

MENU

Comida saludable, cafés eco de especialidad y cócteles aromáticos en una atmósfera de paz y crecimiento con vistas únicas de Huelva

DESAYUNOS GROWERS

Producto local, pan artesano y opciones saludables para empezar bien el día.

✦ GROWER MINI ●● 6,5 €

El desayuno esencial

- Café, té o Cola Cao
- Tostada de pan artesano
- Fruta de temporada

• Tostada a elegir:
Aceite de oliva y tomate • Mantequilla • Miel • Mermelada

✦ GROWER FRESH ●● 8,5€

Con zumo natural recién exprimido

- Café, té o Cola Cao
- Zumo natural de naranja
- Tostada de pan artesano
- Fruta de temporada

• Tostada a elegir:
Aceite de oliva y tomate • Mantequilla • Miel • Mermelada

✦ GROWER PREMIUM ●●●● 11€

Nuestro desayuno más completo

- Café, té o Cola Cao
- Zumo natural de naranja
- Fruta de temporada

• Tostada premium personalizada. Elige hasta 2 ingredientes:
Jamón ibérico • Salmón ahumado • Aguacate • Pavo
braseado • Queso fresco • Queso curado

Con AOVE y tomate triturado.

Todos nuestros desayunos pueden servirse con pan blanco, integral, de centeno o de semillas.

Todos nuestros ingredientes los seleccionamos aquí en Huelva, apoyando pequeños comercios locales y reduciendo la huella de carbono.



PARA COMPLETAR TU DESAYUNO

- Huevos camperos al gusto ● 5,5 €
- Bowl de yogur griego, granola y frutos rojos ●●●● 6,5 €
- Bowl de fruta de temporada 6,0 €
- Queso fresco, nueces y miel ●● 5,5 €
- Bizcocho o muffin casero del día ●●●●●● 5,0 €

TOSTADAS A LA CARTA

Pan artesano, ingredientes frescos y mucho sabor

- Tostada clásica: ●● 4,5 €

AOVE • Tomate • Mantequilla • Miel • Mermelada

- Tostada especial, elige hasta 2 ingredientes: ●●●● 7,0 €

Jamón ibérico • Salmón ahumado • Aguacate • Pavo
braseado • Queso fresco • Queso curado
Con AOVE y tomate triturado



CAFÉS, INFUSIONES & ALGO DULCE

Cafés de especialidad, infusiones aromáticas y pequeños caprichos para disfrutar a cualquier hora. Cada sorbo es un momento de calma y conexión.

CAFÉS & TÉS

• Espresso	2,40 €
• Cortado ☼	2,60 €
• Americano	2,90 €
• Café con leche ☼	3,40 €
• Descafeinado espresso ☼	2,60 €
• Descafeinado cortado ☼	2,80 €
• Descafeinado con leche ☼	3,60 €
• Cola Cao ☼☼	2,90 €
• Cappuccino ☼	4,00 €
• Infusión	2,90 €

VARIEDADES DE LECHE

Semidesnatada · Sin lactosa · Avena · Soja

MATCHA BAR

Nuestra selección de matchas para disfrutar a cualquier hora del día

CLÁSICOS

• Matcha Latte ☼	5,50 €
Matcha ceremonial y leche vaporizada	
• Iced Matcha Latte ☼	5,90 €
Matcha ceremonial, leche y hielo	

ESPECIALES

• Strawberry Bloom ☼	6,50 €
Matcha, leche y fresa	
• Vainilla Forest Matcha ☼	6,50 €
Matcha y vainilla	
• Matcha Frappé	6,90 €
Matcha, leche y hielo batido	

FIRMA GROWERS

• Rooftop Matcha Tonic	7,50 €
Matcha, tónica y cítricos	



ALGO DULCE & WELLNESS

Para acompañar tu bebida o disfrutar de una pausa especial

• Chia Pudding Coco-Mango	6,00 €
• Bizcocho casero del día ☼☼☼	5,00 €
• Muffin casero del día ☼☼☼	5,00 €
• Tarta casera ☼☼☼	6,00 €
• Cookie artesana del día (opcional) ☼☼☼	4,50 €

COMIDA FRESCA & LOCAL

Sabores frescos, ingredientes de calidad y recetas para disfrutar a cualquier hora del día

SMOOTHIES

6,5 €

• Verde Detox: ☼☼	
Manzana, kiwi(uva verde), espinaca, aguacate, hierbabuena y bebida vegetal.	
• Amarillo Energizante: ☼☼	
Plátano, mango, zanahoria y bebida vegetal.	
• Azul Antioxidante: ☼☼	
Ciruela (uva negra), frutos del bosque, remolacha, albahaca y bebida vegetal.	

