

## TOAST

### Elaboradas con Pan Artesano

Masa Madre / Integral

---

<b>V</b>	<b>THE BLACK TOAST</b> TOSTADA DE CARBON ACTIVADO Babaganoush + Semillas de Comino Negro + Tahini de Sésamo Negro	<b>10€</b>
	Mermelada Artesana + Mantequilla	<b>3€</b>
<b>V</b>	Tomate + Aceite Oliva Extra Virgen + Escamas de Sal	<b>3€</b>
	Banana + Tahini + Miel + Semillas de Chia	<b>5€</b>
	Aguacate + Feta + Mermelada Mango + Za'atar	<b>6€</b>
<b>V</b>	Humus + Aguacate + Lima + Jengibre	<b>6.5€</b>
	Salmón Marinado + Mantequilla Ahumada	<b>7€</b>
	Tomatitos Asados + Harissa + Queso Halloumi	<b>8€</b>

## SANDWICHES

	Queso Gruyere + Pesto de Kale	<b>6€</b>
<b>V</b>	Humus + Dukkah + Higos + Espinacas	<b>7€</b>
	Salmón Marinado + Crema Yogurt & Eneldo + Aguacate	<b>7.5€</b>
	Queso Halloumi + Crema Cacahuete + Chutnety de Mango	<b>8€</b>

### SUPLEMENTOS - EXTRAS Para Nuestros Toast ó Sandwich

	Huevos Revueltos, Sunny Side	<b>2€</b>
	Aguacate	<b>2€</b>
	Halloumi al Grill	<b>3€</b>
	Feta	<b>2€</b>
	Salmón Marinado	<b>3€</b>
	Pan sin Gluten	<b>1€</b>
	Shitake	<b>1.5€</b>
	Tomates Asados	<b>1.5€</b>

## BREAKFAST BOWLS

<b>GF</b> <b>V</b>	Santo Organic Açaí Bowl + Home Made Granola + Fruta fresca	<b>8.95€</b>
<b>GF</b>	Home Made Granola + Yogurt Griego + Matcha + Miel + Fruta Fresca	<b>6.5€</b>
<b>GF</b> <b>V</b>	Cereal Bowl + Leche Cereales y Leches a Elegir	<b>6€</b>

## COMBIS

	Croissant + Café	<b>2€</b>
	Tostadas con Mermelada + Mantequilla ó Tomate + Aceite Oliva + Sal + Café	<b>3€</b>

## BENDITA PASTELERÍA

### Pregunta por Nuestros Frescos del día

Libres de ingredientes refinados  
Opciones veganas / Sin gluten / Sin azúcar

	Croissant	<b>1.6€</b>
	Croissant au Chocolat	<b>1.7€</b>
	Cookie de Avena	<b>3€</b>
	Bendito Carrot Cake	<b>3.5€</b>
<b>GF</b>	Brownie de Remolacha	<b>4€</b>
<b>GF</b>	Pastel de Chocolate + Almendra + Café	<b>4€</b>

**V** Vegano

**GF** Sin Gluten - Elaboraciones sin trigo aptas para intolerantes al gluten, puede existir contaminación cruzada. Para alergias o intolerancias solicitar nuestra lista con los ingredientes que componen cada plato

## TOAST

---

<b>V</b>	<b>THE BLACK TOAST</b> TOSTADA DE CARBON ACTIVADO Babaganoush + Semillas de Comino Negro + Tahini de Sésamo Negro	<b>10€</b>
	Aguacate + Feta + Mermelada Mango + Za'atar	<b>6€</b>
<b>V</b>	Humus + Aguacate + Lima + Jengibre	<b>6.5€</b>
	Salmón Marinado + Mantequilla Ahumada	<b>7€</b>
	Tomatitos Asados + Harissa + Queso Halloumi	<b>8€</b>

---

## SANDWICHES

	Queso Gruyere + Pesto de Kale	<b>6€</b>
<b>V</b>	Humus + Dukkah + Higos + Espinacas	<b>7€</b>
	Salmón Marinado + Crema Yogurt & Eneldo + Aguacate	<b>7.5€</b>
	Queso Halloumi + Crema Cacahuete + Chutney de Mango	<b>8€</b>

---

### SUPLEMENTOS - EXTRAS Para Nuestros Toast ó Sandwich

	Aguacate	<b>2€</b>
	Halloumi al Grill	<b>3€</b>
	Feta	<b>2€</b>
	Salmón Marinado	<b>3€</b>
	Pan sin Gluten	<b>1€</b>
	Shitake	<b>1.5€</b>
	Tomates Asados	<b>1.5€</b>

