

## QUICHES

QUICHE LORRAINE .....	8,0
La tradicional quiche con bacon ahumado	
QUICHE DE RICOTTA, ESPINACA Y PIÑONES .....	8,0
Nuestra versión italiana con ricotta, espinacas y piñones	
QUICHE DE QUESO SALMÓN .....	8,0
Una textura cremosa de queso Philadelphia con salmón ahumado y espinacas	

## FOCACCIAS

TOSCANA .....	9,0
Pan de focaccia con pechuga de pollo, tomates secos, queso provolone, rúcula y salsa pesto	
SUIZA.....	9,0
Pan de focaccia con nuestro roastbeef preparado en casa en salsa de mostaza, rúcula y cebolla morada asada	
LIMEÑA .....	9,0
Pan de focaccia con huevo duro, guacamole, bacon ahumado, tomate fresco y mayonesa picante de ají amarillo	

## FLAUTINES

TOSCANO.....	5,0
Flautín con pechuga de pollo, tomates secos, queso provolone, rúcula y salsa pesto	
SUIZO.....	5,0
Flautín con nuestro roastbeef preparado en casa en salsa de mostaza, rúcula y cebolla morada asada	
LIMEÑO .....	5,0
Flautín con huevo duro, guacamole, bacon ahumado, tomate fresco y mayonesa picante de ají amarillo	
FLAUTÍN CON JAMÓN IBERICO.....	5,0
Flautín relleno de jamón	
FLAUTÍN CON CHORIZO IBERICO.....	5,0
Flautín relleno de chorizo	
FLAUTÍN BIKINI.....	5,0
Flautín relleno de jamón York y queso	



## CROISSANTS RELLENOS

CROISSANT CON JAMÓN IBERICO Y QUESO PROVOLONE.....	3,00
Croissant relleno de jamón Iberico y queso Provolone	
CROISSANT CON SALMÓN Y CRÈME FRAÎCHE .....	3,00
Croissant relleno de salmón ahumado y crème fraîche	
CROISSANT BIKINI.....	3,00
Croissant relleno de jamón York y queso	



## ESPUMOSOS Y VINOS

CHATEAU MARTINON 2009. D.O. BURDEOS .....	20,00 / 3,75
HADO CRIANZA. D.O. RIOJA .....	12,00 / 3,25
PROTOS ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO.....	12,00 / 3,25
ALBARIÑO ABADÍA DE SAN CAMPIO .....	12,00 / 2,75
VERDEJO BORNOS.....	12,00 / 2,75
JUVÉ Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA .....	15,00 / 3,25
MÖET CHANDON .....	50,00 / 8,75
BENJAMIN MÖET CHANDON.....	12,80



## BEBIDAS

AGUA EVIAN .....	2,5
AGUA PERRIER .....	3,0
REFRESCOS .....	2,5
ZUMO DE NARANJA NATURAL .....	4,0
TERCIO ALHAMBRA .....	3,5
CAÑA ALHAMBRA .....	3,0
CERVEZA SIN .....	3,0
BAILEY´S - PATXARAN BAINES - LICOR HIERBAS RUA VIEJA.....	5,0
GIN TONIC BEEFEATER - TANQUERAY.....	10,0
GIN TONIC HENDRICK'S - BOMBAY SAPPHIRE.....	12,0

**ATENCIÓN:** Nuestros alimentos, al ser un obrador artesano, pueden contener cualquiera de los 14 alérgenos (Ley 17/2011).





## SEMIFRÍOS/TARTAS

<b>CHOCOLATE NEGRO/FRAMBUESA</b> .....	4,5
Mousse de chocolate negro Caraibe y frambuesa con cremoso interior de chocolate negro sobre una galleta crujiente de sablé de cacao	
<b>CHEESECAKE</b> .....	4,5
Mousse de queso Philadelphia con corazón de arándanos sobre crujiente galleta de azúcar moreno	
<b>CHOCOLATE BLANCO CON MARACUYÁ</b> .....	4,5
Mousse de chocolate blanco con cremoso de maracuyá sobre un bizcocho de chocolate blanco con trozos de habas de cacao	
<b>BANOFFEE</b> .....	4,5
Tartaleta crujiente de masa sablé rellena con plátano asado con azúcar moreno, mousse de dulce de leche	
<b>CHOCOLATE NEGRO CON NARANJA</b> .....	4,5
Mousse de chocolate negro y naranja con cremoso de naranja sobre bizcocho crujiente de cacao – <b>elaborado con ingredientes que no contienen gluten</b>	
<b>GROSELLA NEGRA /YOGURT</b> .....	4,5
Mousse de grosella negra con interior de yogurt griego y virutas de lima sobre bizcocho de chocolate blanco con pistachos	
<b>CHOCOLATE CON LECHE Y CARAMELO</b> .....	4,5
Mousse de chocolate con leche rellena de crème brûlée al caramelo sobre bizcocho de chocolate con leche y trozos de avellana – <b>elaborado con ingredientes que no contienen gluten</b>	
<b>TARTELETA DE LIMÓN</b> .....	4,5
Nuestra reconocida tartaleta crujiente con intensa crema de limón y merengue italiano	



## CAFÉS

<b>ESPRESSO / MACCHIATO / CAFÉ LATTE</b> .....	1,60/1,80/2,0
<b>CAPPUCCINO</b> .....	2,50
<b>DOBLE DE CAFÉ</b> .....	0,60
<b>MUG AMERICANO (Triple shot)</b> .....	3,50

\*Tipos de leche: entera, desnatada, soja.

