

BRUNCH

PULLED CHICKEN WRAP 🍴🌱 9.00€

Wrap de pollo con salsa BBQ casera, coleslaw, col morada y french fries.

ENGLISH BREAKFAST 🍴🌱 12.90€

Huevos a la plancha, bacon, salchicha, champiñones salteados, tomate, alubias negras y pan de masa madre.

HUEVOS BENEDICT BACON 🍴🌱 9.90€

Huevos pochados con bacon sobre pan muffin y salsa holandesa acompañado de mézclum, tomate cherry y aguacate.

HUEVOS BENEDICT SALMÓN 🍴🌱 11.40€

Huevos pochados con salmón sobre pan muffin y salsa holandesa acompañado de mézclum, tomate cherry y aguacate.

HUEVOS TURCOS 🍴🌱 9.00€

Huevos pochados sobre yogur griego con ajo, lima y salsa casera con polvo de chili ligeramente picante.

KOREAN SÁNDWICH 🍴🌱 9.00€

Pan brioche artesanal receta KOFU, pulled pork estilo coreano, pepinillo agri dulce, coleslaw y salsa coreana, acompañado de french fries.

MILANESA DE BERENJENA 🍴🌱 10.00€

Milanesa de berenjena sobre hummus casero, rúcula, tomate cherry confitado y salsa chimichurri.

PANCAKES SALADOS 🍴🌱 9.00€

Pancakes receta KOFU, bacon a la plancha y huevo pochado con salsa holandesa.

WAFFLE SALADO 🍴🌱 9.00€

Waffle artesanal receta KOFU, bacon a la plancha y huevo poché con salsa holandesa, acompañado de mézclum y tomate cherry confitado.

SCRAMBLED EGGS SALMÓN 🍴🌱 10.00€

Huevos revueltos al plato con aguacate laminado, salmón ahumado, tomate cherry confitado, mézclum y pan de masa madre.

SCRAMBLED EGGS BACON 🍴🌱 9.00€

Huevos revueltos al plato con aguacate laminado, bacon a la plancha, tomate cherry confitado, mézclum y pan de masa madre.

SCRAMBLED EGGS JAMÓN 🍴🌱 10.00€

Huevos revueltos al plato con aguacate laminado, jamón serrano, tomate cherry confitado, mézclum y pan de masa madre.

EGG TOAST 🍴🌱 8.20€

Tortilla francesa, aguacate laminado, cebolla roja encurtida, rúcula y queso feta sobre tostada de pan de masa madre.

TOSTA CAPRESSE 🍴🌱 8.00€

Tostada de pan de masa madre con crema de mozzarella, tomate cherry confitado, mézclum, queso feta y pesto.

TOSTA D'ORIGEN 🍴 8.50€

Tostada de pan de masa madre, jamón serrano, aguacate laminado, mézclum, AOVE y tomate cherry confitado.

TOSTA KOFU 🍴🌱 9.00€

Aguacate laminado, salmón ahumado en nuestro local, tomate laminado, mézclum y huevo pochado sobre pan de masa madre.

TOSTA VEGGIE 🍴🌱 7.20€

Tostada de pan de masa madre con hummus de remolacha, tomate cherry confitado, aguacate laminado y rúcula.

HAWAIIAN POKE 🍴🌱 12.00€

Base de arroz sushi, pepino y cebolla encurtidos, edamame, algas wakame, aguacate laminado, y salmón marinado con soja, sésamo y limón.

JAPANESE POKE 🍴🌱 12.00€

Base de quinoa, aguacate laminado, zanahoria rallada, tomate cherry, maíz, pollo marinado y salsa mostaza y miel.

VEGAN POKE 🍴🌱 11.50€

Base de arroz sushi, zanahoria y pepino rallados, espinaca, col lombarda y salteado de tofu con soja, jengibre.

BOWL ASIÁTICO CON POLLO 🍴 9.50€

Base de quinoa, pollo marinado, verduras asadas, edamame zanahoria rallada con lombarda y un ligero aliño de soja y limón.



egg toast



tosta capresse



scrambled eggs salmon



hawaiian poke



japanese poke



benedict bacon



bowl de yogurt



bowl de arándanos



french toast



bowl de frutos rojos



waffle dulce

BRUNCH DULCE

BOWL DE ARÁNDANOS 8.00€

Base de arándanos congelados batidos con bebida de almendra con fruta fresca, plátano y granola artesanal.

