

POP-UP BRUNCH



@ EL FRENCHY



@ EL FRENCHY



POP-UP BRUNCH

☀️ MORNING CHARMS

The soft launch of your personality.

Clean Machine · 5.50

Spinach, avocado, green apple, celery, lemon, fresh ginger.

So clean it should come with a criminal record.

vegan · gf · df · celery

Layer Slayer · 6.50

Chia pudding with mango & mint + toasted coconut, or hibiscus & rose + pistachio dust.

Choose one. Or don't. We love chaos.

vegan · gf · df · nuts

Matcha Made Me Do It · 6.50

Yogurt with matcha panna cotta centre, granola, mixed nuts & exotic fruit. More millennial than yoga and oat milk.

vegetarian · dairy · gluten · nuts

Rice Rice, Baby · 7.50

Black rice slow-cooked in cardamom coconut milk with seasonal fruit, pomegranate & roasted coconut. Naughty enough to make your morning wild.

vegan · gf · df

🍞 TOAST & SOUL

Crispy bases for emotional baggage.

Hustler Drama · 8.50

Sourdough, whipped goat cheese, guava jam, pickled fennel, arugula, honeyed walnuts, fresh basil, lemon zest.

Where charm meets a little trouble.

vegetarian · nuts · gluten ·

Señor Crunch · 9.50

Sourdough, bacon, gruyère, béchamel, sunny egg.

Crunchy, creamy, worth every sin.

dairy · gluten · egg

Shroom Service · 8.50

Tamari-miso mushrooms on sweet potato waffle, whipped tahini, pickled onion, greens, parmesan crumble & pomegranate.

Ideal for lazy days, hangovers and revenge plotting.

vegetarian option available

sesame · dairy





@ EL FRENCHY



POP-UP BRUNCH

☀️ MORNING CHARMS

El lanzamiento suave de tu personalidad.

Clean Machine • 5.50

Espinacas, aguacate, manzana verde, apio, limón, jengibre fresco.

Tan limpio que debería venir con antecedentes penales.

vegano • sin gluten • sin gluten • apio

Layer Slayer • 6.50

Pudin de chía con mango y menta + coco tostado, o hibisco y rosa + polvo de pistacho.

Elige una. O no. Nos encanta el caos.

vegano • sin gluten • sin lácteos • frutos secos

Matcha Made Me Do It • 6.50

Yogur con centro de panna cotta de matcha, granola, frutos secos mixtos y frutas exóticas.

Más milenial que el yoga y la leche de avena.

vegetariano • lácteos • gluten • frutos secos

Rice Rice, Baby • 7.50

Arroz negro cocinado a fuego lento en leche de coco y cardamomo con fruta de temporada, granada y coco tostado. Tan picante que te volverá loco por la mañana.

vegano • sin gluten • sin gluten

🥪 TOAST & SOUL

Bases crujientes para el bagaje emocional.

Hustler Drama • 8.50

Masa madre, queso de cabra batido, mermelada de guayaba, hinojo encurtido, rúcula, nueces con miel, albahaca fresca, ralladura de limón.

Donde el encanto se encuentra con un poco de problema.

vegetariano • frutos secos • gluten •

Señor Crunch • 9.50

Masa madre, tocino, gambas, bechamel, huevo estrellado.

Crujiente, cremoso, vale cada pecado.

lácteos. gluten. huevo

Shroom Service • 8.50

Hongos tamari-miso sobre waffle de batata, tahini batido, cebolla encurtida, verduras, crumble de parmesano y granada.

Ideal para días de pereza, resacas y planes de venganza.

Opción vegetariana disponible sésamo. lácteos





@ EL FRENCHY



POP-PUP BRUNCH



BRUNCH RITUALS

Sacred flavours. Questionable decisions.

The Chill-ette · 7.50

Open omelette with mushrooms, edamame, whipped goat cheese & sourdough.
All zen. No stress. Add bacon to ruin it.
egg . dairy . gluten

Middle Feast · 12.50

Grilled queso fresco, poached eggs, hummus, lemon-chili avocado, tangy grilled mushroom, arugula, salted cucumber, roasted tomato, dukkah, Za'atar flatbread.
Sharing is optional. We won't judge.
vegetarian . egg . dairy . nuts

Sizzle in the Middle · 9.50

Baked eggs in smoky tomato-red pepper sauce with feta, olives & sourdough.
Comforting like a bear with a side of heat.
Vegetarian . egg . dairy . gluten

BOWL'D & BEAUTIFUL

Big flavour. Big energy. Bigger glow.

Baba's Revenge · 11.50

Charred aubergine, warm herbed lentils, tahini drizzle, za'atar flatbread.
Turns out eggplants can slay.
vegan . gluten . sesame

Peach, Please · 13.50

Grilled peaches, burrata, toasted seeds, jamón, arugula, basil oil, balsamic.
You didn't come here to behave, did you?
vegetarian option available . dairy . seeds

Prawn Star Bowl · 14.50

Prawns, green beans, sour cabbage, cucumber ribbons, wakame, radish, soft egg, black olives, potatoes, cherry tomato, citrus-tropical dressing.
Shellfish and Shameless.
gf . crustaceans . egg .

