

★ TOSTAS SALADAS ★



Jamón Serrano: base de aguacate, jamón serrano, huevos revueltos, ensalada de brotes baby acompañados con hummus casero.

10€



Salmón Noruego: crema de aguacate, huevos revueltos, semillas de sésamo y salmón noruego acompañados con un cremoso hummus casero y brotes baby.

10€



Jamón York y queso : delicioso queso fundido y jamón york acompañado con ensalada baby.

10€



Omelet Joselito: base de aguacate, con dos huevos camperos hechos en omelet acompañados por delicioso hummus y brotes de ensalada baby.

10€



Jamón crujiente: aguacate, huevos revueltos y jamón serrano crujiente, acompañados con brotes baby y delicioso hummus.

10€



Benedictino del chef: base de aguacate, 2 huevos poché, acompañados con hummus casero y brotes baby.

10€



Bagel vegetal: queso crema, tomates cherrys, aguacate laminado, huevo duro camperos, brotes baby, acompañados con delicioso hummus casero.

10€



Bagel salmón : queso crema, tomates cherry, salmón noruego , aguacate en rodajas, acompañado con delicioso hummus casero y brotes baby.

10€



Rodajas de aguacate: delicioso aguacate en láminas con semillas de sésamo y un toque de tajín, acompañados por ensalada baby y hummus casero.

10€



Queso: delicioso queso fundido con tomates cherrys confitados, acompañados con ensalada baby.

10€



Huevos revueltos: bowl de dos huevos revueltos, semilla de sésamo acompañadas por tomate confitados y aguacate con dos rodajas de pan de masa madre tostados.

10€



Sándwich Deluxe de Pastrami: abundante queso fundido, pepinillos, guindillas picantes, carne de pastrami 100% de ternera, acompañado de salsa pesto casera y brotes baby.

14,50€



Focaccia de york, queso, rúcula, pesto
Focaccia de jamón serrano, tomate, rúcula y pesto
Focaccia de salmón, queso crema, rúcula y pesto
Focaccia de mortadela, queso crema, rúcula y pesto.

14,50€

*Las Focaccias se sirven con patatas fritas tipo chips

*Disponible opción sin gluten en todas las tostas

★ BOWLS ★

Açaí: base de açaí, almendras laminadas banana, frutas de temporada y acompañadas de virutas de chocolate.

10€

Yogurt: base de yogur natural, sirope de agave, almendras laminadas, banana, frutas de temporada y virutas de delicioso chocolate belga.

8€

Mix de frutas: selección de fruta de temporada acompañadas de sirope de agave.

7€

Extra de granola ecológica 1,50€
Extra crema de cacahuete 1,50€

★ MENUS ★

Especial Madrid me mata:

27€

- Café o té
- Sándwich de Pastrami o Focaccia a elegir.
- Bowl o tortita a elegir
- Zumo de naranja o mimosa.

Desayuno Joy:

22€

- Café o té
- Tostas o tortitas a elegir
- Bowls de Açaí con variedad de fruta de temporada y almendra laminada.
- Zumo de naranja natural.

Desayuno Brunch:

19€

- Café o té
- Tostas o tortitas a elegir
- Bowl de yogur natural y de frutas variadas de temporada.
- Zumo de naranja natural

Desayuno Clásico:

10,50€

- Café o té
- Tostada de mantequilla y mermelada o Tostada de aceite de oliva y tomate
- Zumo natural de naranja



★ TORTITAS ★

Nutella: nutella fundida, láminas de almendras, banana y frutas de temporada.

Dulce de leche: abundante dulce de leche argentino, almendra laminada y frutas de temporada.

Cacahuete: banana, crema de cacahuete, almendras laminadas y frutas de temporada y nata.

Lotus: bañadas en crema de lotus, banana, acompañadas con variedad de fruta de temporada y almendras laminadas con viruta de galleta lotus.

Arándanos: arándanos confitados acompañados con sirope de agave, almendra laminada y nata.

Chocolate Kinder: chocolate de avellanas fundido tipo Kinder, acompañado con fruta de temporada y almendra laminada y nata.

Tortitas mix de frutas: frutas de temporada bañadas con sirope de agave y nata.