SALMOREJOS

• Salmorejo Andaluz ☼☼	7,00 €
• Salmorejo de Remolacha ☼☼	7,50 €

TOSTAS

• Tosta de Jamón Ibérico ☼	8,00 €
Jamón ibérico de Huelva, AOVE y tomate triturado	
• Tosta de Salmón Ahumado ☼☼☼	8,00 €
Salmón ahumado, queso fresco y cebollino	
• Tosta Mediterránea ☼☼	7,50 €
Queso fresco, tomate seco, albahaca y AOVE	
• Tosta de Aguacate y Queso Fresco ☼☼☼☼	7,50 €
Aguacate, queso fresco, semillas y AOVE	

BAGELS

- Bagel de Salmón Ahumado 8,00 €
Salmón ahumado, queso fresco y brotes tiernos
- Bagel Ibérico 8,00 €
Jamón ibérico, queso curado y tomate triturado
- Bagel César de Pollo 7,50 €
Pollo asado, guacamole y brotes tiernos
- Bagel Mediterráneo 7,50 €
Queso fresco, aguacate, tomate seco y rúcula

ENSALADAS 9,0 €

- Ensalada Verde: 9,0 €
Lechuga, aguacate, uva, queso de cabra y boquerones en vinagre.
- Ensalada Amarilla: 9,0 €
Garbanzos, pollo asado, mango, maíz y zanahoria encurtida.
- Ensalada Azul: 9,0 €
Quinoa, caballa, remolacha encurtida, granada y cebolla morada.

ESPECIALIDADES GROWERS

- Huevos Growers: 7,50 €
Huevos camperos al gusto, aguacate, tomate fresco y pan artesano tostado.
- Tabla Mediterránea Growers: 17,50 €
Nuestra selección de productos locales y saludables para disfrutar sin prisas.
Jamón ibérico de Huelva, queso curado, hummus casero, crudités de temporada, frutos secos y aceitunas.

PARA COMPARTIR

- Jamón Ibérico de Huelva Ración 17,50 €
- Jamón Ibérico de Huelva ½ ración 10,50 €
- Queso Curado de Huelva Ración 12,00 €
- Queso Curado de Huelva ½ ración 8,00 €
- Hummus Casero con Crudités 7,00 €
- Guacamole Casero con Crudités 7,00 €

ALGO DULCE

El toque final para los más golosos.

- Chia Pudding Coco-Mango 6,00 €
- Queso fresco, nueces y miel 5,50 €
- Bizcocho casero del día 5,00 €
- Muffin casero del día 5,00 €
- Tarta casera 6,00 €
- Cookie artesana del día 4,50 €

PARA ACABAR EL DÍA

Opciones sencillas y reconfortantes para disfrutar sin prisas

SÁNDWICH: Elige si lo prefieres frio o calentito.

- Sándwich Club Growers 7,50 €
Pollo asado, aguacate, tomate, lechuga y mayonesa ligera
- Sándwich Mediterráneo 8,00 €
Jamón ibérico, queso curado, tomate y AOVE
- Sándwich de Pavo y Queso 7,00 €
Pavo braseado, queso curado y pan tostado
- Tabla Mediterránea Growers 17,50 €
Nuestra selección de productos locales y saludables para compartir. Jamón ibérico de Huelva, queso curado, hummus casero, crudités de temporada, fruta fresca, frutos secos y aceitunas



BEBIDAS

Para acompañar cada momento del día

AGUAS & REFRESCOS 3,4 €

- Agua Mineral
- Agua con Gas Perrier
- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Fanta Naranja
- Fanta Limón
- Sprite
- Aquarius Limón
- Nestea
- Zumo

