



MENU *fresh eats by ZIBA.LIFE*

WE SOURCE 90% OF OUR INGREDIENTS LOCALLY

everything is lovingly made using organic whole-foods where ever possible.
all our food is plant based and available all day!

SMOOTHIES

kid's fave / 6 🌱

strawberry, banana, oats, ground flax, chia seeds and agave

the morning flush / 6

lemon, turmeric, ginger, cayenne pepper, cinnamon, water and maple syrup

detox / 6 🌱

almond milk, blackberries, banana, dates, coconut oil, activated charcoal, vanilla and himalayan salt

anti-inflammatory / 6 🌱

almond milk, carrot, banana, pineapple, ginger, turmeric and lemon

post work-out / 6 🌱

almond milk, protein powder, banana, berries, chia seeds, oats, agave

immune boosting / 6 🌱

almond milk, ginger, banana, pineapple, vanilla and chaga mushroom

mood lifter / 6 🌱

spinach, banana, CBD OIL, hemp seeds, avocado, almond milk, and lemon

hormone balancing / 7 🌱

almond milk, banana, avocado, kale, celery, chia seeds, lemon juice, Ashwagandha powder, maca

chocolate fix / 6 🌱

almond milk, banana, vanilla, cocoa, blueberries, spinach, nut butter, agave

Add any ingredient. 1

add or takeaway any ingredients or build your own! You can add protein powder, hemp seeds or homemade yogurt.

SOFT DRINKS

water still or sparkling 522ml / 3.5

solan de cabras water / 2

whole earth soft drinks / 2.5

apple
orange and lemon
cola
cranberry
elderflower
ginger
lemonade

tonic water le tribute / 3.5

milkshakes / 6.5 🌱 🌱

strawberry / banana / chocolate

SINGLE PRESSED JUICES

single / 3.50

orange, apple, celery, or grapefruit

kick start / 5.5

apple, lemon, ginger, and cayenne

immunity boosting / 5.5

orange, apple, carrot

cholesterol reducer / 5.5

grapefruit, celery, lemon, and ginger

cleansing / 5.5

pear, apple, cucumber, celery, and spinach

pre-workout / 6

carrot, cucumber, beetroot, spinach, lemon, and apple

add any fruit / 1

single press immunity shots / 3

ginger, carrot, and lemon
apple, spinach, parsley and lemon
beetroot, apple, and lemon

turmeric golden milk shot, organic olive oil, black pepper, and cinnamon / 3.50

known for its anti-inflammatory properties, the 'healing spice' has been used to treat many ailments in ancient indian medicine.

COFFEE

-espresso / 1.50
-cortado / 2
-café con leche / 2.50
-americano / 2
-mushroom coffee / 3.50
-mushroom hot cacao latte / 3.50
-matcha latte / 3.50
-hot chocolate / 3 coffe shot /+1
-carajillo / 3
-latte / 3
-chai tea latte / 3
all our drinks are served with Barista milk if you want a different milk then please tell one of the team.
-add cream / 1
-frappe 5

TEA

-Green / 3
-Mighty Green, Japanese sencha
-In the Mood for love, Chinese green scented with jasmine
-House black – Tip of the morning
-Mint Julep
-Golden Earl
-Red Hibiscus
-Golden Chamomile

mindfulness tea collection / 3

-awareness / floral, almond, camphor
-clarity / sweet greens, orchid, cream
-contemplation / toasty, smokey sweet, prune, cinnamon
-presence / nutty, sweet, snap peas

BEER

-draft green Mahou /2,5
-mahou red / 2.5
-mahou GF / 3
-corona / 3
-rubio (GF) la luna /3.5
-alhambra verde / 3,5
-cider / 3,5
-lluna bio 3.5