BOWL DE FRUTOS ROJOS 8.00€

Fruta fresca congelada batida con bebida de almendra y acabada con fruta fresca, plátano y granola artesanal.

BOWL DE YOGURT 7.50€

Yogurt griego con fruta fresca, granola artesanal y esencia de vainilla.

FRENCH TOAST 10.00€

Pan brioche bañado en leche, vainilla y mantequilla, tostado en la plancha y acompañado de fruta fresca, sirope de agave y un ligero glaseado de azúcar.

PANCAKES DULCES 10.00€

Pancakes receta KOFU, fruta fresca, sirope de arce y plátano flambeado con un ligero glaseado de azúcar.

WAFFLE DULCE 10.00€

Waffle artesanal, fruta fresca y a elegir entre ganache de chocolate o quenelle de queso crema.

REPOSTERÍA ARTESANAL

COOKIE DE VAINILLA 3.00€

Cookie sabor vainilla con chips de chocolate.

COOKIE DE CANELA 3.00€

Cookie con sabor canela.

COOKIE DE PISTACHO 3.00€

Cookie sabor pistacho.

COOKIE DE CHOCOLATE 3.00€

Cookie sabor chocolate.

COOKIE DE RED VELVET 3.00€

Cookie sabor cacao y vainilla con chips de chocolate blanco.
Este producto contiene colorante E124 que puede relacionarse con trastornos de hiperactividad en niños

COOKIE DE OREO 3.00€

Cookie con sabor galleta oreo.

COOKIE VEGANA 3.00€

Cookie apta para veganos sabor según producción.

CHEESECAKES 4.90 / 5.00€

Sabores según elaboración.

BROWNIE DE CHOCOLATE 3.80€

Bizcocho húmedo de chocolate con interior suave y sabor profundo a cacao.

APPLE CRUMBLE 4.50€

Tarta de compota de manzana con masa quebrada y crumble artesanal.

CINNAMON ROLL DE CANELA 4.00€

Masa brioche enrollada rellena de canela y azúcar moreno.

ROLL DE PISTACHO 4.70€

Masa brioche enrollada rellena con crema de pistacho.

ROLL DE CHOCOLATE 4.70€

Masa brioche enrollada rellena con crema de chocolate.

BABKA DE CHOCOLATE 3.70€

Masa brioche en receta de babka rellena de crema de chocolate.

BABKA DE FRUTOS SECOS 3.50€

Masa brioche en receta de babka rellena de canela y frutos secos.

MARITONZO DE FRESA Y NATA 4.30€

Masa dulce típica italiana rellena de fresas y nata.

MARITONZO DE PISTACHO Y NATA 4.30€

Masa dulce típica italiana rellena de pistacho y nata.

MARITONZO DE CHOCOLATE Y NATA 4.30€

Masa dulce típica italiana rellena de chocolate y nata.

BANANA BREAD 3.70€

Bizcocho de plátano maduro, frutos secos y una pizca de vainilla.

PRODUCTOS SALADOS ELABORADOS EN NUESTRO OBRADOR

FOCACCIA ITALIANA 5.90€

Pan de focaccia con mortadela italiana, mézclum, pesto, pistachos y crema de mozzarella.

FOCACCIA DE JAMÓN 6.50€

Pan de focaccia con jamón, mézclum, tomate cherry confitado y queso parmesano.

BIKINI CLUB 5.90€

Triple sándwich brioche con pechuga de pollo, bacon, tomate ral, jamón serrano, mézclum y mayonesa.

SÁNDWICH 4.90€

Sándwich brioche con cebolla caramelizada, bacon, champiñones, aguacate y tomate cherry confitado.