★ SMOOTHIES ★

- Fresa, banana, agua de coco natural. 6,50€
- Piña, banana, agua de coco natural. 6,50€
- Mango, banana, agua de coco natural. 6,50€
- Arándano, agua de coco natural. 6,50€
- Mix de frutos del bosque, agua de coco. 6,50€
- Exotic mix de frutas tropicales, agua de coco. 6,50€
- Batido de chocolate y nata. 6,50€
- Mix Chocolate Dubái, chocolate relleno de pistacho y knafeh acompañado de fruta de temporada. 8€

Opciones de leche: sin lactosa, almendra o avena. 0,50€

★ EXTRAS ★

- Granola ecológica 1,50€
- Crema de cacahuete 1,50€
- Pan de masa madre 2,50€
- Jamón 3,00€
- Salmón 3,00€
- Jamón crujiente 3,00€
- Huevos fritos o revueltos 2,00€
- Salsa picante 2,00€
- Salsa dulce 2,00€
- Aguacate en rodajas 3,00€
- Queso fundido 3,00€
- Patatas chips 5,00€

★ CAFÉ ★

10€



10€



10€

10€



10€

10€

Espresso	2,50 €
Doble Espresso	2,50 €
Americano	2,50 €
Colacao	3,00 €
Macchiato	3,00 €
Café con leche	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Cortado	3,00 €
Flat white	3,50 €
Capuchino	3,50 €
Bombón	3,50 €
Chai Latte	3,50 €
Mocca Cappuccino	4,00 €
Matcha latte	4,00 €
Ice latte	4,00 €
Ice vainilla latte	4,00 €
Ice caramelo latte	4,00 €
Ice matcha latte	4,00 €

Con leche sin lactosa, almendra o avena. 0,50€

★ TÉS ★

Negro	2€
Rojo	2€
Verde	2€
Chai	2€
Poleo menta	2€
Manzanilla	2€
Rooibos	2€
Frutos rojos	2€
Vainilla	2€
Cúrcuma	2€
Hierbabuena	2€

★ CÓCTELES ★

- Cava / Spanish Champagne 4€
- Mimosa 4,50€
- Bloody Mary 8€

★ BEBIDAS ★

- Zumo de naranja natural 3,50€
- Agua con gas 3,50€
- Agua de coco natural 3,80€
- Refrescos 3,80€
- Cervezas 4,50€
- Vino tinto / blanco 4,00€

Si consideras que algún plato no está como debería o la ración no es suficiente, por favor házmelo saber.

Mi principal objetivo es que estés satisfecho con tu pedido. 😊



★ SALTY TOAST ★



Serrano Ham: Avocado base, serrano ham, scrambled eggs, baby salad leaves, accompanied with homemade hummus. **10€**



Norwegian Smoked Salmon: Smashed avocado, scrambled eggs, sesame seeds, and Norwegian salmon accompanied by creamy homemade hummus and mixed baby greens. **10€**



Cooked Ham and Cheese: Delicious melted cheese and York ham accompanied with baby salad. **10€**



Omelet Joselito: Avocado base, two farm eggs made into an omelet, accompanied by delicious hummus and baby salad leaves. **10€**



Crispy Ham: Avocado, scrambled eggs, and crispy serrano ham, accompanied by baby salad leaves and delicious hummus. **10€**



Chef's Eggs Benedict : Avocado base, 2 poached free-range eggs, accompanied by homemade hummus and baby salad leaves. **10€**



Vegetable Bagel: Cream cheese, cherry tomatoes, sliced avocado, boiled farm eggs, baby salad leaves, accompanied by delicious homemade hummus. **10€**



Salmon Bagel: Cream cheese, cherry tomatoes, Norwegian salmon, sliced avocado, accompanied by delicious homemade hummus and baby salad leaves. **10€**



Avocado Slices: Delicious avocado sliced with sesame seeds and a touch of tajín, accompanied by baby salad leaves and homemade hummus. **10€**



Cheese: Delicious melted cheese with confit cherry tomatoes and baby salad leaves. **10€**



Scrambled Eggs: Two scrambled eggs served with avocado, confit cherry tomatoes, sesame seeds, and toasted sourdough bread. **10€**



Deluxe Pastrami Sandwich: abundant melted cheese, pickles, spicy chili peppers, 100% beef pastrami, served with homemade pesto and microgreens **14,50€**



Focaccias

- with York ham, cheese, arugula, and pesto
- with Serrano ham, tomato, arugula, and pesto
- with salmon, cream cheese, arugula, and pesto
- with mortadella, cream cheese, arugula, and pesto

*The focaccias are served with potato chips.

Gluten-free option available for all toasts.