COCKTAILS

all our cocktails can be made with or without alcohol (-1 without alcohol)

mojito /8 classic or seasonal

kir royal /8

sangria glass / 6 jug / 17

raspberry daiquiri /8

aperol spritz/8

pimm's glass / 6 jug / 17

WINES

white

-chaval glass / 2.75 bot / 13 (D.O. Valencia) Macabeo)
-vetiver verdejo glass / 3.25 bot / 16 (D.O. Rueda)
-20 de April 100% Sauvignon Blanc 3.25 / 16 (D.O. Rueda)
-atrium blanco 100% chardonnay bot / 17.50 (D.O. penedes)
-naureao 00' bottle / 15.5

rose

-chaval glass / 2.75 bot / 13 (D.O. Valencia Boval)
-príncipe de viana ed. limitada garnacha 15 (D.O. navarra)
-naureao 00' bot 15.50

red

-chaval Tempranillo glass / 2.75 bot / 13
-tarima "Al Natural" Monastrell Orgánico 16.75 (D.O. alicante)
-boyante Tempranillo glass 3.25 bot 17.50 (D.O. ribera del duero)
-lopez de haro crianza glass /3.25 bottle / 16.75 (D.O. ca rioja)

Cavas Ecológicas

-art de Luna 'Ecológico" Brut Nature copa / 4.50 bot / 17.00
-cava luna blanco o Rosado 0,0
-copa / 4 bot / 16.50

LIQUORS AND SPIRITS

Vermouth dry 4	Gin house Larios 4
Vermouth red 4	Hendricks 10
Rum Bacardi 4	Mistela 1.5
Rum Santisima 4	Orujo small 2 large 3.50
Brandy Sobrano. 4	Mistela 4
Courvoisier 6	Vegan Baileys 4
White label 4.5	Cointreau 5
Glenmorangie 7	Limoncello 5
Vodka Absolut 7	Aperol 5
Grey Goose 15	Whisky White label 4
Gin MG 4.5	
Gin Mare 7.50	



MENU *fresh eats by ZIBA.LIFE*

WE SOURCE 90% OF OUR INGREDIENTS LOCALLY

everything is lovingly made using organic whole-foods where ever possible.
all our food is plant based and available all day!

BREAKFAST AND LUNCH

pancakes

- plain with topping of choice / 5. (GF available)
- buckwheat, blueberries, coconut cream and maple syrup / 7.70
- pancake with mushroom, garlic, plant-based cream and parsley / 7.50 (soya)

crepes (GF available)

- hazelnut chocolate spread / 5 plus banana +1
- lemon & sugar / 5
- fresh seasonal fruit & cream / 6

porridge / 8 (GF available)

- made with homemade nut milk or if you're not 'nuts' about almonds choose one of our other plant-based milks. Oat, hemp or soya.
- middle Eastern mix with tahini, topped with sesame seeds, poppy seeds and chopped dates
- vanilla poached pears with nut butter and toasted almonds
- banana, nuts, seeds, topped with blackstrap molasses or agave syrup

homemade granola jar, 8.5

with homemade yogurt, fresh fruit, nuts, and seeds

SMOOTHIE BOWLS

cherry almond / 6.5 soya
banana, cherries, almond milk, topped with raw almonds and fresh berries

blackberry / 6.5 soya
homemade yogurt, vanilla, blackberries, spinach, agave, lime juice topped with seeds

mellow yellow / 6.5
pineapple, banana, peach and coconut water, topped with seeds and cereal

carrot cake / 6.5
bananas, carrot juice, dates, vanilla and cinnamon

BREADS

sourdough, whole meal, focaccia or gluten-free bread / 2.5

- tomato / 1
- homemade Jam, Marmalade, or curds / 1
- butter / 1
- avocado / 2
- mushrooms / 2
- vegan sausage / 2
- hazelnut chocolate spread / 1
- homemade barbecue beans / 2
- tofu scramble / 2.50 (soya)
- vegan melty cheese / 2 soya
- vegan bacon / 2 soya
- vegetables of the day / 1.50

BITES AND SHARING PLATTERS

sharing platters / 17
humus, pate, tapenade served with crunchy veg, bread, olives and homemade pickles

soup of the day / 6.5

nachos / 9

With homemade 3 bean chilli, guac and salsa

kebab / 12 soya
made from homemade seitan, salad and tzatziki and spicy chilli sauce

salads / 13 soya
-salad no 'Chicken' Tikka bowl with chargrilled mushrooms, lentils, greens, and homemade feta.

