar

\$14

Kale mixed greens con aderezo caesar, crotones de sourdough y parmesano.

ADD PROTEÍNA

- Pollo \$6
- Falafel \$6
- Salmón ahumado \$10
- Filete de Salmón \$10

**Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.*

**Por favor, infórmenos sobre cualquier alergia alimentaria antes de realizar su pedido.*

