



natif

COFFEE & KITCHEN

CARTA

# Bebidas

## CALIENTES

Espresso	2,20 €
Cortado	2,40 €
Americano	2,50 €
Batch brew	2,90 €
Filtro <b>S / L</b>	5 € / 7 €
Filtro Especial <b>S / L</b>	7 € / 9 €
Café con leche <b>S / L</b>	2,60 € / 3,30 €
Capuccino <b>S / L</b>	2,60 € / 3,30 €
Flat white	3,00 €
Mocaccino	3,80 €
Matcha latte	3,80 €
House Chai Latte	3,80 €
Desert milk	3,80 €
Hot Chocolatte (de origen)	4,20 €
Té en hebras (variedades disponibles)	3,60 €
Infusiones (variedades disponibles)	3,60 €

## FRÍAS

Espresso in ghiaccio (con hielo)	2,40 €
Iced latte	3,50 €
Iced Matcha latte	4,00 €
Iced Chai Latte	4,00 €
Iced Desert milk	4,00 €
Iced Chocolatte	4,30 €
Cold brew (de temporada)	3,50 €
Smoothie (varia según la estación)	5,00 €
Zumo de naranja exprimido	3,50 €

Extra leche vegetal

+ 0,50 €

Extra shot espresso

+ 0,80 €

## Otras bebidas, Cervezas y vinos por copa

Kombucha “Fuzz” (variedades disponibles)	4,30 €
Limonada Natif	3,50 €
Acqua Panna 500ml	3,00 €
San Pellegrino 500ml	3,20 €
Fritz Kola (Regular o Sugar Free)	3,50 €
Fritz Spritzer (variedades disponibles)	3,50 €

### CERVEZAS

Hell, Bavarian Helles Zeta Brewery, Valencia.	3,60 €
Trigger, Heffeweizen Zeta Brewery, Valencia.	3,60 €
Felicísima, Weizen IPA Zeta Brewery, Valencia.	3,60 €
Nublar, American Amber Ale Zeta Brewery, Valencia.	3,60 €
Sidra Exner Finca Gallinal, Asturias.	4,30 €

### VINOS POR COPA

Blanco	4,30 €
Tinto	4,30 €

# All Day Breakfast

Lunes a Viernes  
de 09:00 a 18:30

Sábados, Domingos y festivos  
de 10:00 a 18:30

## EARLY MORNIN'

Bombay Chia pudding <sup>9,v,veg</sup> 7,50 €

Mango, leche de coco, garrapiñada masala.

Yogurt, "Funky" granola, fruta de estación <sup>1,9,v,veg</sup> 6,50 €

[opcional Yogurt vegetal]

Pan tostado y algo encima <sup>1,6,8,9,v,veg</sup> 5 €

Sourdough con elección de 2 spreads: peanut butter casera, giandua casera, mantequilla, mantequilla de café, mermelada bio, AOVE.

Pane e pomodoro <sup>6,v,veg</sup> 6 €

Sourdough con variedad de tomates, AOVE, sal Maldon.

Banana sourdough waffles <sup>1,6,9,11,veg</sup> 8,50 €

Waffle de masa madre, giandua casera, banana, frutos rojos, cacao nibs.

## NO TAN EARLY

Not another avocado toast <sup>1,6,veg</sup> 8,50 €

Avocado grillado, pan de patatas casero, patè de zanahorias al cardamomo, raita de yogurt vegetal, chips de zanahoria, flores.

Croiss Monsieur <sup>1,6,14</sup> 8,50 €

Croissant horneado con mantequilla de cebollino, mix de quesos fundidos, jamón cocido.

Focaccia de Espelta y Semillas <sup>6,9,10,v,veg</sup> 11 €

Focaccia casera 100% espelta, queso vegano de cajú, espárragos trigueros, calabacín asado, salsa gremolata.

Waffle della Nonna <sup>1,6,11,veg</sup> 11 €

Waffle de albahaca, huevos revueltos, stracciatella, tomates secos sicilianos.

Nórdic Toast <sup>1,3,6,10,11</sup> 11 €

Sourdough de semillas, Gravlax de salmón, emulsión de crema agria, chalotas encurtidas, limón en conserva.

Halloumi Shakshuka <sup>1,veg</sup> 12,50 €

Estofado de tomates Italianos, pimientos, queso Halloumi horneado, salsa Tzatziki.

Benedict's Carbonara <sup>1,5,6,11</sup> 12,50 €

English muffin de patata, 2 huevos a baja temperatura, holandesa de pecorino romano, guanciale crocante, ensaladilla de verdes.

Pan Gluten Free + 0,80 €

Aguacate + 2,00 €

Huevo Pochê + 1,50 €

Huevo Revuelto + 2,00 €

# Lunch

Martes a Viernes  
de 13:00 a 16:00

Plato de la semana +  
Agua mineral, Agua mineral  
con gas o Limonada Natif

14 €

Si desea otra bebida, no incluida en el precio del menú,  
comuníquelo a nuestro personal al momento de realizar el pedido.  
Se sumará el adicional del costo de la bebida solicitada.

