

kŏfu®

COFFEE & KITCHEN

www.kofu.es



waffle dulce



BRUNCH

PULLED CHICKEN WRAP 10.00€
Wrap de pollo con salsa BBQ casera, coleslaw, col morada y french fries.

ENGLISH BREAKFAST 14.00€
Huevos a la plancha, bacon, salchicha, champiñones salteados, tomate, alubias negras y pan de masa madre.

HUEVOS BENNEDICT BACON 11.00€
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 agridulce, 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 11.00€
Huevos revueltos al plato con aguacate laminado, salmón ahumado, tomate cherry confitado, mézclum y pan de masa madre.

SCRAMBLED EGGS BACON 11.00€
Huevos revueltos al plato con aguacate laminado, bacon a la plancha, tomate cherry confitado, mézclum y pan de masa madre.

SCRAMBLED EGGS JAMÓN 11.00€
Huevos revueltos al plato con aguacate laminado, jamón serrano, tomate cherry confitado, mézclum y pan de masa madre.

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.

BURRATA CON HIGOS 13.80€
Burrata con higos frescos asados (o fruta de temporata asada), focaccia artesana, tomate confitado, rúcula, jamón D.O a la plancha, salsa pesto y miel de romero.

BRIOCHE DE SARDINA 12.00€
Pan Brioche artesano, sardina ahumada, mermelada de pimiento asado, y queso manchego.

FOCACCIA DE GUANCIALE 7.50€
Focaccia artesana, guanciale, crema de pecorino y parmesano.



egg toast



tosta capresse



scrambled eggs salmón



benedict bacon



hawaian poke

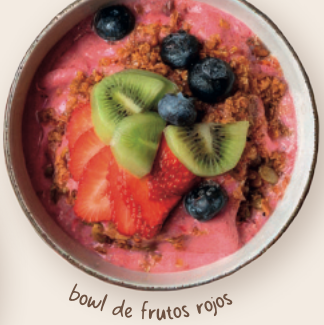


japanese poke











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 8.00€
Yogurt griego con fruta fresca, granola artesanal y esencia de vainilla.

FRENCH TOAST 9.00€
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.

BRIOCHE DE HIGOS Y MASCARPONE 9.50€
Brioche artesana con higos frescos asados (o fruta asada de temporada), miel de romero, compota de higos con naranja y crema mascarpone.



TOSTAS & SANDWICHES

TOSTA CAPRESSE 9.00€
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.

TOSTA DE HIGOS 12.00€
Pan de masa madre, quenelle de sobrasada, higos frescos asados, queso de cabra, rúcula, miel de romero y sal en escamas.

EGG TOAST 8.20€
Tortilla francesa, aguacate laminado, cebolla roja encurtida, rúcula y queso feta sobre tostada de pan de masa madre.

SPICY PORK SANDWICH 5.90€
Pan brioche, pulled pork, tomate, pepinillo, queso edam, mezclum, bacon, salsa gochujang, y patata crispy.

BRIOCHE DE ATÚN 7.00€
Pan brioche artesano, atún, Cebolla, pepinillo encurtido, cebolla, huevo duro, y mayonesa cítrica.

BRIOCHE DE ROAST BEEF 12.00€
Pan brioche artesano, roast beef, queso edam, mayonesa trufada, pepinillo encurtido, y rúcula.

FOCACCIA ITALIANA 6.00€
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.









CAFÉ DE ESPECIALIDAD

ESPRESSO 2.00€
ESPRESSO MACHIATO 2.20€
ESPRESSO DEL MES 2.30€
CORTADO 2.30€
LATTE 3.00€
FLAT WHITE 3.20€
CAPUCCINO 3.20€
CAPUCCINO CARAMEL 3.40€
CAFÉ MOKA 3.40€
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 2.80€

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)

ZUMOS, LICUADOS Y SMOOTHIES RECIÉN HECHOS

ZUMO DE NARANJA 3.90€
ZUMO YELLOW KOFU 5.20€
Licuado de mango, piña y naranja.
ZUMO RED KOFU 5.20€
Licuado de remolacha, zanahoria, jengibre y manzana.
ZUMO DETOX 5.20€
Licuado de lima, espinaca, jengibre y manzana.
ZUMO CLASSIC 5.20€
Licuado de manzana, naranja y zanahoria.
SMOOTHIE ALCALINIZANTE 5.30€
Maracuyá, mango y manzana batido en vaso americano.
SMOOTHIE COMPLEX 5.30€
Mango, frutos rojos, piña y manzana batido en vaso americano.
SMOOTHIE BANANA SHOT 5.30€
Plátano, leche y fresa batido en vaso americano.
ZUMO EMBOTELLADO DE MELOCOTÓN 2.20€
ZUMO EMBOTELLADO DE PIÑA 2.20€

REFRESCOS Y CERVEZA

COCACOLA 3.00€
COCACOLA ZERO 3.00€
NESTEA / LIPTON 3.00€
AGUA 1.20€
TÓNICA SCHWEPPES 3.00€
AGUA CON GAS VICHY CATALÁN 2.80€
1/3 ESTRELLA DAMM 3.00€
1/3 FREE DAMM 3.00€
1/3 TURIA 3.00€
GINGER BEER "LE TRIBUTE" 4.50€
OLIVE LEMONADE "LE TRIBUTE" 4.50€
PINK FRUIT "LE TRIBUTE" 4.50€
GINGER ALE "LE TRIBUTE" 4.50€

KOMBUCHA ARTESANAL

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 .

