

DOUX
/ AMER

brunch & coffee



Carta (esp)



El mejor café de especialidad, unos brunches sabrosos, creativos, saludables y para todas las dietas. Unos productos y unos métodos de preparación artesanales. Un entorno acogedor y cultural.

Exaltar lo rico y lo saludable.

Para transmitir **placer y salud**, seleccionamos minuciosamente nuestros productos, **frescos, locales, de la más alta calidad**. Le damos mayor importancia a las **frutas** y las **verduras**. Elaboramos cada propuesta de forma casera y realizamos cada pedido **en el momento**.

Por eso, a veces nuestros platos no salen inmediatamente y te agradecemos que lo entiendas.

Sublimar la creatividad.

Nuestra carta siempre se enriquece y a menudo **evoluciona**.

Por eso estrenamos nuevo menú: **más sofisticado, más cuidado, más conciso**, manteniendo lo que más te gusta, esos platos que nos definen.

Porque no queremos dejar de **innovar**, de **sorprenderte** y de **emocionarte** con sabor, equilibrio y belleza.

Para tod@s.

Ofrecemos opciones dulces y saladas, frías y calientes, opciones **veganas, gluten-free**,

con proteína animal, vegetal y todo con lo que puedas soñar.

Además, la carta refleja una gran variedad de influencias: un toque **francés**, un toque **mediterráneo** y facetas gastronómicas de **horizontes inspiradores más lejanos** adonde hemos podido viajar.



*Doux Amer, una dosis de dulzor,
una pizca de amargor y mucho, mucho amor.*

Salado

Tostada de Tomate (VEGAN) ¹ 3,20

Tomate rallado, zaatar, tomate cherry, romero, aceite de oliva con romero, pan rústico de masa madre.

ADD jamon serrano 1,90

ADD halloumi⁷ 2,80

ADD huevo revuelto o plancha³ 1,50

ADD medio aguacate¹¹ 2,80

Benedict Supreme ^{1, 3, 7, 8, 10, 11, 13} 12,90

Croissant, 2 huevos pochés, queso cheddar, bacon, salsa holandesa casera. Adornado con patatas asadas, labneh casero, cebollino, semillas de sésamo negro, espinacas, rúcula, cebolla encurtida y vinagreta Dijon.

ADD pulled pork 3,00

ADD salmón ahumado^{4, 12} 3,00

ADD halloumi⁷ 2,80

Egglamorous Plate ^{1, 3, 4, 7, 10, 11, 12, 13} 13,50

2 huevos revueltos con salmón ahumado, halloumi, semillas de sésamo negro, medio aguacate laminado, lima, labneh casero, cebollino, espinacas, rúcula, cebolla encurtida, vinagreta Dijon, pan rústico de centeno y semillas.

ADD huevo revuelto³ 1,50

ADD hummus¹¹ 1,50

ADD bacon¹² 2,50

Veggie Omelette (VEGGIE) ^{1, 3, 7, 8, 11, 12} 9,90

Tortilla de 2 huevos con espinacas, champiñones salteados, queso de cabra, cebollino, adornado con chupito de gazpacho verde casero, hummus de remolacha, frutos secos tostados, pan rústico de masa madre.

ADD huevo³ 1,50

ADD medio aguacate¹¹ 2,80

ADD hummus¹¹ 1,50

Brunch Pancakes ^{1, 3, 6, 7, 8, 12} 11,90

2 pancakes, 2 huevos plancha, bacon, mantequilla, sirope de arce, frutos secos tostados, microbrotes.

ADD crema de aguacate⁷ 2,80

ADD champiñones salteados 1,50

Cheese Pastrami Waffle ^{1, 3, 7, 8, 12} 13,90

Gofre, 100g de pastrami, queso cheddar, mozzarella, crema de aguacate, salsa chipotle, pepinillos. Adornado con crema de aguacate, frutos secos tostados, nachos.

Pulled Pork Burger ^{1, 3, 7, 11, 12} 14,50

Buns de remolacha, 100g de pulled pork, queso cheddar, salsa hamburguesa casera, ensalada, tomate. Adornado con patatas asadas, labneh casero, semillas de sésamo negro, espinacas, rúcula, cebolla encurtida, vinagreta Dijon.

