

## BREAKFAST UNTIL 12.00

Croissant .....	2.5€
Tostada with tomato .....	5€
Tostada with tomato & avocado .....	6.5€
Tostada with tomato, serrano ham & cheese .....	6.5€
Tostada with smashed avocado & feta .....	8.5€
Fresh fruit & (soy) yoghurt (+ granola 1€ extra) .....	8€
Acai bowl .....	10€

*(Frozen organic acai, coconut rice milk, banana, granola, coconut, chia seeds, apple, strawberry)*

## ON THE SIDE

Olives .....	3€
French fries .....	4.5€
Sweet potato fries .....	6€
Hummus & bread .....	6.5€
Homemade cauliflower wings (vegan) .....	8.5€
Croquettes (spinach & pine nuts) .....	8.5€

## sandwiches / wraps

*(All sandwiches are served on 2 slices of delicious rustic sourdough bread)*

Falafel (vegan) ..... 9€  
*Falafel, pickled red cabbage, rocket, tomato & vegan sriracha yogurt*

Roasted chicken ..... 9€  
*Chicken, mayonnaise, avocado, tomato & romain lettuce*

Hummus (vegan) ..... 9€  
*Hummus, pickled red cabbage, avocado, roasted red pepper & romain lettuce*

Goats cheese ..... 9€  
*Goats cheese, roasted red pepper, pickled cucumber, rocket & balsamic syrup*

## SWEETS

Banana bread ..... 4€

Homemade brownie (vegan) ..... 5€

# SALADS AND BOWLS

**Curry Cauliflower (vegan option available) ..... 12.5€**

*Beauty in a bowl: roasted chicken or homemade hummus served with spinach, quinoa, roasted sweet potato, roasted cauliflower, pickled red cabbage & chive. Served with a Ras el Hanout dressing*

**Greek Goodness ..... 12.5€**

*The Moos version of a fresh & light Greek salad; Romain lettuce, rocket, cucumber, red pepper, tomato, red onion, feta, olives, walnuts, pomegranate & oregano. Served with a balsamic dressing*

**Miso Aubergine (vegan) ..... 13.5€**

*The very first ever Moos salad, still going strong! Roasted, miso infused aubergine served on a bed of rocket with basmati slow cooked wild rice, roasted mushroom, roasted cherry tomato, pickled cucumber, sesame seeds & spring onion. Served with a pickled miso dressing*

**The Falafel Bowl (vegan) ..... 14.5€**

*Our famous crunchy homemade falafel on a bed of quinoa, with roasted cauliflower, spinach, pickled cucumber, pickled red cabbage & roasted red pepper. Served with a homemade tzatziki dressing*

**Cheesy Goat ..... 14.5€**

*A Moos classic! Creamy goats cheese on a bed of rocket and spinach with quinoa, tomatoes, roasted red pepper, pickled cucumber, pickled red onion, walnuts, strawberry, pumpkin seeds & parsley. Served with a balsamic dressing*

**Power Protein (vegan) ..... 14.5€**

*Vegan power! A Moos classic: 'Spinach, rocket, quinoa, chickpeas, azuki beans, edamamepeas, roasted chili almonds, red onion, roasted broccoli, sesame seeds. Served with an orange – harissa dressing*

**Chicken Parmesan ..... 14.5€**

*The winner of 2021! Filling bowl with quinoa, roasted chicken, asparagus, parmesan, tomatoes, roasted cashew nuts, boiled egg & poppy seeds on a bed of kale and romain lettuce. Served with a homemade pesto dressing*

**Poké Bowl (vegan) ..... 15.5€**

*An original Moos recipe with marinated Watermelon instead of tuna! Basmati rice, tempeh, watermelon, edamame, avocado, pickled onion, tomato, raddish, spring onion & sesame seeds*

*Add roasted chicken in any salad for 2€*

## CURRIES

**Thai red curry** (vegan or add chicken for 2€)

*Spicy red curry with broccoli, green beans & red pepper, infused with coconut milk & spices.*

Served with basmati rice ..... 14€

**Yellow chickpea curry** (vegan or add chicken for 2€)

*Delicious yellow curry with chickpeas, broccoli and peas infused with coconut milk and spices.*

