



LOS HUEVOS DE GIANLUCA

Huevos orgánicos acompañados de fruta y pan casero

OMELETTE DE VERDURA & QUESO ¢ 5500

Tres huevos, verduras de temporada salteadas en aceite de oliva extra virgen, mozzarella

EL CARIBEÑO ¢ 5500

Dos huevos fritos, plátano maduro caramelizado con nuestra deliciosa salsa caribeña

EL MEXICANO ¢ 5500

Dos huevos frito con chorizo, salsa picante de chile chipotle y cuatro chiles

EL CALIFORNIANO ¢ 5500

Omelette o revueltos con tres huevos, tostada de aguacate, crème fraîche

BENEDICT ¢ 7000

Dos huevos escalfados, prosciutto, salsa holandesa clásica, servido en pan brioche casero

**Añade GypSea Pinto con arroz aromático Basmati ¢1500*



TARTINES

Tostada grande de pan rústico casero

AGUATE ¢ 2500

Aguacate con aceite de oliva extra virgen

AGUATE & TOMATE ¢ 2800

Aguacate, tomate, pepino, aceite de oliva, crème fraîche

PROSCIUTTO ¢ 3500

Prosciutto orgánico con salsa de tomate fresca, un toque de ajo, aceite de oliva extra virgen

**Añade un huevo: escalfado, frito, hervido ¢1200*

DESAYUNO

AÇAÍ BOWLS

Fruto del bosque del Amazonas con súper powers

AÇAÍ CLÁSICO ¢ 4500

Batido helado de açai y frutas variadas con toppings de frutas tropicales y granola

AÇAÍ COCO LOCO ¢ 5500

Con leche de coco casera y toppings de cacao rayado, frutas tropicales, granola

AÇAÍ YOGURT & CHIA ¢ 5500

Batido helado de açai con toppings de yogurt de coco y semillas de chia, frutas tropicales, granola



BLISS BOWLS

Tostada grande de pan casero

ANANDA ¢ 3500

Arroz basmati, manzana cocinada en ghee casero, azúcar moreno artesanal, especias

RASA ¢ 3500

Yogurt griego de cabra, granola, banano, nueces, miel

SATVIC ¢ 3500

Avena, leche de almendra, dátil, especias, fruta, miel



TOSTADAS

Brioche o pan rústico casero

MÉNAGE À TROISE ¢ 5500

Dos tostadas francesas de brioche rellenas de mascarpone casero y mermelada de pétalos de rosa & fresa

GYPSEATELLA ¢ 2000

Crema de "Nutella" con avellana y cacao

QUESO DE GRANJA ¢ 2500

Nuestro queso cremoso casero con miel y nueces

Servicio: Bueno 10% - Muy Bueno 15% - Excelente 20%



ENSALADAS

Con pan rústico casero

- CAPRESSE** ¢ 5000
Mozzarella, tomate fresco, albahaca, aceite de oliva
- CÉSAR** ¢ 5000
Lechuga con aderezo clásico de aceite de oliva, ajo, anchoas, yema de huevo crudo, queso parmesano
- DEL JARDÍN CON QUESO DE CABRA** ¢ 5500
Variedad de hojas verdes, palmito, tomate, aguacate, arándanos rojos, nueces, medallón de queso de cabra artesanal en vinagreta balsámica



DELICIAS DE PAN

- VEGGIE SANDWICH** ¢ 5500
Hummus, plátano maduro, zucchini, chile, ensalada
- EL ITALIANO SANDWICH** ¢ 6000
Prosciutto, mozzarella, aliño de tomate y aceite de oliva extra virgen, ensalada
- DEL CHEF SANDWICH** ¢ 5500
Huevo frito, aguacate, plátano maduro, queso de cabra, chile dulce, ensalada
- AGUACATE TARTINE** ¢ 2500
Aguacate con aceite de oliva extra virgen
- AGUACATE & TOMATE TARTINE** ¢ 2800
Aguacate, tomate, pepino, aceite de oliva, crème fraîche
- HAMBURGUESA GYPSEA** ¢ 6000
160 g de carne orgánica de vaca y cerdo, sazonado con hierbas y especias, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, ensaladada

Añade queso ¢ 800

ALMUERZO

BUDDHA BOWLS

Veganos, sin gluten. Súper saludables con proteína vegetal basada en cereales y legumbres, semillas y frutos secos

- EL CARIBEÑO** ¢ 6000
Arroz basmati, frijoles negros, aguacate, verduras caribeñas salteadas, plátano maduro, picadillo de mango, ajonjolí, aderezo de coco, limón y cilantro
- EL MEDITERRÁNEO** ¢ 6000
Quinoa, humus, remolacha, zanahoria, pepino, tomate, ajonjolí, aceitunas, aderezo de limón y aceite de oliva
- EL INDIO** ¢ 6000
Arroz basmati aromático, garbanzos, verduras salteadas, almendras, picadillo de papaya, ajonjolí, aderezo de curry en leche de coco casera



PASTA FRESCA

- PASTA FRESCA DEL DIA** M/P ¢ 6000
Inspiración diaria del chef: verdura, pescado fresco o carne. Disponible pasta sin gluten

**Precios varían*



AÇAÍ BOWLS

Fruto del bosque del Amazonas con súper powers

- AÇAÍ CLÁSICO BRAZILIAN** ¢ 4500
Batido helado de açaí y frutas variadas con toppings the frutas tropicales y granola
- AÇAÍ COCO LOCO** ¢ 5500
Con leche de coco casera y toppings de cacao puro rayado, frutas tropicales, granola
- AÇAÍ YOGURT & CHIA** ¢ 5500
Batido helado de açaí y toppings de yogurt de coco con semillas de chia, frutas tropicales, granola



