



IRENE'S

HEALTH KITCHEN

Gluten 

Lactosa | Lactose 

Sulfitos | Sulfitos 

Frutos de cáscara | Nuts 

Sésamo | Sesame 

Cacahuetes | Peanuts 

Vegano | Vegan 

Plato estrella | Signature dish 

PANES

BREADS

Nuestros panes están elaborados en la panadería del pueblo de Algotocín (Ronda) de la manera tradicional, utilizando horno de leña, harinas locales y larga fermentaciones.

Our artisanal bread selection is baked daily in the village of Algotocín (Ronda). Local flours, long fermentation periods and wood oven are only part of the secret.

4,5

SOPAS FRÍAS

COLD SOUPS

SOPA VERDE 

GREEN SOUP


aguacate, manzana, pepino y menta
avocado, apple, cucumber and mint

26

GAZPACHO DE FRUTOS ROJOS   

RED BERRIES TRADITIONAL
ANDALUSIAN SOUP "GAZPACHO"

26

CREMA DE MAÍZ 

CON MAÍZ EN TEXTURAS
CORN CREAM

26

ENSALADAS SALADS

ENSALADA DE REMOLACHA 

BEET SALAD

con queso cottage y nueces con aliño de tahini y miel
with cottage cheese and nuts with tahini and honey dressing

18,5

ENSALADA DE ARROZ INTEGRAL

BROWN RICE SALAD

con aguacate, mango, salmón y nueces
with avocado, mango, salmon and nuts

18,5

PICNIC  

guacamole, hummus, baba ganoush, crudités, nachos, plátano macho y kale
guacamole, hummus, baba ganoush, crudités, nachos, plantain and kale

29,5

PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

WRAP CON ENSALADA DE PEPINØ  

WRAP WITH CUCUMBER SALAD

de aguacate, manzana, pavo y nueces
with avocado, apple, turkey and nuts

20

BAGEL VEGGIE  

espinacas, hummus, tomate cherry, aguacate y microgreens
with spinach, hummus, cherry tomatoes, avocado and lettuce

20


SÁNDWICH DE PAN PRØTEICO  


PRØTEIN BREAD SANDWICH


con salmón, aguacate y espinacas
with salmon, avocado and spinach

21,5

DULCES DESSERTS

MANGØ HELADØ 
CØN CRUJIENTES DE
FRUTØS RØJØS
ICED MANGØ WITH
CRUNCHY RED BERRIES
15



PUDDING DE CHÍA 
DE FRESA
STRAWBERRY
CHIA PUDDING
15


PUDDING DE CHÍA 
DE MANGØ
MANGØ
CHIA PUDDING
15


YØGUR VEGANØ Y GRANØLA
YØGUR VEGANØ Y 
GRANØLA ENERGÉTICA
VEGAN YØGURT WITH
ENERGETIC GRANØLA
granola, crema de cacahuete, mermelada
casera y fruta de temporada
granola, peanut butter, homemade jam and
seasonal fruit
10

BANANA BREAD    
DØNUTS
con crema de almendras
with almond cream
15

BØWLS

AÇAI BØWL  
açai, fresas, frambuesas
y leche de avena
açai, strawberries, raspberries
and oat milk
25

BLUE BØWL 
plátano, mango, leche de coco,
semillas de chía y espirulina azul
banana, mango, coconut milk,
chia seeds and blue spirulina
25

PITAYA BØWL 
pitaya, plátano, dátiles y
leche de almendras
pitaya, banana, dates
and almond milk
25

C O F F E E S C A F É S

LATTE
con cúrcuma y pimienta negra
with turmeric and black pepper
11

LATTE
de remolacha con jengibre
beetroot with ginger
11

MATCHA
con leche de vainilla
with vanilla milk
11

Le sugerimos acompañar su postre con nuestra selección de cafés e infusiones de origen sostenible.
We recommend accompanying your desserts with our selection of sustainable coffees and infusions.

B E B I D A S D R I N K S

Con azúcar o sin azúcar | With sugar or without sugar

AGUA DE FRUTOS ROJOS
RED FRUITS WATER
13

AGUA DE POMELO ROSA
PINK GRAPEFRUIT WATER
13

AGUA DE PIÑA Y MENTA
PINEAPPLE MINT WATER
13

ENERGY SHOTS

JENGIBRE, MANZANA,
LIMÓN Y PIMIENTA NEGRA
GINGER, APPLE, LEMON
AND BLACK PEPPER
8

ZANAHORIA, NARANJA,
LIMÓN, MIEL Y CÚRCUMA
CARROT, ORANGE, LEMON,
HONEY AND TURMERIC
8

GRANADA, MANZANA,
REMOLACHA, POMELO Y
AÇAI EN POLVO
GRENADE, APPLE, BEET,
GRAPEFRUIT AND AÇAI
POWDER
8