Served with basmati rice ..... 14€

## *burgers*

**Homemade beef burger**

*Served with fries and a side salad ..... 15€*

**The beyond burger** (vegan)

*Served with fries and a side salad ..... 15€*

**Chicken burger**

*Served with fries and a side salad ..... 15€*

## juices

Carrot Llonga (Carrot, celery, apple) .....	6.5€
The Moos (Apple, carrot, pineapple, beetroot) .....	6.5€
Green Detox (Spinach, celery, cucumber, apple & ginger) .....	6.5€

## SMOOTHIES

Banana cacao.....	6.5€
<i>(Banana, cacao, agave syrup &amp; coconut milk)</i>	
Green Detox .....	8.5€
<i>(Banana, spinach, avocado, ginger, pineapple, coconut milk)</i>	
Very Berry .....	8.5€
<i>(Banana, mixed berries, agave syrup &amp; coconut milk)</i>	



## COLD DRINKS

Water .....	3€
Sparkling water .....	3.5€
Various soda's .....	3€
Coco Cola / Light .....	3€
Fanta Lemon / Orange .....	3€
Coconut water .....	4.5€
Kombucha tea of life .....	4.5€

### Beer (bottle)

Heineken .....	3€
Estrella Galicia .....	3€
Shandy .....	3€
Alhambra reserva 1925 .....	4€
Corona .....	4€
Special beer .....	4.5€
<i>(Pale ale, blonde, White)</i>	

### Coffee

Espresso .....	2€
Americano .....	2.75€
Cappuccino .....	2.75€
Café con leche/ Latté .....	3€
Iced coffee .....	5.5€

### Tea

Try one of our many flavours....	2€
Fresh mint tea .....	3€
Fresh ginger tea .....	3€

*Decaf / Vegetable milk + 0.25€*  
*Extra shot + 1€*

## wines

<b>White</b> .....	5 glass / 22€ bottle
<b>Red</b> .....	5 glass / 22€ bottle
<b>Rose</b> .....	6.5 glass / 25€ bottle
<b>Cava</b> .....	Bottle 22€

# moos

## SALADS & MORE

### DESAYUNO HASTA 12.00

Croissant .....	2.5€
Tostada con tomate .....	5€
Tostada con tomate & aguacate .....	6.5€
Tostada con tomate, jamon serrano & queso .....	6.5€
Tostada con aguacate y feta .....	8.5€
Frutas frescas & (soy) yogurt (+ granola 1€ extra) .....	8€
Acai bowl ( <i>Acai organico, leche de arroz y coco, banana, granola, coco, chia, fresa, manzana</i> ) .....	10€

### SNACKS

Olivas .....	3€
Patatas fritas .....	4.5€
Patatas fritas de boniato .....	6€
Hummus casero con pan .....	6.5€
Alitas de coliflor (veganos) .....	8.5€
Croquetas (espinaca y piñonas) .....	8.5€

### sandwich / wraps

(Todos los sándwich estan servido con 2 rebanadas de pan masa madre rustico)

Falafel (vegano) ..... 9€  
*Falafel, col rojo encurtido, tomate, rucola y yogurt vegano con sriracha*

Pollo asado ..... 9€  
*Pechuga de pollo, mayonesa , aguacate, tomate y lechuga.*

Humus (vegano) ..... 9€  
*Humus, col lambarda encurtida, aguacate, pimiento rojo asado, lechuga*

Queso de cabra ..... 9€  
*Queso de cabra sin corteza, pimiento rojo asado, pepino encurtido, rucola, sirope de balsamico*