QUICHÉS 4.50€

Pregunta por la variedad del día.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

ESPRESSO 2.00€
ESPRESSO MACHIATO 2.20€
ESPRESSO DEL MES 2.30€
CORTADO 2.20€
LATTE 2.80€
FLAT WHITE 3.00€
CAPUCCINO 3.00€
CAPUCCINO CARAMEL 3.00€
PUMPKIN SPICED LATTE 3.70€
BATCH BREW 2.80€
MOCHA 3.00€
V60 2 pax 5.00€
V60 4pax 10.00€
AFFOGATO 3.70€
VASO DE LECHE 1.20€
COLACAO 2.50€

VERSIONES FRÍAS

SHAKERATO 2.50€
ICED LATTE 3.20€
ICED CARAMEL LATTE 3.50€
ICED VAINILLA LATTE 3.50€
ICED AMERICANO 2.60€









MATCHA, TES E INFUSIONES

MATCHA LATTE 3.70€
ICED MATCHA LATTE 3.90€
CHAI LATTE 3.50€
DIRTY CHAI 4.20€
TÉ NEGRO CHAI 2.50€
TÉ NEGRO ASAAM 2.50€
TÉ BLANCO Y VERDE 2.50€
TÉ VERDE 2.50€
INFUSIÓN DE MENTA 2.50€
INFUSIÓN DE FRUTAS DEL BOSQUE 2.50€
INFUSIÓN DE HIERBAS CON JENGIBRE 2.50€
INFUSIÓN DE MANZANILLA 2.50€
INFUSIÓN DE ROOIBOS 2.50€
INFUSIÓN DE CEREZA Y COCO 2.50€

BEBIDAS DE TEMPORADA

ICED RED TEA 3.20€
ICED GREEN TEA 3.20€
ICED BLACK TEA 3.20€
COLD BREW 3.20€
LIMONADA ARTESANAL (precio según temporada)
HORCHATA (precio según temporada)
GRANIZADO DE CAFÉ (precio según temporada)

*DISPONEMOS DE BEBIDAS VEGETALES Y LECHE SIN LACTOSA.

 GLUTEN	 PESCADO	 HUEVO	 LECHE	 VEGANO
 FRUTOS SECOS	 MOSTAZA	 SÉSAMO	 SOJA	

ZUMOS, LICUADOS Y SMOOTHIES RECIÉN HECHOS

ZUMO DE NARANJA 3.90€
ZUMO YELLOW KOFU 4.90€
Licuado de mango, piña y naranja.
ZUMO RED KOFU 4.90€
Licuado de remolacha, zanahoria, jengibre y manzana.
ZUMO DETOX 4.90€
Licuado de lima, espinaca, jengibre y manzana.
ZUMO CLASSIC 4.90€
Licuado de manzana, naranja y zanahoria.
SMOOTHIE ALCALINIZANTE 5.20€
Maracuyá, mango y manzana batido en vaso americano.
SMOOTHIE COMPLEX 5.20€
Mango, frutos rojos, piña y manzana batido en vaso americano.
SMOOTHIE BANANA SHOT 5.20€
Plátano, leche y fresa batido en vaso americano.
ZUMO EMBOTELLADO DE MELOCOTÓN 2.20€
ZUMO EMBOTELLADO DE PIÑA 2.20€

REFRESCOS Y CERVEZA

COCACOLA 2.80€
COCACOLA ZERO 2.80€
NESTEA / LIPTON 2.80€
AGUA 1.20€
TÓNICA SCHWEPES 2.50€
AGUA CON GAS VICHY CATALÁN 2.80€
1/3 ESTRELLA DAMM 2.50€
1/3 FREE DAMM 3.00€
1/3 TURIA 3.00€

KOMBUCHA ARTESANAL DE CASTELLÓN

BERRY MOON 4.50€
Bebida fermentada y efervescente hecha a base de té, azúcar y levaduras, cuyo cultivo simbiótico se llama SCOBY con sabor a arándano y lavanda.

DELICIA PERSA 4.50€
Bebida fermentada y efervescente hecha a base de té, azúcar y levaduras, cuyo cultivo simbiótico se llama SCOBY con sabor a rosas y cardamomo.

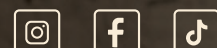
BRAVA LIMÓN 4.80€
El refresco de limón definitivo. Fruta entera: extraemos el zumo y la ralladura de los limones. Infusionamos las hojas junto con la ralladura y añadimos el jugo.

