

food

HASTA LAS 15:30H

Porridge - 7,00€

Base de copos de avena integral y bebida vegetal con toppings de fruta de temporada, nueces y coco rallado.

Muesli - 7,00€

Compota de manzana casera, yogurt natural, semillas de chia, granola artesana, fruta de temporada y coco rallado.

Açaí bowl - 8,80€

Base de açaí eco y plátano con toppings de fruta de temporada, semillas de chia, granola artesana y coco rallado.

Avocado cream - 8,00€

Croissant "Benito" a la plancha con aguacate smash, huevo a baja temperatura, ensalada verde y parmesano rallado.

Full bagel - 9,80€

Bagel con huevo a la plancha, salmón ahumado, queso crema, cebolla encurtida, alcaparras, rúcula, aguacate, sésamo negro, aceite de hierbas y salsa de mostaza casera.

Sandwich Gomera - 8,80€

Pan de cristal, pata asada con alioli de berros, cebolla caramelizada, aguacate, queso ahumado, rúcula y tomate.

Tostada BBKafe - 7,80€

Pan artesano "Del Valle", aguacate smash, lima, queso feta, menta y copos de chili.

Huevos Benedict o Royal - 8,80€

English muffin con bacon o salmón, 2 huevos a baja temperatura, aguacate, salsa holandesa y cebollino.

Shakshuka - 9,80€

Base de tomates, pimientos y cebolla especiados y ligeramente picantes, 2 huevos a baja temperatura, cebollino y pan artesano "Del Valle".

Buen tazón - 13,50€

Base de arroz integral y quinoa, aguacate, col morada macerada, edamame, zanahoria, cebolla encurtida, rúcula, queso feta y huevo. Aliñada con vinagreta de tahini - cúrcuma y aceite de hierbas.

Tostada de plátano - 7,00€

Pan de plátano al plancha con crema de mascarpone y café, confitura de frutos rojos y nueces.

Extras

HUEVO +1,80€
CREMA DE CACAHUETE +1,50€
PAN +1,00€
PAN SIN GLUTEN +1,00€
AGUACATE +2,00€
PALETA IBÉRICA +2,50€
SALMÓN +2,00€
BACON +2,00€

Zona dulce

TARTA DE QUESO DONOSTIARRA | 4,00€
SCONES DE ARÁNDANOS | 3,80€
CARROT-CAKE | 3,80€
BIZCOCHO DE CHOCOLATE | 3,80€
PAN DE PLÁTANO | 3,00€
COOKIE | 2,50€



Si tienes alguna alergia o intolerancia no dudes en consultarnos.



food

UNTIL 3:30 PM

Porridge - 7,00€

Whole oat flakes and plant-based milk, fresh seasonal fruit, nuts and shredded coconut.

Muesli - 7,00€

Homemade applesauce, yoghurt, chia seeds, artisan granola, fresh seasonal fruit, shredded coconut.

Açaí bowl - 8,80€

Organic açaí and banana, fresh seasonal fruit, chia seeds, artisan granola and shredded coconut.

Avocado cream - 8,00€

"Benito" grilled croissant, smash avocado, poached egg, green salad and parmesan.

Bagel - 9,80€

Fried egg, smoked salmon, cream cheese, pickled onion, capers, arugula, avocado, black sesame seeds, homemade mustard sauce and herbal oil.

Sandwich Gomera - 8,80€

crystal bread, roasted pork leg with watercress alioli, caramelized onion, avocado, smoked cheese, arugula and tomato.

Extras

EGG +1,80€
PEANUT BUTTER +1,50€
BREAD +1,00€
GLUTEN-FREE BREAD +1,00€
AVOCADO +2,00€
IBERICO HAM +2,50€
SMOKED SALMON +2,00€
BACON +2,00€

BBKafe toast - 7,80€

"Del Valle" handmade bread, smash avocado, lime juice, feta cheese, mint and chili flakes.