KOMBUCHA 5,5 €

Kombucha (según disponibilidad)

CERVEZAS 3,6 €

- Cruzcampo
- Cruzcampo 0,0
- Cruzcampo Sin Gluten
- Cruzcampo Radler
- Estrella Galicia
- Estrella Galicia Tostada 0,0
- Estrella Galicia 0,0



VINOS TINTOS

- Tintos Locales de Huelva. 🍷
Vallehondo
Versus Mare
- Rioja Joven: Cune Rioja. 🍷
- Rioja Crianza: Ramón Bilbao Crianza, Luis Cañas. 🍷
- Rioja Reserva: Ramón Bilbao. 🍷
- Ribera Joven: Protos Roble. 🍷
- Ribera Crianza: Protos Crianza. 🍷
- Ribera Reserva: Protos Reserva. 🍷

VINOS BLANCOS

- Blanco Local de Huelva 🍷
Privilegio del Condado Seco
Privilegio del Condado Semidulce
Viñagamo (Semidulce con toques frizzante)
- Rueda Verdejo: Ramón Bilbao Verdejo 🍷
- Albariño: Martín Códax 🍷

CÓCTELES GROWERS

Sabores frescos y combinaciones pensadas para disfrutar de la terraza

- | | |
|--|---------|
| • Green Bloom Mojito | 10,00 € |
| Mojito con hierbabuena fresca y albahaca | |
| • Mediterranean Sunset | 10,00 € |
| Tequila reposado con notas cítricas y aromáticas | |
| • Wild Berry Bliss | 10,00 € |
| Vodka premium y frutos rojos | |
| • Citrus Harmony | 10,00 € |
| Vodka premium y mezcla de cítricos | |
| • Gin Tonic Floral con Romero | 12,00 € |
| Ginebra premium, romero fresco y notas florales | |
| • Lavender Spritz 🍷 | 12,00 € |
| Spritz con delicadas notas de lavanda | |
| • Tropical Garden | 12,00 € |
| Ron añejo, mango, piña y jengibre | |
| • Copa Premium | 9,00 € |
| • Licores variados | 5,50 € |



TABLA DE ALÉRGENOS

						
GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS
						
FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES

MENU

Healthy food, specialty eco coffees, and aromatic cocktails in an atmosphere of peace and growth with unique views of Huelva

GROWERS BREAKFASTS

Local products, artisan bread, and healthy options to start the day right.

✦ GROWER MINI ●● 6,5 €

The essential breakfast

- Coffee, tea, or ColaCao
- Artisan bread toast
- Seasonal fruit

• Toast of choice:
Olive oil and tomato • Butter • Honey • Jam

✦ GROWER FRESH ●● 8,5€

With freshly squeezed natural juice

- Coffee, tea, or Cola Cao
- Natural orange juice
- Artisan bread toast
- Seasonal fruit

• Toast of choice:
Olive oil and tomato • Butter • Honey • Jam

✦ GROWER PREMIUM ●●● 11€

Our most complete breakfast

- Coffee, tea, or Cola Cao
- Natural orange juice
- Seasonal fruit

• Personalized premium toast. Choose up to 2 ingredients:
Iberian ham • Smoked salmon • Avocado • Roasted turkey • Fresh cheese • Cured cheese

With EVOO and crushed tomato.

All our breakfasts can be served with white, whole wheat, rye, or seed bread.

We select all our ingredients here in Huelva, supporting small local businesses and reducing the carbon footprint.



TO COMPLETE YOUR BREAKFAST

- Free-range eggs to taste ● 5,5 €
- Greek yogurt bowl, granola, and red berries ●●● 6,5 €
- Seasonal fruit bowl 6,0 €
- Fresh cheese, walnuts, and honey ●● 5,5 €
- Homemade sponge cake or muffin of the day ●●●●● 5,0 €

A LA CARTE TOASTS

Artisan bread, fresh ingredients, and lots of flavor

- Classic toasts: ●● 4,5 €

EVOO, Tomato, Butter, Honey, Jam

- Special toast, choose up to 2 ingredients: ●●● 7,0 €

Iberian ham, Smoked salmon, Avocado, Roasted turkey, Fresh cheese, Cured cheese. With EVOO and crushed tomato



COFFEES, INFUSIONS & SOMETHING SWEET

Specialty coffees, aromatic infusions, and small treats to enjoy at any time. Every sip is a moment of calm and connection.