---

## LUNCH BOWLS

<b>GF</b>	<b>V</b>	<b>Buddha Bowl</b> Smoky Garbanzos + Aguacate + Rúcula + Dukkah + Tahini	<b>9€</b>
<b>GF</b>	<b>V</b>	<b>Banga Bowl</b> Poha + Tofu + Calabaza + Cacahuete + Especias + Coco	<b>11€</b>
<b>GF</b>		<b>Poke Bowl</b> Quinoa Negra + Salmón Marinado + Aguacate + Mango + Maíz Cancha + Ají Amarillo	<b>12€</b>
<b>V</b>		<b>Raw Bowl</b> Zucchini Noodles + Almendras + Aceituna Kalamata + Pesto Vegano de Kale	<b>9.5€</b>

---

### SUPLEMENTOS - EXTRAS

	Aguacate	<b>2€</b>
	Halloumi al Grill	<b>3€</b>
	Feta	<b>2€</b>
	Salmón Marinado	<b>3€</b>

---

## POSTRES

<b>GF</b>	<b>Brownie de Remolacha + Helado de Vainilla Bourbon de Madagascar</b>	<b>6€</b>
	<b>Smoke Black Ice Cream</b> Helado Ahumado de Sésamo Negro + Carbón Activado + Crumble de Avellana + Salsa de Arándanos y Balsámico	<b>8.5€</b>
	<b>Bendito Carrot Cake</b>	<b>3.5€</b>
<b>V</b>	<b>Coco Cookie Sandwich Relleno de Helado de Coco</b>	<b>6€</b>
<b>GF</b>	<b>Pastel de Chocolate, Almendras &amp; Café + Aceite de Oliva Extra Virgen + Escamas de Sal Ahumada</b>	<b>4€</b>

**V** Vegano

**GF** Sin Gluten - Elaboraciones sin trigo aptas para intolerantes al gluten, puede existir contaminación cruzada. Para alergias o intolerancias solicitar nuestra lista con los ingredientes que componen cada plato

**BREAKFAST**

de martes a viernes 9h–13h

**LUNCH**

de martes a viernes 13h–16h

**MERIENDA**

de martes a viernes 16h–20h

**BRUNCH**

sábados y domingos

**TOAST**

V

**THE BLACK TOAST**

TOSTADA DE CARBON ACTIVADO

Babaganoush + Semillas de Comino Negro + Tahini de Sésamo Negro

**10€**Mermelada Artesana + Mantequilla **3€**

V

Tomate + Aceite Oliva Extra Virgen  
+ Escamas de Sal **3€**Aguacate + Feta + Mermelada  
Mango + Za'atar **6€**

V

Humus + Aguacate + Lima + Jengibre **6.5€**Salmón Marinado + Mantequilla Ahumada **7€**Tomatitos Asados + Harissa  
+ Queso Halloumi **8€****SANDWICHES**Queso Gruyere + Pesto de Kale **6€**

V

Humus + Dukkah + Higos + Espinacas **7€**Salmón Marinado + Crema Yogurt  
& Eneldo + Aguacate **7.5€**Queso Halloumi + Crema Cacahuete  
+ Chutnety de Mango **8€****SUPLEMENTOS - EXTRAS****Para Nuestros Toast ó Sandwich**Aguacate **2€**Halloumi al Grill **3€**Feta **2€**Salmón Marinado **3€**Pan sin Gluten **1€**Shitake **1.5€**Tomates Asados **1.5€****AFTERNOON BOWLS**GF V Santo Organic Açaí Bowl + Home Made  
Granola + Fruta Fresca **8.95€**GF V Pink Pitaya Bowl + Coconut Crunchy  
Granola + Fruta Fresca **12€**GF Home Made Granola + Yogurt Griego +  
Matcha + Miel + Fruta Fresca **6.5€**GF V Cereal Bowl + Leche  
Opciones de Cereales y Leches a Elegir **6€****PICA PICA**Olivas **3€**Humus + Pan Pita **5.5€****BENDITA PASTERÍA****Pregunta por Nuestros Frescos del día**Libres de ingredientes refinados  
Opciones veganas / Sin gluten / Sin azúcarCroissant **1.6€**Croissant au Chocolat **1.7€**Cookie de Avena **3€**Bendito Carrot Cake **3.5€**GF Brownie de Remolacha **4€**GF Pastel de Chocolate + Almendra + Café **4€**