Eggs Benedict / Royale - 8,80€

English muffin, bacon or salmon, 2 poached eggs, avocado, hollandaise sauce and chives.

Shakshuka - 9,80€

Spiced tomatoes, peppers and onions, 2 poached eggs and "Del Valle" handmade bread

Healthy bowl - 13,50€

whole rice and quinoa, avocado, macerated red cabbage, edamame, carrots, pickled onion, arugula, feta cheese and boiled egg with a tahini and turmeric vinaigrette and herbed oil.

Banana toast - 7,00€

Grilled banana bread with mascarpone, coffee, red fruits jam and nuts.

Sweet spot

SAN SEBASTIÁN'S CHEESE CAKE | 4,00€
BLUEBERRY SCONES | 3,80€
CARROT CAKE | 3,80€
CHOCOLATE SPONGE CAKE | 3,80€
BANANA BREAD | 3,00€
COOKIE | 2,50€



If you have any allergies or intolerances, please don't hesitate to ask us.



food

BIS 15:30 UHR

Extras

EI +1,80€
ERDNUSSBUTTER +1,50€
BROT +1,00€
GLUTENFREIES BROT +1,00€
AVOCADO +2,00€
IBÉRICO-SCHINKEN +2,50€
GERÄUCHERTER LACHS +2,00€
SPECK +2,00€

Porridge - 7,00€

Ganze Haferflocken mit pflanzlicher Milch, frisches saisonales Obst, Nüsse und geraspelte Kokosnuss.

Müsli - 7,00€

Hausgemachtes Apfelmus, griechischer Joghurt, Chiasamen, handgemachtes Granola, frisches saisonales Obst, geraspelte Kokosnuss.

Açaí bowl - 8,80€

organische Açaí und Bananenbasis, frisches saisonales Obst, Chiasamen, handgemachtes Granola und geraspelte Kokosnuss.

Avocado-Creme - 8,00€

Gegrilltes "Benito" Croissant, zerdrückte Avocado, pochiertes Ei, grüner Salat und Parmesankäse.

Bagel - 9,80€

Frischkäse, geräucherter Lachs, Spiegelei, eingelegte Zwiebeln, Kapern, Rucola, Avocado, schwarze Sesamsamen, hausgemachte Senfsauce und Kräuteröl.

Sandwich Gomera - 8,80€

Kristallbrot, geröstetes Schweinebein, Wasserkresse-Aioli, karamellisierte Zwiebeln, Avocado, geräucherter Käse, Rucola und Tomate.

Toast BBKafe - 7,80€

Handgemachtes "Del Valle" Brot, zerdrückte Avocado, Limettensaft, Feta-Käse, Minze und Chiliflocken.

Eggs Benedict / Royale - 8,80€

English Muffin, Speck oder Lachs, zwei pochierte Eier, Avocado, Hollandaise-Sauce und Schnittlauch.

Shakshuka - 9,80€

Gewürzte Tomaten, Paprika und Zwiebeln, zwei pochierte Eier und handgemachtes "Del Valle" Brot.

Gesunde Schüssel - 13,50€

Vollkornreis und Quinoa, Avocado, marinierter Rotkohl, Edamame, Karotten, eingelegte Zwiebeln, Rucola, Feta-Käse, hartgekochtes Ei mit Tahini- und Kurkuma-Vinaigrette, sowie Kräuteröl.

Bananen-Toast - 7,00€

Gegrilltes Bananenbrot mit Mascarpone, Kaffee und roter Früchtemarmelade mit Nüssen.

Süsse versuchung

SAN SEBASTIÁN'S KÄSEKUCHEN | 4,00€
HEIDELBEER-SCONES | 3,80€
KAROTTENKUCHEN | 3,80€
SCHOKOLADENBISKUIT | 3,80€
BANANENBROT | 3,00€
COOKIE | 2,50€



Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte direkt an.

