

MENU

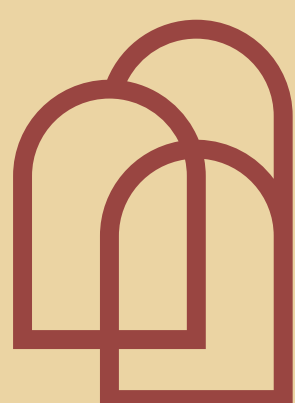
juno  house



breakfast / snacks / lunch

La propuesta gastronómica de Juno House está construida con productos orgánicos y próximos seleccionados expresamente para que comas VIDA. Detrás de cada plato existen productores y personas con los que compartimos valores y mantenemos una relación de confianza. Nuestro equipo está siempre en MOVIMIENTO, en búsqueda constante INNOVACIÓN alrededor de la gastronomía porque nosotros consideramos que el movimiento es EVOLUCIÓN.

The menu at Juno Café is built with organic , seasonal and locally sourced products so that you eat LIFE. Behind each dish there are producers and people with whom we share values and trust. Our team is always in MOTION, always looking for ways to INNOVATE because we believe that movement is EVOLUTION.



DesaJUNOS

DesaJUNOS

8:30h - 13h

Classics

Queso manchego  |  4,00 €

Pavo ahumado  4,50 €

Jamón ibérico  7,50 €

*Opción sin gluten 0,50€

Juno Specials

Juno Pancakes con fruta  7,00 €

Plancheado queso casero vegano con setas shiitake  |  6,00 €

Bagel casero con salmón ahumado,  |  |  |  |  |  |  8,50 €
pepinillos & microgreens

Smørrebrød con aguacate,  |  |  8,50 €
huevo mollete & encurtidos

Huevos revueltos al plato o con pan 6,00 €

*Pregunta por los toppings como queso, aguacate....

Comfort Moments


Porridge de avena sin gluten, limón encurtido, chocolate, 7,50 €
y frutos rojos

Extra sirope de agave 0,50 €

Extra granola  1,00 €

Extra fruta 1,50 €

Yogur griego con granola casera  |  5,50 €

Yogur vegano de coco con granola casera  7,50 €

Mix fruta temporada 5,50 €

DesajUNOS & Snacks

DesajUNOS & Snacks

Todo el día

Boulangerie

Croissant de mantequilla   	1,90 €
Croissant integral con cereales   	2,10 €
Croissant relleno de frutos rojos   	2,10 €
Pain au chocolat   	2,10 €
Dulces de la casa   	2,10 €

Savoury

Pan de masa madre con tomate 	4,50 €
*Opción sin gluten		
Bistro Sándwich	6,50 €



Bebidas

Bebidas

Café

Cortado	2,00 €
Café con leche	2,30 €
Flat White	2,40 €
Capuccino	2,40 €
Americano	2,20 €
Espresso	1,90 €
Espresso Doble	2,10 €
Shakeratto	2,50 €
Dirty Chai	4,00 €
Mocha	4,00 €
Te	2,90 €

*Leche vegetal +0,30 euros

Lattes

Beetroot	4,15 €
Turmeric	4,15 €
Matcha	4,15 €
Chai	4,15 €
Iced	3,50 €

Bebidas Caseras

Limonada	3,60 €
Zumo de naranja	4,50 €
Mimosa	6,00 €
Agua infusionada	3,50 €
Hot Chocolate	3,50 €
Chocolate Milk	3,50 €

Refréscate

Zumo	2,20 €
Kombutxa Enso (Citric, Mint, Orange Jamaica, Thymus, Coldbrew)	5,00 €
Agua con gas	2,10 €
Agua	2,00 €

Cervezas

	Caña	Copa
Cerveza Alhambra special	2,90 €	3,50 €
Cerveza Nómada petricour	3,20 €	3,60 €
Cerveza Mahou s/gluten		3,50 €
Cerveza Mahou 0,0 tostada		3,50 €

Espumosos

	Copa
Tinc Set, Ancestral	6,00 €
Black Label Brut	8,00 €
Rosé de mar Vardon Kennett	8,00 €

Vino Blanco

	Copa
Celeste	4,00 €
Freyé Blanc	5,00 €
Etern	5,00 €

Vino Tinto





	Copa
Celeste Roble	4,50 €
Freyé Syrah	5,00 €
Proper Viamic 2019	5,00 €

DesaJUNOS

DesaJUNOS















8:30h - 13h

Classics

Manchego cheese  	4,00 €
Smoked turkey 	4,50 €
Iberic Ham 	7,50 €

*Make gluten-free at 0,50€


Juno Specials

Juno Pancakes with fruit  	7,00 €
Toastie with homemade vegan cheese and shiitake mushrooms  	6,00 €
Homemade Bagel with smoked salmon, cucumber dill & microgreens       	8,50 €
Smørrebrød with avocado, coddled egg and pickles   	8,50 €
Scrambled eggs served your way	6,00 €


*Ask for toppings like cheese, avocado...

Comfort Moments

Gluten-free oatmeal, pickled whole lemon, chocolate & dried fruits	7,50 €
--	-------	--------

Extra agave syrup	0,50 €
Extra granola 	1,00 €
Extra fruit	1,50 €

Greek yogurt with house-made granola  	5,00 €
--	-------	--------

Vegan coconut greek yogurt with house-made granola 	7,50 €
--	-------	--------















Seasonal fruit salad	5,50 €
----------------------	-------	--------

DesaJUNOS & Snacks

DesaJUNOS & Snacks

All day

Boulangerie

Butter croissant	  	1,90 €
Whole wheat croissant	  	2,10 €
Croissant stuffed with red fruits	  	2,10 €
Pain au chocolat	  	2,10 €
Home sweets	  	2,10 €

Savoury

Sourdough bread with tomato *Gluten-free option		4,50 €
Bistro Sandwich		6,50 €



Beverages

Beverages

Café

Cortado	2,00 €
Café con leche	2,30 €
Flat White	2,40 €
Capuccino	2,40 €
Americano	2,20 €
Espresso	1,90 €
Espresso Doble	2,10 €
Shakeratto	2,50 €
Dirty Chai	4,00 €
Mocha	4,00 €
Tea	2,90 €

*Vegetable milk +0,30 euros

Lattes

Beetroot	4,15 €
Turmeric	4,15 €
Matcha	4,15 €
Chai	4,15 €
Iced	3,50 €

House drinks

Lemonade	3,60 €
Orange Juice	4,50 €
Mimosa	6,00 €
Infused Water	3,50 €
Hot Chocolate	3,50 €
Chocolate Milk	3,50 €

Refréscate

Zumo	2,20 €
Kombutxa Enso (Citric, Mint, Orange Jamaica, Thymus, Coldbrew)	5,00 €
Sparkling Water	2,10 €
Water	2,00 €

Beers

	Caña	Glass
Cerveza Alhambra special	2,90 €	3,50 €
Cerveza Nómada petricour	3,20 €	3,60 €
Cerveza Mahou s/gluten		3,50 €
Cerveza Mahou 0,0 tostada		3,50 €

Espumosos

	Glass
Tinc Set, Ancestral	6,00 €
Black Label Brut	8,00 €
Rosé de mar Vardon Kennett	8,00 €

White wine

	Glass
Celeste	4,00 €
Freyé Blanc	5,00 €
Etern	5,00 €

Red wine

	Glass
Celeste Roble	4,50 €
Freyé Syrah	5,00 €
Proper Viamic 2019	5,00 €