

DESAYUNOS | BREAKFAST

ZUMO NATURAL | FRESH JUICES

Naranja, pomelo / Orange, grapefruit.
4.90€

Granada / Pomegranate.
8.00€

VITAMINE

Granada, manzana y naranja.
Pomegranate, apple and orange.
9.00€

ENERGY MATCHA

Manzana, lima, menta y té matcha.
Apple, lime, mint and matcha tea.
9.00€

DETOX

Pepino, manzana, kale, espirulina, lima y apio.
Cucumber, apple, kale, spirulin, lime and celery.
9.00€

RESTORATIVE

Zanahoria, manzana, naranja, jengibre, cúrcuma y raíz de maca.
Carrot, apple, orange, ginger, turmeric and maca root.
9.00€

CAFÉS ESPECIALES SPECIAL COFFEE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD MALVA BEACH.

FRAPUCCINO	6.50€
COLD BREW	4.50€
VANILLA ICED LATTE	5.50€
CARAJILLO 43	7.50€
Licor 43, hielo, nata, café espresso.	
SOY BANANA ICED LATTE	5.50€
Soy banana, latte, espresso, hielo	
LAVANDER ICED LATTE	5.50€
Lavanda, leche, doble espresso, hielo	
CARAMEL MACCHIATO	5.50€
GINGER CAFÉ LATTE	5.50€

LATTE 5.50€

Mezclas únicas a base de té, superalimentos* y especias
Unique blends based on tea, superfoods* and spices
(*Inulina, lúcuma, sal rosa del Himalaya y vainilla de Madagascar)
(*Inulin, lucuma, Himalayan pink salt and Madagascar vanilla)

GREEN HAPPINESS

Té matcha japonés, alga chlorella y espinaca japonesa
komatsuna.
Japanese matcha tea, chlorella seaweed and Japanese
komatsuna spinach

YELLOW REVITALIZE

Té amarillo, calabaza kabocha, cúrcuma y especias chai.
Yellow tea, kabocha pumpkin , turmeric and chai spices.

PINK VITALITY

Té rojo pu-erh, remolacha, y fruta del dragón (pitahaya).
Red pu-erh tea, beetroot, and dragon fruit (pitahaya).

BLUE IMMUNITY

Te azul oolong, flor de clitoria ternatea y espirulina azul.
Blue oolong tea, blue butterfly pea and blue spirulina.

SMOOTHIES 9.00€

ANTIAGING

Naranja, mango, fresa, frambuesa, chía y baobab en polvo.
Orange, mango, strawberry, raspberry, chia and baobab powders.

GREEN POWER

Manzana, espinaca, lino germinado, pomelo, naranja y lima.
Apple, spinach, sprouted flax, grapefruit, orange and lime.

BERRY GRACE

Leche coco, açai, pitahaya, mango, frutos rojos y chía.
Coconut milk, açai, pitahaya, mango, red fruits and chia.

KOMBUCHA 7.50€

SUPER ROOTS

Jengibre y curcuma.
Ginger and turmeric.

BLOODY BOOCH

Naranja sanguina y arándanos.
Blood orange and blueberries.

SUPERSHOTS 4.50€

ORIGIN

Jengibre fresco 100%.
Fresh ginger 100%.

GOING ON

Ginger, raíz de maca y naranja.
Ginger, maca and orange root.

INMUNITY BOOSTER

Naranja, cúrcuma, pimienta, polen de abeja.
Orange, turmeric, pepper, bee pollen.

DESAYUNOS | BREAKFAST

SUPER BOWLS

   | 12.00€

A ELEGIR | TO CHOOSE

Cereal

Hojuelas de maíz, avena ó granola.
Cornflakes, muesli or oats.

Yogurt

Mango, natural, chía o frambuesa.
Mango, natural, chia or raspberry.

Frutas

Plátano, arándanos, kiwi, aguacate ó frutos rojos.
Banana, blueberries, kiwi, avocado or aed fruits.

AÇAÍ SUPER BOWL

Açaí, plátano, frutos rojos, leche vegetal, miel, crema de cacahuete, cubierto con kiwi, coco, avena, arándano y plátano.

Açaí, banana, red berries, plant-based milk, honey, peanut butter with a topping of kiwi, coconut, oats, blueberry, and banana.

   | 12.90€

MALVA FRUIT PLATE

Plato de fruta fresca.
Fresh fruit plate.

Medio plato | Half plate 8.00€
Plato completo | Full plate 14.00€

TORTITAS | PANCAKES

Tortitas & Frutos Rojos | Pancakes & Berries

Tortitas, jarabe de arce y frutos rojos.
Pancakes, syrup and red fruits.

  

12.00€

DESAYUNOS SALADOS SAVOURY BREAKFASTS

PAN DE SEMILLAS, BLANCO O CROISSANT SEED BREAD, WHITE ARTISAN OR CROISSANT

Mantequilla, mermelada, tomate o crema de queso.
Butter, jam, tomato, cream cheese.

 

4.90€

SANDWICH

Mixto de jamón y queso.
Ham and cheese.

 

6.60€

JAMÓN IBÉRICO, TOMATE Y RUCULA IBERIAN HAM TOMATO AND ARUGULA



10.00€

SALMON AHUMADO Y CREMA DE QUESO SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE

 

11.00€

SPECIAL CLUB CALIFORNIA

Pollo asado, bacon, queso, lechuga, tomate y aguacate.
Roasted chicken, bacon, cheese, lettuce, tomato and avocado.

 

14.00€

HUEVOS EGGS

SCRAMBLED | FRIED EGGS

Huevo ecológico revuelto o frito.
Scrambled or fried organic eggs.



8.00€

TORTILLA FRANCESA | CLASSIC OMELETTE

Huevos a la sartén, ligeramente sazonados.
Eggs, lightly seasoned and pan-cooked.



9.00€

TORTILLA ROYAL | ROYAL OMELETTE

Tortilla ligera con stracciatella y caviar rojo.
Light omelette with stracciatella and red caviar.

 

14.00€

HUEVOS BENEDICT CON SALSA HOLANDESA BENEDICT EGG

Salmón ahumado o jamón ibérico.
Smoked salmon or Iberian ham.

 

14.00€

GOFRE BRUNCH | BRUNCH WAFLE

Gofre de aguacate y salmón con huevo poché en salsa parmesana.
Avocado and salmon waffle with poached egg in parmesan sauce.

   

18.00€

ESPECIALES SPECIALS

CROISSANT DE SALMÓN SALMON CROISSANT

Croissant con guacamole y salmón marinado con jugo de remolacha.
Croissant with guacamole and salmon marinated with beet juice.

   

14.00€

CRÊPE IBÉRICA IBÉRICO CRÊPE

Crêpe de ricotta y trufa con jamón ibérico.
Ricotta and truffle crêpe with Iberian ham.

  

18.00€

BLINIS SALADOS SAVOURY BLINIS

Blinis salados variados.
Assorted salted blinis.

  

25.00€

DULCE BLINI SWEET BLINI

Blinis dulces variados.
Assorted sweet blinis.

  

10.00€

ADICIONAL TO ADD

ELECCIÓN IBÉRICA IBERIAN CHOICE

Jamón ibérico o salmón ahumado.
Iberian ham or smoked salmon.



6.00€

CLÁSICOS CLASSICS

Jamón York, aguacate, queso o bacon.
Ham, avocado, cheese or bacon.



4.00€