**ATENCIÓN: Nuestros alimentos, al ser un obrador artesano, pueden contener cualquiera de los 14 alérgenos (Ley 17/2011).**



## BOLLERÍA Y PETITS FOURS

<b>CROISSANT DE MANTEQUILLA</b> .....	1,8
Nuestro clásico parisino hecho con la más pura mantequilla	
<b>PAN CON CHOCOLATE</b> .....	2,0
Hojaldre de mantequilla relleno de intenso chocolate negro	
<b>ABANICO CON PISTACHO Y CEREZA</b> .....	2,1
Hojaldre de mantequilla relleno de crema de pistachos y cerezas amarenas	
<b>CARACOLA CON NARANJA Y CHOCOLATE</b> .....	2,1
Hojaldre relleno de crema pastelera, piel de naranja confitada e intenso chocolate negro	
<b>CARACOLA CON CREMA DE CANELA Y PASA EN RON</b> .....	2,1
Hojaldre relleno de crema pastelera de canela y pasas macerada en ron	
<b>PALMERA CON CHOCOLATE</b> .....	2,8
Nuestro hojaldre casero de mantequilla cubierto con intenso chocolate y grue de cacao	
<b>FINANCIER</b> .....	1,6
Esponjoso bizcocho de almendra con mantequilla caramelizada	
<b>FINANCIER CON FRAMBUESA</b> .....	1,6
Nuestro clásico financier con frambuesa	
<b>BROWNIE CON DULCE DE LECHE</b> .....	3,0
Bizcocho de chocolate negro relleno de dulce de leche	
<b>MACARON DE FRAMBUESA</b> .....	2,0
Galleta de almendra rellena de nuestra confitura de frambuesa casera y mazapán – <b>elaborado con ingredientes que no contienen gluten</b>	
<b>MACARON DE CHOCOLATE</b> .....	2,0
Galleta de almendra rellena de ganache de chocolate - <b>elaborado con ingredientes que no contienen gluten</b>	



## TÉ E INFUSIONES

<b>TÉ E INFUSIONES</b> .....	2,30
Earl grey blue (té negro con flores de aciano)	
Darjeeling (té negro de India, Primera cosecha)	
Green tea (té verde)	
Green tea with lemongrass (té verde con citronela)	
Green tea with Mint (té verde con menta)	
Jazmín (té verde con flores de jazmín)	
Frutas del bosque (infusión de hibiscus y arándano rojo)	
Rooibos vainilla (infusión de hierbas con sabor a vainilla y nata)	
Menta	
Manzanilla cítricos (infusión aromatizada de hierbas y naranja)	





## COMBOS BRUNCH

### UNO

Hamburguesa de ternera de 200 Grs.  
con salsa barbacoa, lechuga, tomate  
y cebolla roja

+

Patatas al horno o ensalada

+

Refresco o caña

Opciones:

Queso cheddar, bacon  
o huevo frito

(extra 1,00€ cada una)

**20.00 €**

### DOS

Brunch Special a elegir

+

Pieza de bollería

+

Yogurt, frambuesa y granola

+

Café o té

+

Zumo de naranja natural

**20.00 €**

### TRES

Brunch Special a elegir

+

Semifrio

+

Yogurt, frambuesa y granola

+

Café o té

+

Zumo de naranja natural

**22.00 €**

### CUATRO

Brunch Special a elegir

+

Pieza de bollería

+

Semifrio

+

Yogurt, frambuesa y granola

+

Café o té

+

Zumo de naranja natural


+

Coctel a elegir

**26.00 €**

Nuestros alimentos, al ser un obrador artesano, pueden tener cualquiera de los 14 alergógenos de Ley (Ley 17/2011)

### BRUNCH SPECIALS

Eggs Benedict con bacon o salmón ahumado y salsa holandesa  
Tosta de la casa - pan de campaña, tomate asado, jamón cocido,  
champiñón portobello, huevo pochado y salsa holandesa  
Crepe de pollo con champiñones y salsa bechamel  
New England style pancakes con arándanos, maple syrup y nata  
Omelet de 3 huevos con queso provolone y jamón cocido  
Huevos rancheros - huevos, patata y bacon en crema de ají 

### COCKTAILS

Mimosa	6.50
Kir Royale	7.50
Bloodymary smoothie	7.00
Pisco Sour smoothie	7.00