

# BRUNCH

<b>CROISSANTS</b> .....	<b>4€</b>
2 croissants acompañados de mantequilla de cacahuete y compota de frutas del bosque	
<b>FRUTA CON YOGURT CASERO</b> .....	<b>6€</b>
❖ opción vegana c/ yogurt vegetal: <b>7€</b>	
<b>HUMMUS DE REMOLACHA</b> .....	<b>5€</b>
c/ sticks de verduras	
<b>GRANOLA CASERA</b> .....	<b>5,5€</b>
c/ yogur, topping de plátano y frutas del bosque	
❖ opción vegana c/ yogur vegetal: <b>6,5€</b>	
<b>PROTEIN SHAKE</b> .....	<b>6€</b>
Proteína Whey de vainilla, c/ plátano, avena y leche de almendra	
<b>AÇAÍ BRASILEÑO</b> .....	<b>7€</b>
Crema de açaí (fruta brasileña) con plátano, fresa y granola casera	
<b>BANANA BREAD</b> .....	<b>7,5€</b>
c/ plátano flameado, compota de arándanos, crema de plátano y frutas del bosque.	
❖ opción vegana c/ yogur vegetal: <b>8€</b>	
<b>FRENCH TOAST</b> .....	<b>7,5€</b>
Rebanada de pan de pasas y nueces, compota de arándanos, crema fraiche, frutas del bosque y almendras.	
<b>FRENCH TOAST DE OREO</b> .....	<b>8€</b>
Rebanada de pan de pasas y nueces, con coulis de fresa, fresas, helado de oreo y galleta oreo.	

# PANCAKES

<b>MANTEQUILLA DE CACAHUETE</b> .....	<b>8€</b>
c/ plátano, fresas, coco rallado, miel y helado artesanal de vainilla	
<b>NUTELLA</b> .....	<b>8€</b>
c/ plátano, fresas, coco rallado y helado artesanal de vainilla	
<b>DULCE DE LECHE CASERO</b> .....	<b>8€</b>
c/ fresas, granola casera y helado de vainilla	
<b>FRUTAS DEL BOSQUE</b> .....	<b>8€</b>
c/ coulis de fresas, compota de arándanos, frutas del bosque y helado artesanal de vainilla	
<b>OREO</b> .....	<b>8€</b>
c/ crema de plátano, fresas, helado artesanal de oreo y galletas de oreo	
<b>BACON &amp; HUEVO</b> .....	<b>8,5€</b>
c/ queso cheddar, cebollino y sirope de arce	
<b>PANCAKE DE FRANCESINHA</b> .....	<b>10€</b>
c/ bacon, pollo, queso cheddar, huevo, salsa especial de francesinha y cebollino	



## PANCAKE ZENITH 9€

c/ queso cheddar, mayonesa de ajo, champiñones, espinacas, cebolla crujiente, tomates cherry, cebollino y huevo pochado

# ZENITH BRUNCH & COCKTAILS



password is:  
sangriazzenith



## SHAKSHUKA 10€

Guiso de pimiento rojo y tomate con harissa, huevos al horno, cilantro fresco y yogurt griego con comino. Acompañado con una tostada de pan de agua.

❖ Opción vegana: **11€**

c/ tofu ahumado, champiñones y espinacas salteadas en lugar de huevos y el yogur

# HUEVOS

**HUEVOS BENEDICT**.....**8,5€**

2 Huevos pochados sobre una tostada de pan de agua con aguacate, cebollino y salsa holandesa

con bacon: **9€**

con salmón ahumado o bacon de pavo: **9,5€**



**HUEVOS ZENITH**.....**10€**

2 Huevos pochados y empanados, sobre una tostada de pan de agua, crujiente de jamón, aguacate, tomate cherry, cebollino, cebolla crujiente, salsa holandesa y mix de hojas