V Vegano

GF Sin Gluten - Elaboraciones sin trigo aptas para intolerantes al gluten, puede existir contaminación cruzada. Para alergias o intolerancias solicitar nuestra lista con los ingredientes que componen cada plato

## TOAST

Elaboradas con Pan Artesano

Masa Madre / Integral

V

### THE BLACK TOAST

TOSTADA DE CARBON ACTIVADO

Babaganoush + Semillas de Comino Negro + Tahini de Sésamo Negro

10€

Mermelada Artesana + Mantequilla 3€

V

Tomate + Aceite Oliva Extra Virgen + Escamas de Sal 3€

Banana + Tahini + Miel + Semillas de Chia 5€

Aguacate + Feta + Mermelada + Mango + Za'atar 6€

V

Humus + Aguacate + Lima + Jengibre 6.5€

Salmón Marinado + Mantequilla Ahumada 7€

Tomatitos Asados + Harissa + Queso Halloumi 8€

## SANDWICHES

Queso Gruyere + Pesto de Kale 6€

V

Humus + Dukkah + Higos + Espinacas 7€

Salmón Marinado + Crema Yogurt & Eneldo + Aguacate 7.5€

Queso Halloumi + Crema Cacahuete + Chutnety de Mango 8€

## SUPLEMENTOS - EXTRAS

Para Nuestros Toast ó Sandwich

Huevos Revueltos / Sunny Side / Pochados 2€

Aguacate 2€

Halloumi al Grill 3€

Feta 2€

Salmón Marinado 3€

Pan sin Gluten 1€

Shitake 1.5€

Ensalada Verde 1.5€

Tomates Asados 1.5€

## BREAKFAST BOWLS

GF V Santo Organic Açaí Bowl + Home Made Granola + Fruta fresca 8.95€

GF Home Made Granola + Yogurt Griego + Matcha + Miel + Fruta Fresca 6.5€

GF V Cereal Bowl + Leche 6€  
Cereales y Leches a Elegir

## BENDITA PASTELERÍA

PREGUNTA POR NUESTROS

**FRESCOS DEL DÍA**

Libres de ingredientes refinados  
Opciones veganas / Sin gluten / Sin azúcar

V Vegano

GF Sin Gluten - Elaboraciones sin trigo aptas para intolerantes al gluten, puede existir contaminación cruzada. Para alergias o intolerancias solicitar nuestra lista con los ingredientes que componen cada plato

**BREAKFAST**  
de martes a viernes 9h–13h

**LUNCH**  
de martes a viernes 13h–16h

**MERIENDA**  
de martes a viernes 16h–20h

**BRUNCH**  
sábados y domingos

## SANTO PICADO

Olivas	3€
Palomitas Aderezadas	3€
Humus + Pan Pita	5.5€
OPA! Feta Gratinado + Sirope de Arce + Pan Pita	7€
Paleta Degustación Humus + Olivas + Mash Aguacate Tzatziki + Halloumi + Roquefort + Mermelada	14€

## HUEVOS CAMPEROS

Pochados + Queso Gruyere + Shitake + Aceite de Trufa Blanca	9.5€
<b>GF</b> Criollos al Horno + Judías Negras + Queso + Aguacate + Arepa	10€
Holly Revueltos + Salmón Marinado + Feta + Aguacate + Brocoli Bimi	11€
Sunny Side + Chermoula + Crème Fraîche + Chapati	9€
Revueltos + Harissa + Tomatitos Asados + Halloumi + Espinacas	10€
Opción Pan Sin Gluten	+1€

## BURGERS

<b>Halloumi Burger</b> Manzana Verde + Cebolla Caramelizada + Tzatziki + Verdes	12.5€
<b>V</b> <b>Best Veggie</b> Burger de Shitake & Miso + Mayonesa de Wasabi + Cebolla Caramelizada + Shiso	12€

## BOWLS

<b>GF</b> <b>V</b> <b>Buddha Bowl</b> Smoky Garbanzos + Aguacate + Rúcula + Dukkah + Tahini	9€
<b>GF</b> <b>V</b> <b>Banga Bowl</b> Poha + Tofu + Calabaza + Cacahuete + Especias + Coco	11€
<b>GF</b> <b>Poke Bowl</b> Quinoa Negra + Salmón Marinado + Aguacate + Mango + Maíz Cancha + Ají Amarillo	12€
<b>V</b> <b>Raw Bowl</b> Zucchini Noodles + Almendras + Aceituna Kalamata + Pesto Vegano de Kale	9.5€