-pad tai with crunchy veg.
Choose from crispy tofu or chicken

hamburguesas soya
-beyond meat (GF) served with salad, fries, and house sauce 12

-homemade burger with mango salsa, crunchy coleslaw, home fries all served in a soft roll. GF available

spanish omelette / 5
each one made fresh to order served with crusty bread

spicy potatoes / 4.5
homemade and served with a spicy sauce

SANDWICHES, ROLLS & WRAPS (GF available)

BLT / 8.5 soya
bacon, avocado, lettuce, tomato, basil oil. Served with aioli and veg of the day

hotdog / 6.5 soya
served with caramelised onions, mustard, and ketchup. 6.50

the frenchie / 8.5
sautéed mushrooms with spicy horseradish served with a savoury jus for dipping and French fries

the american / 12 soya
bbq jackfruit served with sautéed spinach and crispy coleslaw

the italian / 12 soya
succulent meatballs made with soya and lentils. Served in a rich tomato salsa

wrap / 9 soya
humus, spinach, black olives, crunchy veg and homemade feta

focaccia / 9
grilled seasonal vegetables, basil, and vegan cheese soya

SIDES

bread / 2 **seasonal veg / 4**
fries / 4 **humus / 6**

DESSERTS

homemade cakes / 4/4.50
GF opciones

ice cream / 2.5

knickerbocker glory / 6.5

homemade dessert jars / 4.50



MENU *fresh eats* by ZIBA.LIFE

EL 90% DE NUESTROS INGREDIENTES SON LOCALES

todo está preparado con mucho amor y con productos orgánicos, que buscamos allí donde sea posible .
toda nuestra comida es "Plant Based" y esta disponible todo el día .

SMOOTHIES

el favorito de los niños / 6

fresa, plátano, avena, lino molido, semillas de chía y agave

el despertar de la mañana / 6

limón, cúrcuma, jengibre, pimienta de cayena, canela, agua y sirope de arce

detox / 6

leche de almendras, moras, plátano, dátiles, aceite de coco, carbón activado, vainilla y sal del Himalaya

antiinflamatorio/ 6

leche de almendras, zanahoria, plátano, piña, jengibre, cúrcuma y limón

post work-out / 6

leche de almendras, proteína en polvo, plátano, bayas, semillas de chía, avena, agave

immune boosting / 6

leche de almendras, jengibre, plátano, piña, vainilla y champiñón chaga

be happy / 6

espinacas, plátano, aceite de CBD, semillas de cáñamo, aguacate, leche de almendras y limón

equilibrio hormonal/ 6

leche de almendras, plátano, aguacate, col rizada, apio, semillas de chía, jugo de limón, Ashwagandha polvo, maca.

chocolate / 6

amond milk, banana, vainilla, cocoa, blueberries, spinach, nut butter, agave

agrega cualquier ingrediente. 1

ipuedes agregar o llevar cualquier ingrediente o crear el tuyo propio! Puedes agregar proteína en polvo, semillas de cáñamo o yogur casero

BEBIDAS

agua natural o con gas 522ml/ 3.5

solande cabras / 2

refrescos whole earth / 2.5

manzana
naranja y limón
cola
arándano
flor de saúco
jengibre
limonada

agua tónica le tribute 3.5

batidos / 6.5

fresa
plátano
chocolate

ZUMOS 'SINGLE PRESS'

solo de / 3.5

naranja, manzana, apio o pomelo

el despertar de la mañana/ 5.5

manzana, limón, jengibre y cayena

antiresfriados/ 5.5

naranja, manzana, zanahoria

bajar colesterol/ 5.5

pomelo, apio, limón y jengibre

limpiador / 5.5

pera, manzana, pepino, apio y espinacas

para entrenar / 6

zanahoria, pepino, remolacha, espinaca, limón y manzana

agrega cualquier fruta / 1

chupito de leche dorada de cúrcuma con aceite de oliva orgánico, pimienta negra y canela / 3.5

conocida por sus propiedades antiinflamatorias, la "especia curativa" se ha utilizado para tratar muchas afecciones a lo largo de los años en la antigua medicina india para tratar los resfriados, la gripe y la depresión para nombrar sólo algunos de sus muchos beneficios.