BRAVA GINGER 4.80€
Para los amantes de lo intenso. Seleccionamos el jengibre peruano ecológico más aromático y lo prensamos en frío. El jengibre, con todas sus propiedades, tiene una fuerte presencia en esta bebida con notas especiadas.

BRAVA FLORES 4.80€
Aromaterapia en una lata. té de jazmín, lavanda e hibisco. Todo ecológico.

BRAVA CITRA 4.80€
Lo mejor de la IPA y sin resaca. Seleccionamos el lúpulo utilizado para elaborar las mejores cervezas artesanales y lo tratamos con maestría para crear esta refrescante bebida que recuerda a una cerveza IPA.

www.kofu.es



BRUNCH

PULLED CHICKEN WRAP 🌿🍷🍷 9.00€

Chicken wrap with homemade BBQ sauce, coleslaw, red cabbage and french fries.

ENGLISH BREAKFAST 🌿🍷🍷 12.90€

Poached eggs, bacon, sausage, sautéed mushrooms, tomato, black beans and sourdough bread.

EGGS BENEDICT BACON 🌿🍷🍷 9.90€

Poached eggs with bacon on an English muffin with hollandaise sauce, served with mesclun, cherry tomato and avocado.

EGGS BENEDICT SALMON 🌿🍷🍷 11.40€

Poached eggs with salmon on an English muffin with hollandaise sauce, served with mesclun, cherry tomato and avocado.

TURKISH EGGS 🌿🍷🍷 9.00€

Poached eggs on Greek yogurt with garlic, lime and a mildly spicy homemade sauce.

KOREAN SÁNDWICH 🌿🍷🍷 9.00€

Artisan brioche bun KOFU recipe, Korean-style pulled pork, sweet pickled cucumber, coleslaw and Korean sauce, served with french fries.

AUBERGINE MILANESE 🌿🍷 10.00€

Breaded aubergine on homemade hummus, rocket, confit cherry tomato and chimichurri sauce.

SAVOURY PANCAKES 🌿🍷🍷 9.00€

KOFU recipe pancakes, pan-fried bacon and poached egg with hollandaise sauce.

SAVOURY WAFFLE 🌿🍷🍷 9.00€

Artisan KOFU recipe waffle, pan-fried bacon and poached egg with hollandaise sauce, served with mesclun and confit cherry tomato.

SCRAMBLED EGGS SALMON 🌿🍷🍷 10.00€

Scrambled eggs on the plate with sliced avocado, smoked salmon, confit cherry tomato, mesclun and sourdough bread.

SCRAMBLED EGGS BACON 🌿🍷 9.00€

Scrambled eggs on the plate with sliced avocado, pan-fried bacon, confit cherry tomato, mesclun and sourdough bread.

SCRAMBLED EGGS HAM 🌿🍷 10.00€

Scrambled eggs on the plate with sliced avocado, Serrano ham, confit cherry tomato, mesclun and sourdough bread.

EGG TOAST 🌿🍷🍷 8.20€

French omelette, sliced avocado, pickled red onion, rocket and feta cheese on toasted sourdough bread.

CAPRESSE TOAST 🌿🍷 8.00€

Sourdough toast with mozzarella cream, confit cherry tomato, mesclun, feta cheese and pesto.

D'ORIGEN TOAST 🌿 8.50€

Sourdough toast with Serrano ham, sliced avocado, mesclun, extra virgin olive oil and confit cherry tomato.

KOFU TOAST 🌿🍷🍷 9.00€

Sliced avocado, salmon smoked in-house, sliced tomato, mesclun and poached egg on sourdough bread.

VEGGIE TOAST 🌿🍷 7.20€

Sourdough toast with beetroot hummus, confit cherry tomato, sliced avocado and arugula.

HAWAIIAN POKE 🍷🍷🍷 12.00€

Sushi rice base, cucumber and pickled onion, edamame, wakame, sliced avocado and salmon marinated with soy, sesame and lemon.

JAPANESE POKE 🍷🍷 12.00€

Quinoa base, sliced avocado, grated carrot, cherry tomato, sweetcorn, marinated chicken and honey-mustard dressing.

VEGAN POKE 🌿🍷🍷 11.50€

Sushi rice base, grated carrot and cucumber, spinach, red cabbage and sautéed tofu with soy and ginger.