ADD halloumi⁷ 2,80

ADD champiñones salteados 1,50

ADD crema de aguacate⁷ 2,80

Super Doux Avocado Toast (VEGGIE) ^{1, 7, 8, 11} 11,90

Crema de aguacate casera, coliflor asada, burrata, pesto casero, tomates cherry, rabanitos, semillas de sésamo negro, pan rústico de masa madre. Adornado con crema de aguacate, frutos secos tostados.

ADD huevo poché³ 2,00

ADD halloumi⁷ 2,80

ADD salmón ahumado^{4, 12} 3,00

ADD jamón serrano crujiente 2,00

Truffle Croque Madame ^{1, 3, 7, 8, 11, 12} 13,90

Pan rústico de centeno y semillas, brie, 4 quesos, jamón serrano crujiente, salsa bechamel a la trufa negra, huevo plancha. Adornado con bechamel de trufa, piñones tostados, espinacas, rúcula, vinagreta Dijon, semillas de sésamo negro.

ADD champiñones salteados 1,50

ADD crema de aguacate⁷ 2,80

ADD coliflor asada 1,50

Galette Bretonne Royale (GUTEN-FREE) ^{3, 7, 11} 12,90

Crepe de trigo sarraceno con jamón serrano crujiente, 4 quesos, alcachofa, huevo frito, semillas de sésamo negro.

ADD burrata⁷ 3,00

ADD champiñones salteados 1,50

ADD mozzarella⁷ 1,80

Galette Ruby Hummus ^{8, 11} 11,50 (VEGAN, GLUTEN-FREE)

Crepe de trigo sarraceno con hummus de remolacha, medio aguacate laminado, frutos secos tostados.

ADD burrata⁷ 3,00

ADD huevo plancha³ 1,50

ADD mozzarella⁷ 1,80

ADD champiñones salteados 1,50

ADD 4 quesos⁷ 1,80

Salmon Green Waffle ^{1, 3, 7, 8, 11} 13,50

Gofre de espinacas verdes con salmón ahumado, queso crema, nata fresca. Adornado con hummus de remolacha, frutos secos tostados, semillas de sésamo negro.

ADD huevo poché³ 2,00

ADD burrata⁷ 3,00

ADD halloumi⁷ 2,80

ADD medio aguacate¹¹ 2,80

ADD hummus¹¹ 1,50

Caesar Super Salad ^{1, 7} 12,90

Pechuga de pollo a la plancha, tomates cherry, pepino, medio aguacate, queso grana padano, picatostes, quinoa orgánica, ensalada de brotes tiernos. Aliño: salsa Caesar.

ADD hummus¹¹ 1,50

ADD huevo duro³ 1,50

ADD hummus de remolacha¹¹ 1,50

ADD bacon¹² 2,50

ADD burrata⁷ 3,00

Chroma Therapy Salad ^{3, 7, 8, 10, 11, 12} 11,90 (VEGAN, GLUTEN-FREE)

Hummus de remolacha, medio aguacate laminado, hummus de garbanzo, cebolla encurtida, manzana grana, rábanitos, frutos secos tostados, quinoa orgánica, ensalada de brotes tiernos. Aliño: vinagreta Dijon.

ADD pollo a la plancha 3,00

ADD burrata⁷ 3,00



Dulce

Tostadas

Tostada Continental ^{1, 7} **3,90**
Pan rústico de masa madre con mantequilla y la mermelada de fresas 100% de Mamá.
ADD frutos rojos 2,00

Tostada Fruity Peanut (VEGAN) ^{1, 5} **6,90**
Pan rústico de masa madre con mantequilla de cacahuets casera, plátano, fresas, moras, coco rallado, sirope de agave.

Pancakes

Lemon Crush ^{1, 3, 7, 12} **9,90**
Tres esponjosos pancakes con crema de limón, arándanos, frambuesas, moras, nata montada Chantilly, coco rallado, coulis de frutos rojos, sirope de arce.
ADD fresas 1,00 ADD cacahuets caramelizados⁵ 1,30
ADD helado de vainilla^{3,7} 1,50

Pistachio Lover ^{1, 7, 8, 12} **10,50**
Tres esponjosos pancakes con crema de pistacho, chocolate blanco, fresas, arándanos, nata montada Chantilly, copos de pistacho, sirope de arce.
ADD helado de vainilla^{3,7} 1,50 ADD cacahuets caramelizados⁵ 1,30