chupitos de vida/ 3.5

jengibre, zanahoria y limón
manzana, espinaca, perejil y limón
remolacha, manzana y limón

limonada casera fresca / 3.5

hecho con limones locales frescos

CAFÉ

-expreso / 1.50

-cortado / 2

-café con leche / 2.50

-americano / 2

-café de setas / 3.50

-cacao latte caliente con champiñones / 3.50

-café con leche matcha/ 3.50

-chocolate caliente 3 + chupito de expreso +1

-carajillo / 3

-latte / 3

-chai tea latte / 3

-Todas nuestras bebidas se sirven con leche ---

-barista, si desea una leche diferente, por favor

-comuníquelo al personal

-añadir crema / 1

-frappe 5

TÉS E INFUSIONES

-verde / 3

-mighty Green, japanese sencha /3

-In the mood for love, verde chino perfumado /3

-con jazmín /3

-casa negra – consejo de la mañana /3

-julepe de menta /3

-conde dorado /3

-hibisco rojo /3

-manzanilla dorada /3

colección de Te "Se Consciente" / 3

-conciencia - Floral, almendra, alcanfor

-claridad - Verdes dulces, orquídea, crema

-contemplación - Tostado, dulce ahumado, ciruela pasa, canela

-presence - Nuez, dulce, guisantes

-vitality - cítricos, jengibre, hierba, menta fresca

CERVEZA

-tirador mahou verde /2,50

-botella mahou rojo / 2.50

-mahou sin gluten / 3

-corona / 3

-rubia (GF) la luna / 3.5

-alhambra Verde / 3,5

-lluna bio / 3.5

-sidra / 3,5

CÓCTELES

todos nuestros cócteles se pueden hacer con o sin alcohol

mojito /8

clásica y de temporada

daiquirí de frambuesa/8

kir royal /8

aperol spritz/8

sangria

copa / 6 jara / 17

pimm's

copa / 6 jara / 17

VINOS

blancos

-chaval copa / 2.75 botella / 13
(D.O. Valencia) Macabeo)

-vetiver verdejo copa / 3.25 botella / 16
(D.O. Rueda)

-20 de April 100% Sauvignon Blanc 3.25 / 16
(D.O. Rueda)

-atrium blanco 100% chardonnay botella / 17.50
(D.O. penedes)

rosado

-chaval copa / 2.75 botella / 13
(D.O. Valencia Boval)

-príncipe de viana ed. limitada garnacha 15
(D.O. navarra)

-naureao 00' botella 15.5

tinto

-chaval Tempranillo copa / 2.75 botella / 13

-tarima "Al Natural" Monastrell Orgánico 16.75
(D.O. alicante)

-boyante Tempranillo copa 3.25 botella 17.5
(D.O. ribera del duero)

-lopez de Haro Crianza
(D.O. ca rioja)

Cavas Ecológico

-art de luna "Ecológico" Brut Nature
copa / 4.50 botella / 17.00

-cava Luna Blanco o Rosado 0,0
copa / 4 botella / 16.50

LICORES

vermut seco 4

vermut rojo 4

ron Bacardí 4

ron Habana 4

brandi Soberano. 4

mensajero 6

white Label 4

glenmorangie 7

vodka absoluto 7

grey goose 15

Gin MG 4.5

Gin Mare 7.5

hendricks 10

el tributo 13

Orujo small 2 large 3.50

mistela 4

baileys veganos 4

cointreau 5

limoncello 5

campari 5



MENU *fresh eats* by ZIBA.LIFE

EL 90% DE NUESTROS INGREDIENTES SON LOCALES

todo está preparado con mucho amor y con productos orgánicos, que buscamos allí donde sea posible .
toda nuestra comida es "Plant Based" y esta disponible todo el día .