---

## Lista de alérgenos

- |                     |  |
|---------------------|--|
| <b>1</b> Lactosa    | <b>8</b> Cacahuetes                    |
| <b>2</b> Moluscos   | <b>9</b> Frutos de cáscaras            |
| <b>3</b> Pescado    | <b>10</b> Sésamo                       |
| <b>4</b> Altramucos | <b>11</b> Huevo                        |
| <b>5</b> Mostaza    | <b>12</b> Soja                         |
| <b>6</b> Gluten     | <b>13</b> Apio                         |
| <b>7</b> Crustáceos | <b>14</b> Dióxido de azúfre y sulfitos |
- v** Vegano                      **veg** Vegetariano



natif

COFFEE & KITCHEN

ENGLISH MENÚ

# Drinks



## HOT DRINKS

Espresso	2,20 €
Cortado	2,40 €
Americano	2,50 €
Batch Brew	2,90 €
Pourover coffee <b>S / L</b>	5 € / 7 €
Special Pourover coffee <b>S / L</b>	7 € / 9 €
Café Latte <b>S / L</b>	2,60 € / 3,30 €
Capuccino <b>S / L</b>	2,60 € / 3,30 €
Flat White	3,00 €
Mocaccino	3,80 €
Matcha Latte	3,80 €
House Chai Latte	3,80 €
Desert Milk	3,80 €
Hot Chocolatte (Origin)	4,20 €
Assorted Teas (options available)	3,60 €
Infusions (options available)	3,60 €

## COLD DRINKS

Espresso in ghiaccio (with ice)	2,40 €
Iced Latte	3,50 €
Iced Matcha Latte	4,00 €
Iced Chai Latte	4,00 €
Iced Desert Milk	4,00 €
Iced Chocolatte	4,30 €
Cold Brew (Seasonal)	3,50 €
Smoothie (varies according to season)	5,00 €
Fresh Orange Juice	3,50 €

Extra plant based milk

+ 0,50 €

Extra espresso shot

+ 0,80 €

## More drinks, beer & wine by the glass



Kombucha "Fuzz" (options available)	4,30 €
Limonada Natif	3,50 €
Aqua Panna 500ml	3,00 €
San Pellegrini 500 ml	3,20 €
Fritz Kola (Regular o Sugar Free)	3,50 €
Fritz Spritzer (options available)	3,50 €

### BEER

Hell, Bavarian Helles Zeta Brewery, Valencia.	3,60 €
Trigger, Heffeweizen Zeta Brewery, Valencia.	3,60 €
Felicísima, Weizen IPA Zeta Brewery, Valencia.	3,60 €
Nublar, American Amber Ale Zeta Brewery, Valencia.	3,60 €
Exner Cider Finca Gallinal, Asturias.	4,30 €

### WINE BY THE GLASS

White wine	4,30 €
Red wine	4,30 €



# All Day Breakfast

Mondays to Fridays  
from 09:00 to 18:30

Saturdays, Sundays and Holidays  
from 10:00 to 18:30

## EARLY MORNIN'

Bombay Chia pudding <sup>9,v,veg</sup> 7,50 €

Mango, coconut milk, masala candied dry fruits.

Yogurt, "Funky" granola, Fresh fruits <sup>1,9,v,veg</sup> 6,50 €

[optional: Plant based yogurt]

Toasted Sourdough with spreads <sup>1,6,8,9,v,veg</sup> 5 €

With choice of 2 spreads: homemade peanut butter, homemade gianduia, butter, coffee scented butter, bio fruit jam, Extra Virgin Olive Oil.

Pane e pomodoro <sup>6,v,veg</sup> 6 €

Toasted Sourdough with assortment of tomatoes, Extra Virgin Olive Oil, Maldon salt.

Banana sourdough waffles <sup>1,6,9,11,veg</sup> 8,50 €

With homemade gianduia, bananas, red berries & cacao nibs.

## NO TAN EARLY

Not another avocado toast <sup>1,6,veg</sup> 8,50 €

Grilled Avocado, housemade potato bread, carrot & cardamom patè, raita yogurt sauce, carrot crisps, edible flowers.

Croiss Monsieur <sup>1,6,14</sup> 8,50 €

Baked croissant with chive scented butter, our mix of cheeses & ham.

Spelt Focaccia <sup>6,9,10,v,veg</sup> 11 €

100% Spelt housemade focaccia, cashew vegan cheese, grilled asparagus, zucchini, gremolata sauce.

Nonna's Waffle <sup>1,6,11,veg</sup> 11 €

Basil sourdough waffle, scrambled eggs, stracciatella cheese, Sicilian sundried tomatoes.

Nordic Toast <sup>1,3,6,10,11</sup> 11 €

Seed Sourdough, housemade cured salmon, sour cream emulsion, pickled shallots, preserved lemons.

Halloumi Shakshuka <sup>1,veg</sup> 12,50 €

Italian braised tomatoes, peppers, oven baked Halloumi cheese, Tzatziki sauce.

Benedict's Carbonara <sup>1,5,6,11</sup> 12,50 €

Potato english muffin, 2 poached eggs, pecorino hollandaise sauce, crispy guanciale, green salad.

Gluten Free bread + 0,80 €

Aguacate + 2,00 €

Poached egg + 1,50 €

Scrambled eggs + 2,00 €

# Lunch

Tuesdays to Fridays  
from **13:00** to **16:00**

Dish of the week +  
Mineral water, Sparkling water,  
Natif Lemonade.

**14 €**

If you prefer any other drink which isn't included in the Lunch Menú,  
please inform it to our staff. A slight surplus might be charged  
according to price differences.

---

## Allergen List

**1** Milk

**2** Molluscs

**3** Fish

**4** Lupins

**5** Mustard

**6** Gluten

**7** Crustaceans

**8** Peanuts

**9** Tree Nuts

**10** Sesame

**11** Egg

**12** Soya

**13** Celery

**14** Sulphites

**v** Vegan

**veg** Vegetarian