Peanutella Bomb ^{1, 5, 7, 12} **10,90**
Tres esponjosos pancakes con plátano, "peanutella", mantequilla casera de cacahuets y cacao, paçoca, cacahuets caramelizados, sirope de arce.
ADD fresas 1,00 ADD cacahuets caramelizados⁵ 1,30
ADD helado de vainilla^{3,7} 1,50

Crêpe o Gofre

Nutella ^{1, 3, 5, 7, 8} **5,50**
ADD plátano 1,00 ADD helado de vainilla^{3,7} 1,50
ADD fresas 1,00 ADD cacahuets caramelizados⁵ 1,30
ADD nata Chantilly casera⁷ 1,00

Super Banoffee ^{1, 3, 5, 6, 7} **7,80**
Toffee casero, galletas María, plátano, nata montada Chantilly, cacahuets caramelizados.
ADD helado de vainilla^{3,7} 1,50

La Vie en Rose ^{1, 3, 6, 7, 8} **7,50**
Mermelada de rosas, salsa de chocolate blanco, copos de pistacho, nata montada Chantilly.
ADD fresas 1,00 ADD helado de vainilla^{3,7} 1,50

Coulissimo ^{1, 3, 7} **8,00**
Sirope de chocolate blanco, coulis de frutos rojos, fresas, arándanos, coco rallado, nata montada Chantilly.
ADD helado de vainilla^{3,7} 1,50

Frutas & Bowls

Galette Healthy Fruity **6,90**
(VEGAN, GLUTEN-FREE)
Frutas frescas de temporada y sirope de arce.
ADD helado de vainilla^{3,7} 1,50

Yogur Bowl ^{1, 7, 8} **7,20**
Yogur griego, granola casera, manzana, fresas, dátiles, miel de flores.
ADD mantequilla de cacahuete casera^{5,8} 1,50

Açaí Bowl ^{5, 6, 8} **8,90**
Crema helada de açaí casera, paçoca, coco rallado, moras, naranja, virutas de chocolate blanco.
HAZLO VEGANO: sustituye chocolate blanco por fresas
ADD mantequilla de cacahuete casera^{5,8} 1,50

Avena Choco Bowl ^{1, 5, 6, 7, 8} **6,80**
Avena tibia con cacao y leche de soja, plátano, virutas de chocolate negro, fresas, cacahuets caramelizados.
ADD mantequilla de cacahuete casera^{5,8} 1,50

Avena Spirulina Bowl (VEGAN) ^{1, 6, 7, 8} **7,20**
Avena tibia con espirulina y leche de coco, frambuesas, kiwi, arándanos, copos de pistacho.

Chia Maracuya Pudding ⁷ **6,50**
Semillas de chía, sirope de agave, leche de coco, yogur griego, puré de maracuyá, la mermelada de fresas 100% de Mamá., coco rallado.

Fruit Plate (VEGAN, GLUTEN-FREE) **5,30**
Plato de frutas de temporada.
ADD miel de flores 1,00 ADD coco rallado 1,00
ADD sirope de arce 1,50

*Dulce y amargo el amor,
dulce y amargo el sabor.*



Bebidas

Café de Especialidad

Espresso	1,70
Doble espresso	2,40
Americano	2,30
Doble americano	3,00
Cortado ⁷	1,90
Capuccino ⁷	2,60
Flat White ⁷	3,20
2 shots espresso con leche	
Latte ⁷	3,80
Batch Brew	3,40
Cold Brew	3,60
café de filtro Moccamaster	
Affogato ^{3, 7}	4,10
doble espresso con helado de vainilla	
Café Bombón	2,80
espresso con leche condensada	

Chocolates

70% Origen puro Nicaragua	3,50
Vienés	3,80
70% origen puro Nicaragua con Chantilly	
Colacao	2,10

Tés & Infusiones *by Caté Valencia*

Té negro Darjeeling	2,80
Té negro Earl Grey	2,80
Té verde Sencha Japón	2,80
Té Rojo Pu Erh China	2,80
Rooibos Chai	2,80
Infusion Jengibre, Limón sin teína	2,80
Infusion Frutos Rojos sin teína	2,80
Manzanilla sin teína	2,80

