

DESAYUNOS / SET BREAKFAST

Yogur de granja con granola casera,
fruta y café 9,00

Natural yogurt with homemade granola, fruit and coffee

Tostadas o pan de masa madre con
mantequilla, mermelada y café 7,00

Toast or sourdough bread with butter, mermelade and coffee

English muffin, huevo orgánico revuelto,
salmón ahumado / bacon y café 11,00

English muffin, organic scrambled egg,
smoked salmon / bacon and coffee

Huevos orgánicos, bacon, tomates asados,
tostada y café 11,00

Organic eggs, bacon, grilled tomatoes, toast and coffee

+ Judías 1,00

+ Beans

+ Salsichas 2,00

+ Sausages

Tortilla de patatas con pan de payés y tomate 7,00

Potato omelette with tomato rye bread

Tostada de aguacate, lima y huevo frito orgánico 9,00

Avocado toast with lime and organic fried egg

Pancakes de fresa, nueces, yogur
y sirope de arce o chocolate 11,00

Pancakes with strawberries, walnuts,
yogurt and maple syrup or chocolate



ZUMOS 100% ORGÁNICOS / ORGANIC COLD PRESSED JUICES

Luna 5.95

Remolacha, Zanahoria,
Manzana, Jengibre, Limon
Beetroot, Carrot, Apple,
Ginger, Lemon

Alma 5.95

Kale, Manzana, Pepino,
Apio, Limon
Kale, Apple, Cucumber,
Celery, Lemon

Maia 5.95

Piña, Manzana, Pepino,
Limon, Menta
Pineapple, Apple, Cucumber,
Lemon, Mint

Sienna 5.95

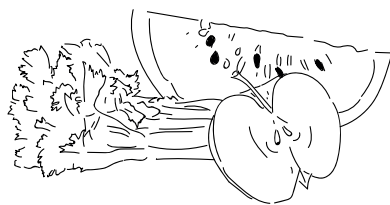
Sandía, Manzana, Limón, Menta
Watermelon, Apple, Lemon, Mint

India 5.95

Zanahoria, Naranja, Limón,
Jengibre, Cúrcuma Fresca
Carrot, Orange, Lemon, Ginger,
Fresh Tumeric

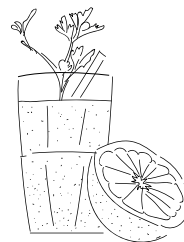
Mara 5.95

Manzana, Apio, Limón,
Cilantro
Apple, Celery, Ginger,
Lemon, Coriander



ZUMOS EXPRIMIDOS FRESCOS

FRESH PRESSED JUICES



Naranja Orange 4,00 / Naranja, Zanahoria y Gengibre
Orange, carrot and ginger 5,00 / Manzana y Albahaca
Apple and basil 5,00

SANDWICHES

Club sandwich 11,50

Pollo, bacon, tomate, queso Havarti, lechuga y salsa casera
Chicken, bacon, tomato, Havarti cheese and homemade sauce

Trikini con queso mozzarella,
queso Havarti, brie y jamón de york 6,50
Trikini with mozzarella cheese, Havarti cheese,
brie and ham

Pan de payés con queso brie, sobrasada y miel 5,50
Rye bread brie cheese, sobrasada and honey

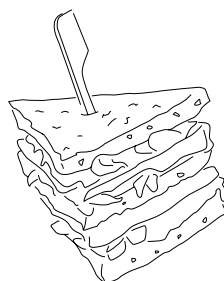
Vegetal 5,00

Vegetarian

Pan de masa madre, aguacate, tomate seco,
rucola, zanahoria y queso mozzarella
Avocado, tomato, arugula, and mozzarella cheese

Flautas con tomate:

Baguette with rubbed tomato:



- Jamón de bellota
3,50/6,00
Iberic Acorn ham

- Queso manchego
semi curado 2,50/4,00
Semi cured Manchego cheese

- Jamón de York 1,75/3,00
Ham

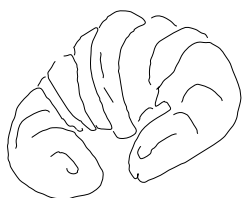
BOLLERÍA/ BAKERY

Croissants
de mantequilla 1,30
Butter croissant

Muffin de arándanos 1,40
Blueberry muffin

Muffin de chocolate 1,40
Chocolate muffin

Rollito de canela 2,40
Cinnamon roll



Galleta de avena 2,00
Oat cookie

Galleta de almendra y
pepitas de chocolate 2,00
Almond and chocolate chip cookie

Tarta de zanahoria 5,50
Carrot cake

Nuestros productos de briochería pueden
contener trazas de gluten, sésamo, leche
y frutas de cáscara. Nuestros productos
de chocolatería pueden contener trazas de
frutos de cáscara.
Our bakery products can contain traces of
gluten, sesame, milk and nuts. Our chocolate
products can contain traces of nuts.