## SUPLEMENTOS - EXTRAS

Huevos Revueltos, Sunny Side o Pochados	2€
Aguacate	2€
Halloumi al Grill	3€
Feta	2€
Salmón Marinado	3€

## POSTRES

<b>GF</b> Brownie de Remolacha + Helado de Vainilla Bourbon de Madagascar	6€
Smoke Black Ice Cream Helado Ahumado de Sésamo Negro + Carbón Activado + Crumble de Avellana + Salsa de Arándanos y Balsámico	8.5€
Bendito Carrot Cake	3.5€
<b>V</b> Coco Cookie Sandwich Relleno de Helado de Coco	6€
<b>GF</b> Pastel de Chocolate, Almendras & Café + Aceite de Oliva Extra Virgen + Escamas de Sal Ahumada	4€

**V** Vegano

**GF** Sin Gluten - Elaboraciones sin trigo aptas para intolerantes al gluten, puede existir contaminación cruzada. Para alergias o intolerancias solicitar nuestra lista con los ingredientes que componen cada plato

# DRINKS

## SANTO CAFÉ

Café Orgánico con Leche de Vaca Fresca

Sólo	1.3€
Cortado	1.5€
Con Leche	1.8€
Cappuccino	1.9€
Santo Latte	3€
Americano	1.5€
Macchiato	1.6€
Flat White	3€

### Leches vegetales

Avena / Arroz / Soja / Almendras	0.2€
----------------------------------	------

## REFRESCANTES

Green Tea Lime & Ginger - Kailani	3€
Papelón con Lima	3€
Ice Te Matcha Latte	4€
Bendita Limonada (caliente o fría) Limón + Miel + Jengibre	3€

## TÉ - INFUSIONES

Té Verde Korea Gyokuro Premiun Orgánico	2.5€
Té Verde Sencha Sakura	2.5€
Té Negro Nepal Jun Chiyabari Orgánico	2.8€
Té Negro Darjeeling & Ceilán con Bergamota	2.5€
Té Rojo Pu-Erh	2.5€
Auténtico Masala Chai	3€
Jengibre & Limón	2€
Equilibrio	2€
Rooibos Manhattan	2€
Menta Poleo	2€
Matcha Latte	4€

## ZUMOS NATURALES

Naranja Natural	S3.5€ - L4.5
3 en 1 - Remolacha + Zanahoria + Naranja	4.5€
Pepino + Manzana + Jengibre	4.5€
Zanahoria + Mandarina + Manzana	4.5€
Remolacha + Manzana + Jengibre	4.5€

## COLD BREW

Café Macerado al Frío	3€
Agua	1.6€
Agua con Gas	2.2€
Chocolate (caliente o frío)	2.2€
Golden Milk Leche de Almendras + Cúrcuma + Canela + Sirope de Agave	3€

## SMOOTHIES

Bendito Green Go! Banana + Espinaca + Kale + Dátil + Spirulina + Leche Arroz	5.5€
Berry Tasty Fresas + Arándanos + Maqui + Leche de Almendras	5.5€
Choco Monkey Leche Almendras + Cacao + Mantequilla Cacahuete + Néctar de Arroz + Dátil	5.5€

# WINES AND BEER

## CERVEZAS ARTESANAS

<b>La Bella Lola</b>	3.5€
MEDETERRIAN BLOND ALE Barcelona Beer Company	
<b>Brutus</b>	3.5€
AUTHENTIC LAGER Germany	
<b>Eixample</b>	3.5€
BROWN ALE Barcelona 08	
<b>BrewDog</b>	3.5€
PUNK IPA Scotland	
<b>Dorada</b>	3€
Sin Alcohol	
<b>GF</b> <b>Brunehaut Bio</b>	3.5€
CERVEZA BLOND Germany	

---

### VERMUT ARTESANO

EL BANDARRA

3.5€

---

## VINOS ECO - BIODINAMICOS - PROXIMIDAD

### TINTOS

Copa Carineña Eco 2015 Vall Llach Priorat	3€
Fosc Finca Parera 2014	16€
Comalats Jove 2014	17€
Quindals 2008	21€

### BLANCOS

Copa Chardonnay Eco 2012 Finca Parera	2.5€
Clar de Finca Parera 2014	15€
La Quica de Can Morral del Moli 2015	17€
Ulivet-la de Masia de la Roqua 2014	19€

---

**V** Vegano

**GF** Sin Gluten - Elaboraciones sin trigo aptas para intolerantes al gluten, puede existir contaminación cruzada. Para alergias o intolerancias solicitar nuestra lista con los ingredientes que componen cada plato