Healthy Lattes

Chai Latte ⁷	3,20
té negro especiado infusionado con leche caliente	
Babyccino ⁷	1,80
leche espumada con cacao o canela, sin café	
Brain Latte/cacao, cardamomo ⁷	3,80
sin caféina, mejora la memoria & la concentración	
Golden Latte/cúrcuma, pimienta ⁷	3,80
sin caféina, aporta equilibrio y desinflamación	
Pink Latte/remolacha, canela ⁷	3,80
sin caféina, mejora la circulación y la tensión	

Gourmet Lattes

Vani'Latte ⁷	4,50
café espresso, sirope de vainilla, leche texturizada	
Pumpkin Spice Latte ⁷	4,50
café espresso, sirope de especias de calabaza, leche texturizada	
Pistachio Latte ^{5, 7, 8}	4,90
café espresso, crema de pistacho, copos de pistacho, leche texturizada	
Rose Latte ⁷	4,50
café espresso, agua de rosas, leche texturizada	
Peanut Butter Latte ^{5, 7, 8}	4,80
café espresso, mantequilla de cacahuete casera, sirope de agave, leche texturizada	
Caramel Latte ⁷	4,50
café espresso, caramelo líquido, leche texturizada	

Matcha Madness

Matcha Latte ⁷	3,80
matcha, leche texturizada	
Pistachio Matcha ^{5, 7, 8}	4,60
matcha, crema de pistacho, copos de pistacho, leche texturizada	
Vanilla Matcha ⁷	4,20
matcha, sirope de vainilla, leche texturizada	
Peanut Butter Matcha ^{5, 7, 8}	4,50
matcha, mantequilla de cacahuete casera, sirope de agave, leche texturizada	
Iced Mango Matcha ⁷	5,40
matcha, puré de mango, leche texturizada y hielo	
Iced Strawberry Matcha ⁷	5,40
matcha, puré de fresa, leche texturizada y hielo	
Coconut Matcha Cloud ⁷	5,10
matcha, nata texturizada, agua de coco	

Mejora tu bebida

Extra shot	+0,60
Leche de vaca ⁷	+0,20
Leche de avena ¹	+0,30
Leche de almendras ^{6, 8}	+0,30
Leche de soja ⁶	+0,30
Leche de coco	+0,30

VERSIÓN ICED  +0,30

DOUX
AMER
brunch & coffee

Bebidas

Fresh Juices

Zumo de naranja recién exprimido

natural	2,80
con mango	3,50
con matcha	3,80
con frutos rojos	3,50

Limonada casera

natural	2,80
con maracuyá	3,50
con violeta	3,50
con rosa	3,50

Superfood Smoothies

Beauty Boost

leche de coco, plátano, fresa, colágeno

5,90

Young Forever

zumo de naranja, manzana verde, zanahoria, jengibre

5,90

Green Detox

limonada casera, espinacas, manzana verde, kiwi

5,90

Refrescos

Agua mineral 50 cl

2,00

Agua con gas 33 cl

2,30

Fritz-Kola clásica

2,50

Fritz-Kola sin azúcar

2,50

Tónica

2,50

Nestea Limón

2,50

Aquarius Limón

2,50

Con Alcohol

Cerveza Ambar¹

2,20

Vino blanco¹²

copa

3,00

botella

18,00

Vino tinto¹²

copa

2,90

botella

17,40

Sangria¹²

copa

5,50

Cava¹²

copa

3,30

botella

19,80

Vermouth Rojo¹²

3,00

Agua de Valencia

8,00

Aperol Spritz

6,00

Gin Tonic

7,50

Mimosa bar

Sol de Mimoso

cava y zumo de naranja natural

5,00

Brisa de Fresa

cava y sirope de fresa

5,50

Delicia Violeta

cava y sirope de violeta

5,50

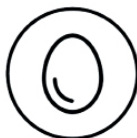
Lista de Alérgenos



1. GLUTEN



2. CRUSTÁCEOS



3. HUEVOS



4. PESCADO



5. CACAHUETES



6. SOJA



7. LÁCTEOS



8. FRUTOS
DE CÁSCARA



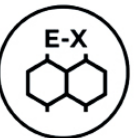
9. APIO



10. MOSTAZA



11. SÉSAMO



12. SULFITOS



13. ALTRA-
MUCES



14. MOLUSCOS

DOUX
/ AMER
brunch & coffee