

## No es solo un brunch, es moloca

### Pan de Masa Madre Artesanal

Elaborado cada día en Moloca por nuestros maestros panaderos. Masa madre de fermentación lenta — una hogaza con tradición.

9 €

### TABLAS

#### Tabla con Bacon

15,50 €

Huevo de campo a la plancha, bacon, pan de masa madre artesanal, ensalada de frutas de temporada, mantequilla y pudding casero de chía y coco.

#### Tabla con Salmón

17 €

Huevo de campo pochado con salsa holandesa, salmón ahumado noruego, pan de masa madre, ensalada de frutas, mantequilla y pudding de chía y coco.

#### Tabla Vegetariana

16,50 €

Huevos revueltos, champiñones salteados con tomates cherry, pan de masa madre, ensalada de frutas, mantequilla y pudding de chía y coco.

#### Roast Beef Tabla

17 €

Huevo de campo a la plancha, pan de masa madre, ensalada de frutas, láminas de roast beef, salsa tonnata y pudding de chía y coco.

### CROISSANTS

#### Croissant Ibérico

12 €

Queso semicurado fundido, jamón ibérico, patatas paja crujientes y huevo frito.

#### Croissant Noruego

13 €

Guacamole artesanal, láminas de salmón ahumado noruego y huevo pochado bañado en salsa holandesa.

### TOSTADAS

#### Tostada de Langostinos

15 €

Pan de masa madre con guacamole, langostinos, mayonesa kimchi, cilantro, cebolla encurtida con flor de jamaica y lima, y sésamo.

#### Tostada de Jamón Ibérico

15 €

Pan de masa madre con tomate fresco rallado, AOVE, aguacate en láminas, jamón ibérico y huevos pochados.

#### Tostada de Bacon

15,80 €

Pan de masa madre con bacon a la plancha, dip de tomate seco, huevos fritos, parmesano, mézclun y aceite de pimentón de la Vera.

#### Tostada Vegetariana

14 €

Pan de masa madre con hummus de remolacha, aguacate laminado, pepino, huevos pochados, sésamo y queso feta.

#### Vitello Tonnato Tostada

16 €

Pan de masa madre, salsa cremosa de atún, láminas finas de roast beef, alcaparras, cebolla morada y huevo duro rallado.

#### Tostada con Salmón

16 €

Pan de masa madre, crema agria con eneldo, salmón ahumado noruego, mézclun, rábanos, alcaparras y aceite aromático de lima.

### ESPECIALES

#### Hamburguesa de Wagyu

15 €

Pan bríoche de papa, mayonesa kimchi, huevo frito, rúcula y 150 g de carne picada de wagyu.

### DULCES & BOWLS

#### Pancakes de la Casa

15 €

Eponjosos pancakes con mantequilla, arándanos, fresas y sirope de arce (o a elegir crema de pistacho o Nutella).

#### Chia Bowl Proteico

14,50 €

50 g de proteína de chocolate, mantequilla de cacahuete, mermelada de frutos del bosque, frutas de temporada y granola artesanal.

#### Porridge

8 €

Con frutas de temporada (a elegir en agua, leche o leche de avena).

### ALÉRGENOS

1 Gluten

2 Crustáceos

3 Huevo

4 Pescado

5 Cacahuetes

6 Soja

7 Lácteos

8 Frutos de cáscara

9 Apio

10 Mostaza

11 Sésamo

12 Sulfitos

13 Altramuces

14 Moluscos

Información de alérgenos por plato disponible — pregunta a nuestro equipo. Puede haber trazas por contaminación cruzada.

### I AM MOLOCA

moloca coffee brunch · Adeje, Tenerife · @molocacoffeebrunch