★ BOWLS ★

Açaí: Base of açaí, sliced almonds, banana, seasonal fruits, and chocolate shavings. **10€**

Yogurt: Base of Plain yogurt, agave syrup, sliced almonds, banana, seasonal fruits, and delicious Belgian chocolate flakes. **8€**

Seasonal Fruit Bowl: Selection of seasonal fruits, accompanied by agave syrup. **7€**

Extra Organic Granola 1,50€
Extra Peanut Butter 1,50€

★ MENUS ★

Madrid Kills Me Special: **27€**

- Coffee or tea
- Choice of Pastrami Sandwich or Focaccia
- Bowl, pancake, of your choice
- Fresh orange juice or mimosa

Joy Breakfast: **22€**

- Coffee or tea
- Choice of toast or pancakes
- Açaí bowl with a variety of seasonal fruits and sliced almonds
- Fresh orange juice.

Brunch Breakfast: **19€**

- Coffee or tea
- Choice of toast or pancakes
- Natural yogurt bowl with assorted seasonal fruits.
- Fresh orange juice.

Classic Breakfast: **10,50€**

- Coffee or tea
- Butter and jam toast or Toast with olive oil and fresh tomato
- Fresh natural orange juice.

14,50€



SWEET

★ PANCAKES ★

Nutella: Melted Nutella, sliced almonds, banana, and seasonal fruits.

Dulce de Leche: Generous Argentinian dulce de leche, sliced almonds, and seasonal fruits.

Peanut Butter: Banana, peanut butter, sliced almonds, seasonal fruits, and whipped cream.

Lotus: Lotus Biscoff cream, banana, seasonal fruits, sliced almonds, and Lotus biscuit crumbs.

Blueberries: Blueberry compote, agave syrup, sliced almonds, and whipped cream.

Kinder Chocolate: Melted Kinder hazelnut chocolate, seasonal fruits, sliced almonds, and whipped cream.

Mixed Fruit Pancakes: Seasonal fruits topped with agave syrup and whipped cream.



★ SMOOTHIES ★

- Strawberry, banana, coconut water. 6.50€
- Pineapple, banana, coconut water. 6.50€
- Mango, banana, coconut water. 6.50€
- Blueberry, coconut water. 6.50€
- Mixed berries, coconut water. 6.50€
- Exotic Mix (tropical fruit), coconut water. 6.50€
- Chocolate smoothie with cream. 6.50€
- Dubai Chocolate Mix: Seasonal fruit mix with Dubai-style chocolate, pistachio cream, and knafeh 8€

Milk Options (Lactose-free, almond, or oat milk) 0.50€

★ EXTRAS ★

Organic Granola	1.50€	Fried or Scrambled Eggs	2.00€
Peanut Butter	1.50€	Spicy Sauce	2.00€
Sourdough Bread	2.50€	Sweet Sauce	2.00€
Ham	3.00€	Avocado Slices	3.00€
Salmon	3.00€	Melted Cheese	3.00€
Crispy Ham	3.00€	Potato chips	5.00€

★ COFFEES ★

10€



10€



10€

10€



10€

Espresso	2,50 €
Double Espresso	2,50 €
Americano	2,50 €
Hot chocolate	3,00 €
Macchiato	3,00 €
Café Latte	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Cortado	3,00 €
Flat white	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Bombón	3,50 €
Chai Latte	3,50 €
Mocha Cappuccino	4,00 €
Matcha latte	4,00 €
Iced latte	4,00 €
Iced vanilla latte	4,00 €
Iced caramel latte	4,00 €
Iced matcha latte	4,00 €

Milk Options (Lactose-free, almond, or oat milk) 0.50€

★ TEAS ★

Black	2€
Red	2€
Green	2€
Chai	2€
Peppermint	2€
Chamomile	2€
Rooibos	2€
Red Berries	2€
Vanilla	2€
Turmeric	2€
Spearmint	2€

★ COCKTAILS ★

- Cava / Spanish Champagne 4€
- Mimosa 4.50€
- Bloody Mary 8€

★ BEVERAGES ★

Fresh Orange Juice	3.50€
Sparkling Water	3.50€
Coconut Water	3.80€
Soft Drinks	3.80€
Beer	4.50€
Red/White Wine	4.00€



If you feel that any dish is not as it should be or that the portion is not sufficient, please let me know.

My main goal is for you to fully enjoy your experience and leave satisfied with your order. 😊