TAPAS PARA COMPARTIR

Croquetas con jamón
de bellota 6,50

Patatas bravas 6,00 (V)

Tortilla de patata
y pan con tomate
7,00

Nachos con guacamole
8,50 (V)

Patatas Bután
(patatas bravas del
Himalaya 8,25 (V)

Tapa de queso
Idiazábal 7,00 (V)

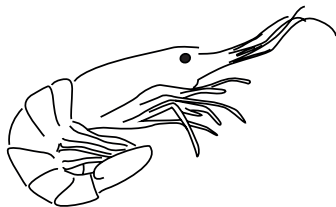
Berenjenas crujientes
5,25 (V)

Espárragos verdes
con salsa romesco
8,50 (V)

Fajitas de pollo 11,00

Mejillones de roca
al vapor con hierba
limón, albahaca y
tomates cherry 13,00

Chicharrón de
langostinos con
salsa de jalapeños
11,00



Tortillas de maíz,
sashimi de atún y
mayonesa chipotle
9,90

Pimientos de Padrón
5,50 (V)

#restauranteluzia

Focaccia, aceite
de oliva virgen y
romero 6,00 (V)

Alitas de pollo con
salsa barbacoa 8,50

Plato de jamón
ibérico de bellota y
pan con tomate 18,50

Calamares a la
andaluza con pilpil
de lima 12,25

Steak tartar con
patatas fritas 16,50

SOPAS, ENSALADAS Y VERDES

Gazpacho 9,50

Vichyssoise 9,00

Verduritas salteadas
11,00 (V)

Ensalada de verdes
y camembert caliente
10,50 (V)

Ensalada fresca de
salsifís, zanahorias
negras, manzana
Granny Smith y pipas
con salsa tamari
10,50

Ensalada mixta 10,50 (V)

Ensalada de rúcula,
parmesano, pollo
ahumado y alcaparras
12,00



#grupotragaluz

Burrata, tomate
y rúcula 13,50 (V)

Variado de tomates
con ventresca de
bonito y balsámico
12,00

Carpaccio de bacalao
con lima, aguacate y
cilantro 12,00

PASTAS



Rigatoni con crema de
parmesano trufados y
gratinados 14,00 (V)

Tagliolini Cipriani
con tomatitos,
berenjena asada,
albahaca, mozzarella y
pesto 14,00 (V)

Tagliolini Cipriani
con gambas, ajo frito
y guindilla 14,00

Spaghetti alle vongole
(con almejas) 13,50

Espaguetis a la
boloñesa 12,00

Risotto de espárragos
y calabacín con
burrata ahumada 13,50

BRASA

Pollo de corral,
pimientos y puré
trufado 16,50

Solomillo, patatas
y salsa bearnesa 21,00

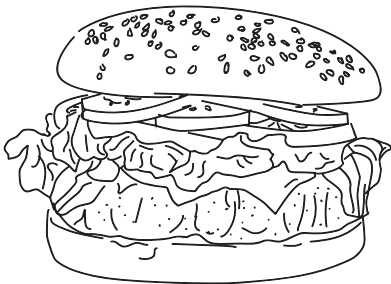
Salmón salvaje de
Alaska con ensalada
de verdes y salsa
tártara 17,50

Entrecot de ternera
madurado con salsa
provenzal 22,00

HAMBURGUESA AMERICANA

(180 g 100% ternera)

Pan, lechuga, tomate,
pepinillo y patatas
fritas 14,50*



HAMBURGUESA VEGGIE AMERICANA

Pan, rúcula, aguacate
y patatas fritas 14,00
(V)*

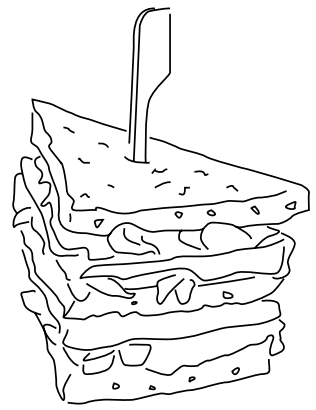
*Queso raclette 2,00/
Bacon 1,00 / Huevo
2,00/ Cebolla 1,00

Vegetariano (V)
10% IVA incluido

SÁNDWICHES

Club sandwich 11,50

Vegetariano: Pan de
masa madre, aguacate,
tomates secos, rúcula,
zanahoria y queso
mozzarella 9,50 (V)



DEL HORNO DE LEÑA

Margarita 11,50 (V)

Margarita con jamón
cocido 12,50

Espinacas, queso
de cabra y miel
de caña 12,50

Tomates secos, burrata
y albahaca 13,50 (V)

Tomate, mozzarella y champiñones
13,00 (V)

4 quesos con nueces 14,00 (V)

Mozzarella, puerro, huevo y trufa
14,00 (V)

Prosciutto di Parma, rúcula y setas
14,00

Tomate, mozzarella
y pepperoni 13,00

Salmón ahumado, rúcula, crema fresca y
alcaparras 14,00

Flor de calabacín, mozzarella, anchoas
y tomates cherry 13,50