GIANLUCA'S EGGS

Organic eggs served with fruit and homemade bread

- VEGGIE & CHEESE OMELLETTE** € 5500
Three eggs, sautéed seasonal veggies in extra virgin olive oil, melted mozzarella
- EL CARIBEÑO** € 5500
Two fried eggs, caramelized platano maduro, Caribbean sauce with homemade coconut milk
- EL MEXICANO** € 5500
Two fried eggs, chorizo in a fiery chipotle and four chili sauce
- EL CALIFORNIANO** € 5500
French omelette or scrambled with 3 eggs, avocado toast, crème fraîche
- BENEDICT** € 7000
Two poached eggs, prosciutto, classic hollandaise sauce served on homemade brioche

**Add GypSea pinto made with aromatic basmati rice €1500*



TARTINES

One large toast of homemade rustic bread

- AVOCADO** € 2500
Avocado, extra virgin olive oil
- AVOCADO & TOMATO** € 2800
Avocado, tomato, cucumber, olive oil, sesame seeds, crème fraîche
- PROSCIUTTO** € 3500
Organic prosciutto, fresh tomato spread, extra virgin olive oil with a touch of garlic

**Add an egg: poached, fried, hard boiled for €1200*

BREAKFAST

AÇAÍ BOWLS

Brazilian super berry from the Amazonian jungle

- AÇAÍ CLASIC** € 4500
Blended açai & fruits, topped with tropical fruits, and granola
- AÇAÍ COCO LOCO** € 5500
Blended açai and fruits with homemade coconut milk, topped with pure cacao, tropical fruits, granola
- AÇAÍ COCONUT YOGURT** € 5500
Super food breakfast! Blended açai and fruit, coconut yogurt with chia seeds, topped with fruits and granola



BLISS BOWLS

GypSea yogini bowls inspired by Ayurveda

- ANANDA** € 3500
Basmati rice cooked in cow's milk, caramelized apple in homemade ghee, brown sugar, spices
- RASA** € 3500
Goat Greek yogurt, granola, banana, walnuts, honey
- SATVIC** € 3500
Oatmeal cooked in homemade almond milk, dates, warming spices



TOASTS

Brioche or homemade rustic bread

- MÉNAGE À TROISE** € 5500
Two French toast made with brioche, filled with homemade sweet mascarpone, rose petal strawberry jam
- GYPSEATELLA** € 2000
Homemade hazelnut spread and cacao
- FARMER'S CHEESE** € 2500
Homemade soft white cheese with honey & walnuts

Good 10% - Very Good 15% - Amazing 20%



SALADS

Served with homemade rustic bread

- CAPRESSE** ₡ 5000
Mozzarella, fresh tomato, basil, extra virgin olive oil
- CAESAR** ₡ 5000
Classic dressing with anchovies, raw egg yolk, garlic, parmesan cheese
- GARDEN GOAT CHEESE** ₡ 5500
Assorted green leaves, hearts of palm, tomato, avocado, cranberries, walnuts, artisanal goat cheese medallion, balsamic vinaigrette



BREAD DELIGHTS

- VEGGIE SANDWICH** ₡ 5500
Hummus, plantain, zucchini, sweet chile, salad
- EL ITALIANO SANDWICH** ₡ 6000
Prosciutto, mozzarella, fresh tomato spread, extra virgin olive oil, salad
- DEL CHEF SANDWICH** ₡ 5500
Egg, avocado, plantain, sweet chile, goat cheese, salad
- AVOCADO TARTINE** ₡ 2500
Avocado with extra virgin olive oil
- AVOCADO & TOMATO TARTINE** ₡ 2800
Avocado, tomato, cucumber, extra virgin olive oil, crème fraîche
- GYPSEA MEAT BURGER** ₡ 6000
160 g of organic beef and pork, seasoned with herbs & spices, caramelized onions, lettuce, tomato, salad

Add cheese ₡ 800

LUNCH

BUDDHA BOWLS

Gluten free and vegan. Super healthy meal with vegan protein based on grains, pulses, seeds and nuts

- THE CARIBBEAN** ₡ 6000
Aromatic basmati rice, black beans, avocado, sautéed Caribbean veggies, plátano maduro, mango salsa, sesame seeds in coconut lime cilantro dressing
- THE MEDITERRANEAN** ₡ 6000
Quinoa, hummus, beets, carrots, cucumber, tomato, sesame seeds, olives in lemon olive oil dressing
- THE INDIAN** ₡ 6000
Aromatic basmati rice, sautéed veggies, garbanzo beans, almonds, papaya salsa, sesame seeds, mildly spicy coconut curry dressing



FRESH PASTA

- FRESH PASTA OF THE DAY** M/P
The chef's daily inspiration: vegetarian, meat or fish option. Ask for our GF pasta

**Price varies*



AÇAÍ BOWLS

Brazilian super berry from the Amazonian jungle

- AÇAÍ CLÁSIC** ₡ 4500
Blended açai and fruits, topped with tropical fruits, and granola
- AÇAÍ COCO LOCO** ₡ 5500
Blended açai and fruits with homemade coconut milk, topped with pure cacao, tropical fruits, granola
- AÇAÍ COCONUT YOGURT** ₡ 5500
Super food breakfast! Blended açai and fruit, coconut yogurt with chia seeds, topped with fruits and granola