**TOSTADA CON HUEVOS**.....**5€**

2 Huevos (pochados, revueltos o fritos) sobre una tostada de pan de agua



**PARA AÑADIR A SUS HUEVOS**

Pan extra: 0,50€ / Huevo Extra: 1€ / Cebolla Caramelizada: 1€

Tomates Cherry: 1€ / Queso Cheddar: 1€ / Tomate deshidratado: 1,5€

Salsa Holandesa: 1€ / Cebolla Crujiente: 1€ / Ensalada: 1,5€

Salsa de Mostaza de Dijon con miel: 1,5€ / Sirope de Arce: 1,5€ /

Espinacas: 1,5€ / Pesto: 1,5€ / Champiñones: 1,5€ / Hummus de

remolacha: 2€ / Aguacate: 1,5€ / Bacon: 2,5€ / Queso Vegano: 2€

Guiso de Pimiento Rojo y Tomate con Harissa: 2€ / Pollo: 2,5€ /

Tofu Ahumado: 3€ / Salmón Ahumado: 3€ / Crujiente de Jamón: 3€

**OPCIONES**

Pan s/ gluten: **1,5€** / Pan de pasas y nueces: **1€**

“Tostada” de batata asada: **1,5€**

Huevos pochados y empanados: **2€**

# BAGELS

**BACON & HUEVO**.....**9€**

c/ queso cheddar, aguacate, cebolla crujiente y ensalada

**SALMÓN AHUMADO**.....**9,5€**

c/ crema fraiche, pepino, cebollino y ensalada

**VEGGIE**.....**9,5€**

c/ hummus de remolacha, champiñones, guiso de pimiento rojo y tomate con harissa, cebolla caramelizada, cebollino y ensalada



vegano



recomendación



sin gluten

# SALAD BOWLS

ES

**POLLO**.....**10€**

Ensalada, huevo, aguacate, tomate deshidratado, mango, orégano y salsa de mostaza de dijon con miel

**EXTRA** Quinoa **1,5€**

**ZENITH**.....**10€**

Ensalada, batata, aguacate, champiñones, tomate deshidratado, orégano, guiso de pimiento rojo y tomate con harissa y huevo pochado

**VEGANA**.....**11€**

Ensalada, tofu ahumado, espinacas, quinoa, champiñones, aguacate, mango, tomate deshidratado y orégano

**SALMÓN AHUMADO**.....**12€**

Ensalada, quinoa, pesto, aguacate, orégano, tomates cherry y menta

# TAPIOCAS

**MANTEQUILLA DE CACAHUETE O NUTELLA**.....**8€**

c/ plátano, fresas, coco rallado, granola casera y canela

**AGUACATE Y HUEVO**.....**8,5€**

c/ champiñones, queso cheddar y ensalada

**EXTRA** Bacon: **1,5€**

**VEGANA**.....**9€**

c/ aguacate, tomate deshidratado, champiñones, orégano, queso vegano y ensalada

**POLLO**.....**9€**

c/ queso cheddar, aguacate, tomate deshidratado, orégano y ensalada

# TOSTADAS

**TOSTADA DE MANTEQUILLA DE CACAHUETE**.....**7,5€**

c/ plátano, fresas, coco rallado, granola casera y chia

**“TOSTADA” DE BATATA ASADA**.....**8,5€**

c/ aguacate, champiñones y huevo pochado

❖ opción vegana: c/ tofu ahumado: **9,5€**

**TOSTADA VEGANA**.....**9,5€**

c/ queso vegano, mix de hojas, tomates cherry, champiñones, aguacate, tomate deshidratado, orégano, fresas y chutney de mango y piña

**TOSTADA DE POLLO**.....**9,5€**

c/ queso cheddar, tomate deshidratado, mayonesa de ajo, orégano, fresas y ensalada


**TOSTADA DE HUMMUS DE REMOLACHA**.....**9,5€**

c/ champiñones, guiso de pimiento rojo y tomate con harissa, cebolla caramelizada, cebollino y ensalada


**TOSTADA DE SALMÓN AHUMADO**.....**10€**


c/ crema fraiche, huevo, ensalada, orégano, tomates cherry y cebollino

# SMOOTHIE BOWLS

 **FRUTAS DEL BOSQUE** ..... 7€  
Yogur vegetal y mix de frutas del bosque, con topping de frutas del bosque, fresas y granola casera

**CACAO** ..... 7€  
Yogur griego con plátano, cacao y avellana, con topping de plátano, granola casera, coco rallado y fresas

  **DETOX** ..... 7€  
Espirulina, espinaca, jengibre, plátano, mango y piña, con topping de plátano, kiwi, chía, bayas de goji y mix de semillas

 **AÇAÍ BOWL** ..... 8€  
Açaí (fruta brasileña) batido con plátano y helado de vainilla, con topping de plátano, fruta de la pasión, kiwi, fresas, almendras, coco rallado y chía

# CAFÉ DE ESPECIALIDAD

## CAFÉ 100% ARÁBICA

MEZCLA 70% BRASIL, 20% GUATEMALA Y 10% ETIOPÍA.