COFFEES & TEAS

• Espresso	2,40 €
• Cortado ☞	2,60 €
• Americano	2,90 €
• Coffee with milk ☞	3,40 €
• Decaf espresso ☞	2,60 €
• Decaf macchiato ☞	2,80 €
• Decaf coffee with milk ☞	3,60 €
• Cola Cao ☞☞	2,90 €
• Cappuccino ☞	4,00 €
• Infusion	2,90 €

MILK VARIETIES

Semi-skimmed, Lactose-free, Oat, Soy

MATCHA BAR

Our selection of matchas to enjoy at any time of the day

CLASSICS

• Matcha Latte ☞	5,50 €
Ceremonial matcha and steamed milk	
• Iced Matcha Latte ☞	5,90 €
Ceremonial matcha, milk, and ice	

SPECIALS

• Strawberry Bloom ☞	6,50 €
Matcha, milk, and strawberry	
• Vainilla Forest Matcha ☞	6,50 €
Matcha and vanilla	
• Matcha Frappé	6,90 €
Matcha, milk, and blended ice	

GROWERS SIGNATURE

• Rooftop Matcha Tonic	7,50 €
Matcha, tonic water, and citrus	



SOMETHING SWEET &

To accompany your drink or enjoy a special break

• Coconut-Mango Chia Pudding	6,00 €
• Homemade sponge cake of the day ☞☞☞	5,00 €
• Homemade muffin of the day ☞☞☞	5,00 €
• Homemade cake ☞☞☞	6,00 €
• Artisan cookie of the day (optional)☞☞☞☞	4,50 €

FRESH & LOCAL FOOD

Fresh flavors, quality ingredients, and recipes to enjoy at any time of the day

SMOOTHIES

6,5 €

- Green Detox: ☞☞
Apple, kiwi (green grape), spinach, avocado, peppermint, and plant-based drink.
- Energizing Yellow: ☞☞
Banana, mango, carrot, and plant-based drink.
- Antioxidant Blue: ☞☞☞
Plum (black grape), forest fruits, beetroot, basil, and plant-based drink.

SALMOREJOS

• Andalusian Salmorejo ☞☞	7,00 €
• Beetroot Salmorejo ☞☞	7,50 €

TOSTAS

• Iberian Ham Toast ☞	8,00 €
Huelva Iberian ham, EVOO, and crushed tomato	
• Smoked Salmon Toast ☞☞☞☞	8,00 €
Smoked salmon, fresh cheese, and chives	
• Mediterranean Toast ☞☞	7,50 €
Fresh cheese, sun-dried tomato, basil, and EVOO	
• Avocado and Fresh Cheese Toast ☞☞☞☞	7,50 €
Avocado, fresh cheese, seeds, and EVOO	

BAGELS

- Smoked Salmon Bagel 8,00 €
Smoked salmon, fresh cheese, and tender shoots
- Iberian Bagel 8,00 €
Iberian ham, cured cheese, and crushed tomato
- Chicken Caesar Bagel 7,50 €
Roasted chicken, guacamole, and tender shoots
- Mediterranean Bagel 7,50 €
Fresh cheese, avocado, sun-dried tomato, and arugula

SALADS 9,0 €

- Green Salad:
Lettuce, avocado, grapes, goat cheese, and anchovies in vinegar.
- Yellow Salad:
Chickpeas, roasted chicken, mango, corn, and pickled carrot.
- Blue Salad:
Quinoa, mackerel, pickled beetroot, pomegranate, and red onion.

GROWERS SPECIALTIES

- Growers Eggs: 7,50 €
Free-range eggs to taste, avocado, fresh tomato, and toasted artisan bread.
- Growers Mediterranean Board: 17,50 €
Our selection of local and healthy products to share/enjoy unhurriedly. Huelva Iberian ham, cured cheese, homemade hummus, seasonal crudité, fresh fruit, nuts, and olives.

