

SIP & WONDER

SOBRE NOSOTROS



Utilizamos frutas y verduras frescas y de temporada, cambiando nuestra carta según el producto disponible.



Curamos nuestro salmón con el método Gravlax. 8 horas con sal, azúcar, cítricos y hierbas frescas

En Sip & Wonder tostamos nuestros propios cafés. De momento estamos sirviendo un blend de varias variedades de Finca El Ensueño en Huila, Colombia.



Nuestros té son de hoja suelta, procedente de Tesuko, importadores de té de especialidad

También rotamos cafés de tostadores invitados para siempre ofrecerlos cafés frescos y dinámicos.



Trabajamos con vinos de mínima intervención, seleccionados de pequeñas bodegas familiares.

Nuestro pan es 100% masa madre, con harinas de trigo, integral, y centeno, hecho desde 0 en nuestro local, desde las hogazas, hasta el brioche y muffins ingleses que utilizamos para french toast y sándwiches.



CAFÉS

ESPRESSO *	2
Doble carga de origen único	
AMERICANO *	3
Batch-brew de MoccaMaster	
AEROPRESS	4.5
Entre semana	
V60 CAFÉ FILTRO	6 / 8
Pregúntanos por el Tostador Invitado!	
COLD BREW	4
Maceración de 24h en frío	
CORTADO *	2
Una carga & poca leche	
CAFÉ CON LECHE *	2.3
Una carga & más leche	
FLAT WHITE *	2.8
Doble carga & leche	
LATTE *	2.8
Una carga & mucha leche	
CAPPUCCINO *	3
Doble carga, mucha leche & cacao	
ICED LATTE	3.5
Doble carga sobre hielo y leche	
ESPRESSO TÓNICA	4
Doble carga más tónica sobre hielo	

EXTRAS:

- Leche de avena + .30
- Sirope de vainilla + .50
- Sirope de caramelo + .50
- Sirope de chocolate + .50
- Añade espresso + .50

* = Incluido en los Menús de Brunch y el Meal Deal (lee nuestra carta de comida abajo)

ZUMOS

ZUMO DE ZANAHORIA, JENGIBRE & NARANJA	5
ZUMO DE NARANJA	3 / 4
SMOOTHIE TROPICAL	4
Mango, maracuyá & piña	
SMOOTHIE FRUTOS ROJOS	4
Fresa, frambuesa & mora	

TÉS Y MÁS

CHOCOLATE CALIENTE	4
Puchero Madagascar 70%	
MATCHA LATTE *	3
Matcha con leche emulsionada	
Sobre hielo +.5	
CHAI LATTE *	3
David Rio Tiger Spice Chai con leche emulsionada	
Con espresso ('dirty') +1	
Sobre hielo +.5	
TÉS POR TESUKO *	2.7
Hojicha Té Verde, Asam Té Negro, Earl Grey, Manzanilla, Rooibos Mil Flores, Jaleo de Frutos Rojos, o Menta-Hibisco	
TÉ FRÍO	3.5
Oolong de Tesuko	
KOMBUCHA	3.5
Fresa & hibisco	
KÉFIR DE AGUA	3.5
Fresa y Lima de KeWater	
SODAS NATURALES *	3
Retro-cola, jengibre-limon, o maracuyá-naranja de Caravelle	



VINOS Y CERVEZAS

ESPUMOSO:	
Colet Cava	4 / 24
Mimosa (cava + zumo de naranja)	6.5
TINTO:	
2021 Ojuel, Salvaje I, La Rioja *	3 / 18
2022 Hontza, Too Mahats, La Rioja	3.5 / 21
BLANCO:	
2020 Viña Zorzal, Garnacha Blanca, Navarra *	3 / 18
2020 Coto de Gomariz, Gomariz 12, Ourense	3.5 / 21
CERVEZAS ARTESANALES:	
La Pirata Stout	5
Althaia IPA	4.5
Althaia Lager	4
Althaia Märzen (sin gluten)	4
Zeta Hefeweizen	4
Dawat-7 Maibock	4
El Cantero NEIPA	4

BRUNCH

BRUNCH CLÁSICO

Desayuno inglés acompañado de mini patatas bravas, mini granola, zumo de naranja y café, té o refresco a elegir
AÑADE: aguacate +2

CAMBIA: el zumo por una mimosa +3.5
(bebidas incluidas están marcadas con *)

22

BRUNCH SALUDABLE

Tostada de masa madre con aguacate sazonado, acompañado de patatas asadas & mini granola con un zumo de naranja & café, té o refresco a elegir

(bebidas incluidas están marcadas con *)

AÑADE: huevo frito o pochado +1.5

AÑADE: bacon o champiñones +2

CAMBIA: el zumo por una mimosa +3.5

17

PLATO DE SALMÓN

Salmón gravlax, huevos pochados, salsa labneh, cebolla encurtida & aguacate sazonado con nuestro brioche

15.5

SIP 'FRY-UP'

Salchichas, beicon, huevo frito, tomate asado, setas portobello & pan tostado

AÑADE: aguacate sazonado +2

12.5

TOSTADA DE AGUACATE

Aguacate sazonado encima de pan de masa madre tostado con hierbas frescas y rúcula

AÑADE: salmón gravlax +5.5

AÑADE: beicon o setas portobello +2

AÑADE: huevo frito o pochado +1.5

6.5

COMIDA

THE MEAL DEAL

Sándwich, entrada, bebida & postre. Elige un sándwich con una mini granola o mini patatas bravas, galleta o brownie & un café, refresco, cerveza, o copa de vino para beber.

(bebidas incluidas están marcadas con *)

16.5

SIP 'CUBANO'

Carnitas picantes, jamón york, queso, pepinillos, mostaza & mayonesa en nuestro brioche de masa madre

AÑADE: patatas asadas +2.5

9

SÁNDWICH VEGGIE

Setas portobello, manchego & aguacate sazonado en un english muffin tostado

AÑADE: patatas asadas +2.5

8

GRILLED CHEESE

Quesos artesanales en pan de masa madre planchado

AÑADE: patatas asadas +2.5

8

SIP MCMUFFIN

Huevo frito, beicon, queso & salsa bravas en un english muffin

AÑADE: patatas asadas +2.5

7.5

'SIP' PATATAS BRAVAS

Patatas asadas con alioli vegano & nuestra salsa brava

6

DULCES

FRENCH TOAST

8

Nuestro brioche de masa madre con compota de naranja especiada, miel, labneh dulce & semillas caramelizadas

AÑADE: fruta fresca +3.5

AÑADE: beicon +2

AÑADE: huevo frito o pochado +1.5

PANCAKES

6

Tres tortitas de masa madre esponjosas

AÑADE: beicon, huevos & sirope de canela +4.5

AÑADE: fruta fresca +3.5

AÑADE: compota, labneh dulce & semillas +2.5

AÑADE: miel o nutella +1.5

BOL DE GRANOLA

5

Yogur griego con granola casera & miel

AÑADE: fruta fresca +3.5

AÑADE: compota de naranja especiada +2.5