DESAYUNO Y ALMUERZO

panqueques (opción GF disponible)

- sencillo con topping a elección / 5.
- alforfón, arándanos, crema de coco y sirope de arce. / 7.70
- crepe con champiñones, ajo, crema de plant based y perejil. / 7.50 (soya)

crepes – (SG disponible)

- crema de chocolate con nueces / 5 mas plátano + 1
- limón y azúcar/ 5
- fruta fresca de temporada y nata / 6

gachas de avena // Porridge/ 8

- hecho con leche de almendras casera o si no estás "loco" por las nueces, elige uno de nuestras otras leches vegetales. avena, cáñamo, coco o soja orgánica
- mezcla de Oriente Medio con tahini, cubierto con semillas de sésamo, semillas de amapola y dátiles picados
- peras escalfadas a la vainilla con mantequilla de nueces y nueces tostadas
- nueces de plátano, semillas cubiertas con melaza de blackstrap o sirope de agave

tarro de granola casero / 8.5

- con yogur casero, fruta fresca, frutos secos y semillas

SMOOTHIE BOWLS

cherry almond / 6.5

- plátano, cerezas, leche de almendras, cubierto con almendras crudas y bayas frescas

blackberry /6.5

- soja
- yogur casero, vainilla, moras, espinacas, agave, jugo de limón cubierto con semillas

mellow yellow /6.5

- piña, plátano, durazno y agua de coco, cubierta con semillas y cereal

carrot cake /6.5

- plátanos, jugo de zanahoria, dátiles, vainilla y canela

PAN A ELEGIR

pan de masa madre, espelta, focaccia o sin gluten 2,5 incluye aceite o mantequilla

- tomate / 1
- mermelada o cuajada casera / 1
- mantequilla / 1
- aguacate / 2
- champiñón / 2
- salchicha vegana/ 2
- crema de chocolate con avellanas / 1
- frijoles BarbaCoca Caseros / 2
- revuelto de tofu / 2.50 (soya)
- individual Tortillas de patatas / 2.50
- queso fundido vegano/ 2 (soja)
- bacon vegano/ 2 (soya)
- verduras del día / 1.50

PARA COMPARTIR Y BOCADOS

para compartir / 17

- humus, paté, tapenade servido con verduras crujientes, pan, aceitunas y encurtidos caseros

sopa del dia/ 6.5

nachos machos / 9

- con chili casero de 3 frijoles, guacamole y salsa

kebab / 12

- soja
- seitán casero servido con ensalada y tzatziki y salsa picante de chile

ensaladas / 13

- soja
- no "pollo" tikka bowl con champiñones a la parrilla, lentejas, espinacas y queso feta casero

ensalada Pad Tai con verduras crujientes

hamburguesa

- soja
- beyond Meat (GF), servido con ensalada, papas fritas y salsa de la casa.

- hamburguesa casera de alubias negras con salsa de mango, ensalada crujiente de col, salsa casera, y patatas fritas

tortilla de patata individual / 5

- hechas al momento y servido con pan crujiente

patatas bravas / 4.5

- casero y servido con una salsa especiada

ROLLS, SÁNDWICHES, WRAPS (SG disponible)

BLT / 8.5

- bacon, aguacate, lechuga, tomate, aceite de albahaca. Servido con alioli y verduras de temporada.

perito caliente / 6.5

- soja
- servido con cebollas caramelizadas, mostaza y ketchup y un panecillo suave de perrito caliente / 6.50

el Francés/ 8.5

- champiñones salteados con rábano picante en un pan ciabatta y servido con un jugo salado para dip y papas fritas

el americano/ 12

- yaca a la parrilla en un panecillo de brioche suave servido con espinacas salteadas y ensalada de col

la italiana/ 12

- soja
- suculentas albóndigas elaboradas con soja y lentejas, servido en una rica salsa de tomate

wrap / 9

- soja
- humus, espinacas, aceitunas negras, verduras crujientes y queso feta casero

focaccia / 9

- soja
- verduras de temporada a la parrilla, albahaca y queso vegano fundido

EXTRA

pan / 2

verduras de temporada/ 4

patatas fritas / 4

humus / 6

POSTRES

tartas Caseras./ 4/4.5

- (SG opciones disponible)

knickerbocker gloria / 6.5

tarros caseros / 4.5

helados / 4.5