Glow Job (yep, we went there..) · 12.50

Ginger-miso chicken, quinoa tabbouleh, mango salsa, sesame slaw, mint, ponzu-lime dressing.
It's crunchy. It's sweet. It's emotionally unavailable.
gluten . sesame .

Protein Add-Ons

Smoked salmon · 3.50

Braised beef · 2.50

Poached/fried egg · 2.00

Crispy streaky bacon · 2.50



@ EL FRENCHY



POP-UP BRUNCH



🍷 BRUNCH RITUALS

Sabores sagrados. Decisiones cuestionables.

The Chill-ette • 7.50

Tortilla abierta con champiñones, edamame, queso de cabra batido y masa madre. Todo zen. Sin estrés. Agrégale tocino para arruinarlo. huevo. lácteos. gluten

Middle Feast • 12.50

Queso fresco a la parrilla, huevos escalfados, hummus, aguacate con limón y chile, champiñones a la parrilla picantes, rúcula, pepino salado, tomate asado, dukkah, pan plano con za'atar. Compartir es opcional. No te juzgaremos. vegetariano . huevo . lácteos . frutos secos

Sizzle in the Middle • 9.50

Huevos al horno en salsa ahumada de tomate y pimiento rojo con queso feta, aceitunas y masa madre. Reconfortante como un oso con un toque de calor. Vegetariano. Huevo. Lácteos. Gluten

🍷 BOWL'D & BEAUTIFUL

Gran sabor. Gran energía. Mayor brillo.

Baba's Revenge • 11.50

Berenjena carbonizada, lentejas calientes con hierbas, un chorrito de tahini, pan plano con za'atar. Resulta que las berenjenas pueden matar el hambre. vegano . sin gluten . sin sésamo

Peach, Please • 13.50

Melocotones a la plancha, burrata, semillas tostadas, jamón, rúcula, aceite de albahaca, balsámico. No viniste aquí a comportarte, ¿verdad? Opción vegetariana disponible. Lácteos. Semillas.

Prawn Star Bowl • 14.50

Gambas, judías verdes, col ácida, cintas de pepino, wakame, rábano, huevo blando, aceitunas negras, patatas, tomate cherry, aderezo cítrico-tropical. Mariscos y desvergonzados. gf . crustáceos . huevo .

Glow Job (sí, fuimos allí...) • 12.50

Pollo con jengibre y miso, tabulé de quinoa, salsa de mango, ensalada de sésamo, menta, aderezo ponzu y lima. Es crujiente. Es dulce. Es emocionalmente inaccesible. gluten . sésamo .

🍷 Complementos de proteínas

Salmón ahumado • 3,50

Ternera estofada • 2,50

Huevo escalfado/frito • 2,00

Tocino crujiente • 2,50



@ EL FRENCHY



CLOUDS & CRUSTS

For when brunch turns into therapy.

Loaf Affair · 10.50

Caramelized sourdough with vanilla ricotta, tropical fruit, quinoa citrus crumble, maple drizzle. Sticky, sweet and slightly scandalous.
vegetarian . gluten . egg . dairy

Fluff Daddy · 9.50

Soufflé-style pancakes with fruit, vanilla cheese & chocolate sauce to dip.
Thick, soft and impossible to trust.
vegetarian . gluten . egg . dairy



BEACH BOX TAKEAWAY · 21.00

Share box for 2. All packed tighter than your Ryanair carry-on.

Mini wrap selection:

- Sunrise Garden Wrap – Aubergine, avocado, pickled veg, dukkah, arugula, feta, egg
- Tropical Heat Wrap – Ginger-miso chicken, mango salsa, mint, sesame slaw
- Smoky Ember Wrap – Spiced beef, cherry tomato, hummus, parmesan, arugula
- Sweet Island Wrap – Canarian goat cheese, guava jam, basil, fennel

Served with:

Corn Crisps · 3 dips ·
no self-control





@ EL FRENCHY



CLOUDS & CRUSTS

Para cuando el brunch se convierte en terapia.

Loaf Affair · 10.50

Pan de masa madre caramelizado con ricotta de vainilla, frutas tropicales, crumble de quinoa y cítricos, y un toque de arce. Pegajoso, dulce y ligeramente escandaloso. vegetariano . gluten . huevo . lácteos

Fluff Daddy · 9.50

Panqueques estilo soufflé con fruta, queso de vainilla y salsa de chocolate para mojar. Grueso, suave e imposible de confiar. vegetariano . gluten . huevo . lácteos



CAJA DE PLAYA PARA LLEVAR · 21.00

Caja para compartir para 2. Todo más compacto que tu equipaje de mano de Ryanair.

Selección de mini wraps:

- Wrap Sunrise Garden: berenjena, aguacate, verduras encurtidas, dukkah, rúcula, queso feta, huevo
- Wrap tropical picante: pollo con jengibre y miso, salsa de mango, menta y ensalada de col con sésamo
- Wrap de brasas ahumadas: carne especiada, tomate cherry, hummus, parmesano, rúcula
- Sweet Island Wrap – Queso de cabra canario, mermelada de guayaba, albahaca, hinojo

Servido con:

Corn Crisps · 3 salsas ·
sin autocontrol



CAJA DE PLAYA PARA LLEVAR