GLUTEN	PESCADO	HUEVO	LECHE	VEGANO
FRUTOS SECOS	MOSTAZA	SÉSAMO	SOJA	

www.kofu.es



kŏfu®

COFFEE & KITCHEN

www.kofu.es

EN



waffle dulce



BRUNCH

PULLED CHICKEN WRAP 10.00€
Chicken wrap with homemade BBQ sauce, coleslaw, red cabbage and french fries.

ENGLISH BREAKFAST 14.00€
Poached eggs, bacon, sausage, sautéed mushrooms, tomato, black beans and sourdough bread.

EGGS BENEDICT BACON 11.00€
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 11.00€
Scrambled eggs on the plate with sliced avocado, smoked salmon, confit cherry tomato, mesclun and sourdough bread.

SCRAMBLED EGGS BACON 11.00€
Scrambled eggs on the plate with sliced avocado, pan-fried bacon, confit cherry tomato, mesclun and sourdough bread.

SCRAMBLED EGGS HAM 11.00€
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.

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.

BURRATA WITH FIGS 13.80€
Burrata with fresh roasted figs (or roasted seasonal fruit), artisan focaccia, confit cherry tomato, arugula, grilled D.O. ham, pesto sauce and rosemary honey.

SARDINE BRIOCHE 12.00€
Artisan Brioche bread, smoked sardine, roasted pepper jam, and Manchego cheese.

GUANCIALE FOCACCIA 7.50€
Artisan focaccia, guanciale, pecorino cream and parmesan.



egg toast



tosta capresse



scrambled eggs salmón



benedict bacon



hawaian poke

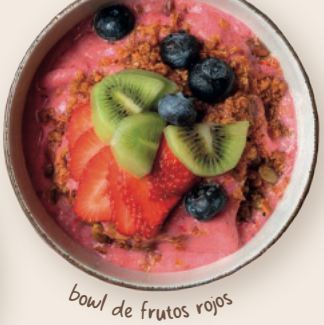


japanese poke











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 8.00€
Greek yogurt with fresh fruit, artisan granola and vanilla essence.

FRENCH TOAST 9.00€
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 ba

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

FIG AND MASCARPONE BRIOCHE 9.50€
Artisan brioche with fresh roasted figs (or any other roasted Seasonal Fruit), rosemary honey, fig compote with orange and mascarpone cream.



TOSTAS & SANDWICHES

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.

FIG TOAST 12.00€
Sourdough bread, sobrasada quenelle, fresh roasted figs, goat cheese, arugula, rosemary honey and flaky salt.

EGG TOAST 8.20€
French omelette, sliced avocado, pickled red onion, rocket and feta cheese on toasted sourdough bread.

SPICY PORK SANDWICH 5.90€
Brioche bread, pulled pork, tomato, pickle, edam cheese, mesclun, bacon, gochujang sauce, and crispy potato.

TUNA BRIOCHE 7.00€
Artisan brioche bread, tuna, onion, pickles, onion, hard-boiled egg, and citrus mayonnaise.

ROAST BEEF BRIOCHE 12.00€
Artisan brioche bread, roast beef, edam cheese, truffled mayonnaise, pickles, and arugula.

ITALIAN FOCACCIA 6.00€
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.









SPECIALTY COFFEE

ESPRESSO 2.00€
ESPRESSO MACCHIATO 2.20€
ESPRESSO OF THE MONTH 2.30€
CORTADO 2.30€
LATTE 3.00€
FLAT WHITE 3.20€
CAPPUCCINO 3.20€
CARAMEL CAPPUCCINO 3.40€
CAFÉ MOKA 3.40€
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 2.80€

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)

FRESH JUICES, BLENDS & SMOOTHIES

ORANGE JUICE 3.90€
YELLOW KOFU 5.20€
Mango, pineapple and orange blend.
RED KOFU 5.20€
Beetroot, carrot, ginger and apple blend.
DETOX JUICE 5.20€
Lime, spinach, ginger and apple blend.
CLASSIC JUICE 5.20€
Apple, orange and carrot blend.
ALKALISING SMOOTHIE 5.30€
Passion fruit, mango and apple blended in a large glass.
COMPLEX SMOOTHIE 5.30€
Mango, mixed berries, pineapple and apple blended in a large glass.
BANANA SHOT SMOOTHIE 5.30€
Milk, strawberry and banana blended in a large glass.
BOTTLED PEACH JUICE 2.20€
BOTTLED PINEAPPLE JUICE 2.20€

SOFT DRINKS & BEER

COCA-COLA 3.00€
COCA-COLA ZERO 3.00€
NESTEA / LIPTON 3.00€
WATER 1.20€
TÓNICA SCHWEPPES 3.00€
SPARKLING WATER VICHY CATALÁN 2.80€
1/3 ESTRELLA DAMM 3.00€
1/3 FREE DAMM (alcohol-free) 3.00€
1/3 TURIA 3.00€
GINGER BEER "LE TRIBUTE" 4.50€
OLIVE LEMONADE "LE TRIBUTE" 4.50€
PINK FRUIT "LE TRIBUTE" 4.50€
GINGER ALE "LE TRIBUTE" 4.50€

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.

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

www.kofu.es