### DULCES

Pan de banana ..... 4€

Brownie casera (vegano) ..... 5€

# ENSALADAS Y BOWLS

- Curry Cauliflower (opcion vegano disponible) ..... 12.5€**  
*Humus casero o muslo de pollo asado con espinaca, quinoa, boniato asado, coliflor asada, col Lombarda & cilantro. Servido con un dressing de naranja - harissa*
- Greek Goodness Bowl ..... 12.5€**  
*Ensalada Griega con lechuga romana, rucula, pimiento rojo, pepino, tomate, olivas, walnuts, cebolla roja, granada, feta y oregano. Servido con una salsa de balsamico.*
- Miso Aubergine (vegano) ..... 13.5€**  
*Berenjena asada con infusión de miso servida en una cama de rúcula con arroz salvaje cocido a fuego lento, champiñones asados, tomate cherry asado, pepino encurtido, semillas de sésamo y cebolleta. Servido con aderezo de miso en escabeche.*
- Falafel Bowl (vegano) ..... 14.5€**  
*Falafel casero crocante con quinoa, coliflor asada, espinaca, pepino encurtido, col Lombarda encurtida & zanahoria asada. Servido con un dressing tzatsiki vegano*
- Cheesy Goat ..... 14.5€**  
*Queso de cabra sin corteza con rucula, espinaca, quinoa, fresas, tomate, pimiento rojo asado, pepino encurtido, cebolla roja encurtida, walnuts, semillas de calabaza & perejil. Servido con un dressing de aceite de oliva con balsamico*
- Power Protein (vegano) ..... 14.5€**  
*Un clásico de Moos: 'Espinacas, rúcula, quinoa, garbanzos, frijoles azuki, edamame, almendras con ají tostado, cebolla morada, brócoli y aguacate. Servido con un dressing de naranja - harissa*
- Chicken Parmesan ..... 14.5€**  
*Quinoa, muslo de pollo asado, espárragos, queso de parmesano, tomate, anacardos tostados, huevo cocido & semillas de amapola, sobre una base de kale & lechuga romana. Servido con un dressing de pesto casero*
- Poké Bowl (vegano) ..... 15.5€**  
*El Moos Poké (vegano) es un bowl con arroz, sandia marinada, tempeh frito marinado, aguacate, tomate, guisantes, cebolla encurtida, rabano y spring onion. Servido con un salsa de miso*

Añadir pollo asado 2€



## Thai red curry (vegano o añadir pollo 2€)

Curry rojo picante con brocoli, judías verdes y pimiento rojo, cocinado en leche de coco & especias. Servido con arroz de basmati ..... 14€

## Yellow chickpea curry (vegano o añadir pollo 2€)

Curry amarillo con garbanzos y coliflor, cocinado en leche de coco & especias. Servido con arroz de basmati ..... 14€

## hamburguesas

### Hamburguesa de ternera casera

Servido con papas fritas y ensalad ..... 15€

### Beyond Hamburguesa (vegano)

Servido con papas fritas y ensalad ..... 15€

### Hamburguesa de pollo

Servido con papas fritas y ensalad ..... 15€

## Zumos frescos

Green Detox .....	6.5€
<i>(espinaca, apio, pepino, manzana y jingibre)</i>	
The Moos .....	6.5€
<i>(manzana, zanahoria, pina, remolacha)</i>	
Carrot Llonga .....	6.5€
<i>(zanahoria, apio, manzana)</i>	

## BATIDOS

Banana cacao .....	6.5€
<i>(Banana, cacao, sirope de agave &amp; leche de coco)</i>	
Green Detox .....	8.5€
<i>(Banana, sspinaca, aguacate, piña, banana &amp; leche de coco)</i>	
Very Berry .....	8.5€
<i>(Banana, ayas mixtas, sirope de agave &amp; leche de coco)</i>	



## BEBIDAS CALIENTE

## BEBIDAS FRIAS

Agua .....	3€
Agua con gas .....	3.5€
Sodas Varios.....	3€
Coca Cola / Light .....	3€
Fanta Lemon / Naranja .....	3€
Coconut water .....	4.5€
Kombucha tea of life .....	4.5€

### Cerveza (botella)

Heineken .....	3€
Estrella Galicia .....	3€
Shandy .....	3€
Alhambra reserva 1925 .....	4€
Corona .....	4€
Special beer .....	4.5€
<i>(Pale ale, blonde, White)</i>	

### Cafe

Espresso .....	2€
Americano .....	2.75€
Cappuccino .....	2.75€
Café con leche/Latté .....	3€
Café helado .....	5.5€

### Té

Probar uno de nuestro muchos sabores .....	2€
Menta fresca .....	3€
Gengibre fresca .....	3€

*Decaf / leche vegetal + 0.25€*

*Extra shot + 1€*

## Vinos

<b>Blanco</b> .....	Copa 5€ / Botella 22€
<b>Tinto</b> .....	Copa 5€ / Botella 22€
<b>Rosa</b> .....	Copa 6.5€ / Botella 25€
<b>Cava</b> .....	Botella 22€