**ESPRESSO** ..... 1,5€

**ESPRESSO MACCHIATO** ..... 1,7€

**ESPRESSO DOBLE** ..... 2€

**AMERICANO** ..... 2€

 **FLAT WHITE** ..... 2,5€

**CAPPUCCINO** ..... 2,5€

**LATTE** ..... 2,5€

 **CARAMEL LATTE** ..... 2,5€

**VAINILLA LATTE** ..... 2,5€

**MOCHA** ..... 2,5€

**CHOCOLATE CALIENTE** ..... 3€

**CHEMEX (2 personas)** ..... 6,5€

(Con café single origin / 10-15 min de espera)

## SUPERFOOD LATTES

 **BEETROOT LATTE (REMOLACHA)** ..... 3,5€

 **GOLDEN LATTE (CURCUMA Y JENGIBRE)** ..... 3,5€

**MATCHA LATTE** ..... 4€

## ICED COFFEE

**ICED COFFEE** ..... 2€

**ICED COFFEE C/ LECHE** ..... 2,5€

**AFFOGATO** ..... 2,5€

**ICED VANILLA LATTE** ..... 3€

**ICED CARAMEL LATTE** ..... 3€

**COLD BREW (infusión de café frío)** ..... 3€



### OPCIONES

Leche de soja / Avena / Almendra / Sin Lactosa: 0,50€

## COCKTAIL HOUR


### TODOS LOS DÍAS 17H A 19H

2 CÓCTELES \* POR 12€

excepto Bloody Mary

## CÓCTELES

 **SANGRÍA ZENITH**  
Vaso: 8€ / Jarra 1L: 18€

 **MIMOSA** ..... 5€  
Zumo de naranja c/ espumoso

**BELLINI** ..... 5€  
Zumo de mango c/ espumoso

**APEROL SPRITZ** ..... 7€  
Espumoso, Aperol, agua c/ gas y rodaja de naranja

**MARGARITA** ..... 7€  
Tequila, triple sec y zumo de limón

**GIN & MINT** ..... 7€  
Ginebra Tanqueray, zumo de limón, pepino y hierbabuena

**GIN TONIC** ..... 7€  
Ginebra Tanqueray, tónica y piel de Lima


**PORTO TÓNICO** ..... 7€  
Vino de Oporto blanco, tónica y zumo de limón

**LEMONY SPIKED SWEET TEA** ..... 7,5€  
Ron c/ té helado, zumo de limón, canela y menta


**CAIPIRINHA** ..... 7,5€  
Cachaça y zumo de lima

**MOJITO** ..... 7,5€  
Ron, zumo de limón, hierbabuena y agua con gas

**BAILEYS ESPRESSO** ..... 7,5€  
Baileys, licor de café y shot de café espresso

 **MOJITO ZENITH** ..... 8€  
Ron, zumo de limón, hierbabuena, fresas, sandía y agua con gas

**BRAMBLE** ..... 8€  
Ginebra Tanqueray, frutas del bosque y zumo de limón

 **PORTO ZENITH** ..... 9€  
Vino de Oporto blanco, zumo de naranja, mango y limón y fruta de la pasión

**BLOODY MARY** ..... 10€  
Zumo de tomate, salsa inglesa, tabasco, vodka, zumo de limón y apio



Evalúa Zenith en TripAdvisor  
y gana un espresso gratis.  
Pregunta a nuestro staff




# ZUMOS

**LIMONADA** ..... 3€

**NARANJA** ..... 3€

**DETOX** ..... 4€

 **ZUMO DEL DÍA** ..... 4€  
Pregunta a nuestro staff

# KOMBUCHA


**CAPTAIN KOMBUCHA (400ML)** ..... 4,5€

Sabores: Original, Pimienta Cayenne, Coco, Jengibre & Limón o Frambuesa

# TÉS

**TÉ GOURMET** ..... 2,5€  
Earl Grey, English Breakfast, Jazmín Verde, Menta, Manzanilla (infusión) o Rooibos (infusión)

**TÉ C/ LECHE** ..... 3€


 **CHAI LATTE** ..... 3€  
Vainilla o especiado

**BALI ICED TEA** ..... 3€

# BEBIDAS

**AGUA C/ GAS** ..... 1,5€

**REFRESCOS** ..... 2,5€

 **CERVEZA ARTESANAL** ..... 4€

**VINO (BLANCO/TINTO)**

Vaso - 3,5€ / Botella - 12€

# POSTRES

**CROISSANT** ..... 1,5€

**TARTA CASERA** ..... consulte a nuestro staff

**HELADO ARTESANAL (2 Bolas)** ..... 3,5€



SIGUE NUESTRA PLAYLIST EN SPOTIFY:  
"ZENITH BRUNCH & COCKTAILS BAR"

LA CUENTA SE PAGA EN BARRA.  
**¡NO PAGUEN POR SEPARADO,  
POR FAVOR!**

IVA incluido  
PUEDE EXISTIR CONTAMINACIÓN CRUZADA  
EN ALGUNOS DE LOS PRODUCTOS  
EN EL CASO DE SUFRIR ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA  
ALIMENTARIA, POR FAVOR HÁGASELO SABER A NUESTRO STAFF