TO SHARE

- Huelva Iberian Ham Portion 17,50 €
- Huelva Iberian Ham ½ Portion 10,50 €
- Huelva Cured Cheese Portion 12,00 €
- Huelva Cured Cheese ½ Portion 8,00 €
- HHomemade Hummus with Crudité 7,00 €
- Homemade Guacamole with Crudité 7,00 €

ALGO DULCE

El toque final para los más golosos.

- Chia Pudding Coco-Mango 6,00 €
- Queso fresco, nueces y miel 5,50 €
- Bizcocho casero del día 5,00 €
- Muffin casero del día 5,00 €
- Tarta casera 6,00 €
- Cookie artesana del día 4,50 €



TO END THE DAY

Simple and comforting options to enjoy unhurriedly

- SANDWICH: Choose whether you prefer it cold or warm.
- Growers Club Sandwich 7,50 €
Roasted chicken, avocado, tomato, lettuce, and light mayonnaise
 - Mediterranean Sandwich 8,00 €
Iberian ham, cured cheese, tomato, and EVOO
 - Turkey and Cheese Sandwich 7,00 €
Roasted turkey, cured cheese, and toasted bread
 - Tabla Mediterránea Growers 17,50 €
Our selection of local and healthy products to share. Huelva Iberian ham, cured cheese, homemade hummus, seasonal crudité, fresh fruit, nuts, and olives.



DRINKS

To accompany every moment of the day

WATERS & SOFT DRINKS 3,4 €

- Mineral Water
- Perrier Sparkling Water
- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Orange Fanta
- Lemon Fanta
- Sprite
- Lemon Aquarius
- Nestea
- Juice

KOMBUCHA 5,5 €

Kombucha (subject to availability)

BEERS 3,6 €

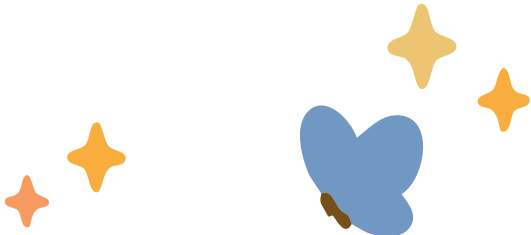
- Cruzcampo
- Cruzcampo 0,0
- Gluten-Free Cruzcampo
- Cruzcampo Radler
- Estrella Galicia
- Estrella Galicia Tostada 0,0
- Estrella Galicia 0,0

RED WINES

- Local Huelva Red Wines. 🍷
Vallehondo
Versus Mare
- Rioja joven: Cune Rioja. 🍷
- Rioja Crianza: Ramón Bilbao Crianza, Luis Cañas. 🍷
- Rioja Reserve: Ramón Bilbao. 🍷
- Young Ribera: Protos Roble. 🍷
- Ribera Crianza: Protos Crianza. 🍷
- Ribera Reserve: Protos Reserva. 🍷

WHITE WINES

- Local Huelva White Wine 🍷
Privilegio del Condado Seco
Privilegio del Condado Semidulce
Viñagamo (Semidulce con toques frizzante)
- Rueda Verdejo: Ramon Bilbao Verdejo 🍷
- Albariño: Martín Códax 🍷



GROWERS COCKTAILS

Fresh flavors and combinations designed to enjoy on the terrace

- | | |
|---|---------|
| • Green Bloom Mojito | 10,00 € |
| Mojito with fresh peppermint and basil | |
| • Mediterranean Sunset | 10,00 € |
| Reposado tequila with citrus and aromatic notes | |
| • Wild Berry Bliss | 10,00 € |
| Premium vodka and red berries | |
| • Citrus Harmony | 12,00 € |
| Premium vodka and citrus mix | |
| • Gin Tonic Floral con Romero | 12,00 € |
| Premium gin, fresh rosemary, and floral notes | |
| • Lavender Spritz 🍷 | 12,00 € |
| Spritz with delicate lavender notes | |
| • Tropical Garden | |
| Aged rum, mango, pineapple, and ginger | |
| • Premium Drink | 9,00 € |
| • Assorted Liquors | 5,50 € |



ALLERGEN TABLE