ASIAN CHICKEN BOWL 🍷 9.50€

Quinoa base, marinated chicken, roasted vegetables, grated carrot with red cabbage and a light soy-lemon dressing.



egg toast



tosta capresse



scrambled eggs salmon



hawaiian poke



benedict bacon



japanese poke



bowl de yogurt



bowl de avandanos



french toast



bowl de frutos rojos



waffle dulce

SWEET BRUNCH

BLUEBERRY BOWL 8.00€
Blended frozen blueberries with almond milk, topped with fresh fruit, banana and artisan granola.

RED BERRY BOWL 8.00€
Blended frozen mixed fruit with almond milk, topped with fresh fruit, banana and artisan granola.

YOGURT BOWL 7.50€
Greek yogurt with fresh fruit, artisan granola and vanilla essence.

FRENCH TOAST 10.00€
Brioche bread soaked in milk, vanilla and butter, toasted and served with fresh fruit, agave syrup and a light sugar glaze.

SWEET PANCAKES 10.00€
KOFU recipe pancakes, fresh fruit, maple syrup and flambéed banana with a light sugar glaze.

SWEET WAFFLE 10.00€
Artisan waffle, fresh fruit and your choice of chocolate ganache or cream cheese quenelle.

ARTISAN PASTRIES

VANILLA COOKIE 3.00€
Vanilla-flavoured cookie with chocolate chips.

CINNAMON COOKIE 3.00€
Cinnamon-flavoured cookie.

PISTACHIO COOKIE 3.00€
Pistachio-flavoured cookie

CHOCOLATE COOKIE 3.00€
Chocolate-flavoured cookie.

RED VELVET COOKIE 3.00€
Cocoa and vanilla cookie with white chocolate chips.
This product contains colouring E124 which may be linked to hyperactivity in children.

OREO COOKIE 3.00€
Oreo biscuit-flavoured cookie.

VEGAN COOKIE 3.00€
Vegan-friendly cookie, flavour varies daily.

CHEESECAKES 4.90 / 5.00€
Flavours vary according to daily preparation.

CHOCOLATE BROWNIE 3.80€
Moist chocolate sponge with a soft centre and deep cocoa flavour.

APPLE CRUMBLE 4.50€
Apple compote tart with shortcrust pastry and artisan crumble.

CINNAMON ROLL 4.00€
Rolled brioche dough filled with cinnamon and brown sugar.

PISTACHIO ROLL 4.70€
Rolled brioche dough filled with pistachio cream.

CHOCOLATE ROLL 4.70€
Rolled brioche dough filled with chocolate cream.

CHOCOLATE BABKA 3.70€
Brioche dough in babka recipe filled with chocolate cream.

NUT BABKA 3.50€
Brioche dough in babka recipe filled with cinnamon and dried fruits

STRAWBERRY & CREAM MARITONZO 4.30€
Traditional Italian sweet dough filled with strawberries and cream.

PISTACHIO & CREAM MARITONZO 4.30€
Traditional Italian sweet dough filled with pistachio and cream.

CHOCOLATE & CREAM MARITONZO 4.30€
Traditional Italian sweet dough filled with pistachio and cream.

BANANA BREAD 3.70€
Moist loaf made with ripe bananas, mixed nuts and a hint of vanilla.

SAVOURY ITEMS FROM OUR BAKERY

ITALIAN FOCACCIA 5.90€
Focaccia bread with Italian mortadella, mesclun, pesto, pistachios and mozzarella cream.

HAM FOCACCIA 6.50€
Focaccia bread with ham, mesclun, confit cherry tomato and Parmesan cheese.

CLUB BIKINI 5.90€
Triple brioche sandwich with chicken breast, bacon, sliced tomato, Serrano ham, mesclun and mayonnaise.

SANDWICH 4.90€
Brioche sandwich with caramelised onion, bacon, mushrooms, avocado and confit cherry tomato.

QUICHÉS 4.50€
Check out our daily special Savory pie.

SPECIALTY COFFEE

ESPRESSO 2.00€
ESPRESSO MACCHIATO 2.20€
ESPRESSO OF THE MONTH 2.30€
CORTADO 2.20€
LATTE 2.80€
FLAT WHITE 3.00€
CAPPUCCINO 3.00€
CARAMEL CAPPUCCINO 3.00€
PUMPKIN SPICED LATTE 3.70€
BATCH BREW 2.80€
MOCHA 3.00€
V60 2 pax 5.00€
V60 4pax 10.00€
AFFOGATO 3.70€
GLASS OF MILK 1.20€
COLACAO 2.50€

COLD COFFEES

SHAKERATO 2.50€
ICED LATTE 3.20€
ICED CARAMEL LATTE 3.50€
ICED VAINILLA LATTE 3.50€
ICED AMERICANO 2.60€

MATCHA, TEAS & HERBAL INFUSIONS

MATCHA LATTE 3.70€
ICED MATCHA LATTE 3.90€
CHAI LATTE 3.50€
DIRTY CHAI 4.20€
BLACK CHAI TEA 2.50€
BLACK ASSAM TEA 2.50€
WHITE & GREEN TEA 2.50€
GREEN TEA 2.50€
MINT INFUSION 2.50€
FOREST BERRY INFUSION 2.50€
GINGER HERB INFUSION 2.50€
CHAMOMILE INFUSION 2.50€
ROOIBOS INFUSION 2.50€
CHERRY & COCONUT INFUSION 2.50€

SEASONAL DRINKS

ICED RED TEA 3.20€
ICED GREEN TEA 3.20€
ICED BLACK TEA 3.20€
COLD BREW 3.20€
ARTISAN LEMONADE (price subject to season)
HORCHATA (price subject to season)
COFFEE GRANIZADO (price subject to season)

*PLANT-BASED MILKS AND LACTOSE-FREE MILK AVAILABLE.

FRESH JUICES, BLENDS & SMOOTHIES

ORANGE JUICE 3.90€
YELLOW KOFU 4.90€
Mango, pineapple and orange blend.
RED KOFU 4.90€
Beetroot, carrot, ginger and apple blend.
DETOX JUICE 4.90€
Lime, spinach, ginger and apple blend.
CLASSIC JUICE 4.90€
Apple, orange and carrot blend.
ALKALISING SMOOTHIE 5.20€
Passion fruit, mango and apple blended in a large glass.
COMPLEX SMOOTHIE 5.20€
Mango, mixed berries, pineapple and apple blended in a large glass.
BANANA SHOT SMOOTHIE 5.20€
Milk, strawberry and banana blended in a large glass.
BOTTLED PEACH JUICE 2.20€
BOTTLED PINEAPPLE JUICE 2.20€

SOFT DRINKS & BEER

COCA-COLA 2.80€
COCA-COLA ZERO 2.80€
NESTEA / LIPTON 2.80€
WATER 1.20€
TÓNICA SCHWEPES 2.50€
SPARKLING WATER VICHY CATALÁN 2.80€
1/3 ESTRELLA DAMM 2.50€
1/3 FREE DAMM (alcohol-free) 3.00€
1/3 TURIA 3.00€

KOMBUCHA

BERRY MOON 4.50€
Fermented and sparkling drink made from tea, sugar and yeast whose symbiotic culture is called SCOBY, with blueberry and lavender flavour.
PERSIAN DELIGHT 4.50€
Fermented and sparkling drink made from tea, sugar and yeast whose symbiotic culture is called SCOBY, with rose and cardamom flavour.
BRAVA LIMÓN 4.80€
The ultimate lemon soft drink. Whole fruit: we press the juice and zest of the lemons. We infuse the leaves with the zest and then add the juice.
BRAVA GINGER 4.80€
For fans of intense flavour. We select the most aromatic organic Peruvian ginger and cold-press it. Ginger, with all its properties, has a strong presence in this drink with spiced notes.
BRAVA FLORES 4.80€
Aromatherapy in a can: jasmine, lavender and hibiscus tea. All organic.
BRAVA CITRA 4.80€
The best of IPA without the hangover. We select the hops used to make the finest craft beers and treat them with mastery to create this refreshing drink reminiscent of an IPA.

www.kofu.es



Allergen icons available on original menu. Please inform staff of any allergies