

# caféLaMorena

COMIDAS Y CENAS

DESAYUNOS

BRUNCH

MERIENDAS

BOTELLAS DE VINO

VERMOUTH

COCKTAILS Y MOCKTAILS

LICORES Y CHUPITOS

INFUSIONES Y CAFÉS

BATIDOS

Horario comidas: LUN-DOM 13:00 a 16:15  
Horario cenas: JUE-SÁB 20.00 a 23:15

# Comidas y cenas.

## CLÁSICOS PARA COMPARTIR:

### \_ SUPERTABLA DE QUESOS. **25€**

*Cebreiro, Arzúa-Ulloa, tetilla, San Simón, da Josefa, curado en heno, galmesano con mermelada de frutos rojos, membrillo artesano, manzana grany smith.*

(ALG. LACTOSA, HUEVO, GLUTEN)

### \_ TABLA DE EMBUTIDOS. **22€**

*Chorizo, jamón, cecina, salchichón.*

(ALG. LACTOSA, GLUTEN Y FRUTOS SECOS)

### \_ PROVOLONE AL HORNO. **15€**

*Con salsa de tomate casero, orégano y pan.*

(ALG. LACTOSA Y GLUTEN)

### \_ CROQUETAS. **9€**

*Caseras, cremosas y sabrosas.*

(ALG. GLUTEN, LACTOSA, HUEVO)

### \_ EMPANADA. **9€**

*De nuestro obrador.*

(ALG. GLUTEN, HUEVO Y PESCADO)

Horario comidas: LUN-DOM 13:00 a 16:15  
Horario cenas: JUE-SÁB 20.00 a 23:15

# Comidas y cenas.

## \_FINGERS DE POLLO. 12€

*Con salsa mayo-curry.*

(ALG. HUEVO Y GLUTEN)

## \_HUEVOS DE SERANTES CON MIGAS, PATATAS Y JAMÓN. 12,5€

(ALG. HUEVO Y GLUTEN)

## \_PATATAS BRAVAS. 8€

*Con alioli y nuestra salsa brava picante.*

(ALG. HUEVO)

## DE LA HUERTA:

## \_SALTEADO DE VERDURAS. 10€

*Con aceite de cilantro y escamas de carbón.*

## \_ENSALADA CAPRESSE. 14,50€

*Tomate negro, burrata y albahaca.*

(ALG. LACTOSA)

## \_ENSALADA LAMORENA. 9,5€

*Brotes, pico de gallo, pimiento, guacamole, apio, cebolla roja.*

(ALG. APIO, MOLUSCOS)

Horario comidas: LUN-DOM 13:00 a 16:15  
Horario cenas: JUE-SÁB 20.00 a 23:15

# Comidas y cenas.

## ARROCES Y BOWLS:

\_ARROZ CREMOSO DE VIEIRAS, CODIUM Y SETAS. **13€**

(ALG. CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y LACTOSA)

\_BASMATI THÁI CON VERDURAS. **12€**

(ALG. MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y SOJA)

\_GREEN BOWL. **10€**

*Arroz, guacamole, pico de gallo, pimiento rojo, cebolla caramelizada y pepino.*

(ALG. APIO, SOJA, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS)

\_BOWL DE MAR. **12€**

*Arroz, langostinos, aguacate, pico de gallo, codium, pimiento rojo y cebolla roja.*

(ALG. CRUSTÁCEOS, SOJA Y MOLUSCOS)

## EN PAN:

\_BURGER TÁRTARA. **15€**

*Ternera gallega, pan brioche, brotes, cebolla crunch caramelizada y tomate aliñado -acompañada con patatas gajo-.*

(ALG. LACTOSA, TRAZAS DE SOJA, GLUTEN, HUEVO)

Horario comidas: LUN-DOM 13:00 a 16:15  
Horario cenas: JUE-SÁB 20.00 a 23.15

# Comidas y cenas.

## \_LAMORENA BURGER. 14,5€

*Ternera gallega, pan brioche, panceta ibérica crujiente, cebolla caramelizada y crema de queso da Josefa- acompañada con patata gajo -*

(ALG. LACTOSA, TRAZAS DE SOJA, GLUTEN, HUEVO)

## \_PAN BAO OKONOMIYAKI. 10€

*Ternera, tomate, cebolla roja, cilantro y brotes*

(ALG. TRAZAS DE SOJA, LACTOSA, APIO, GLUTEN Y SOJA)

## \_PAN BAO DA FEIRA. 10€

*Grellos, lacón, mayo-chorizo*

(ALG. GLUTEN, HUEVO Y LACTOSA)

## \_PAN BAO MARINO. 10€

*Brotes, langostinos, pico de gallo y guacamole*

(ALG. GLUTEN, TRAZAS DE SOJA, SULFITOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS)

## TOSTAS:

### \_ACEITE Y TOMATE. 3€

(ALG.GLUTEN)

### \_TOMATE RALLADO, AGUACATE Y ACEITE DE OLIVA. 6,5€

(ALG.GLUTEN)

Horario comidas: LUN-DOM 13:00 a 16:15  
Horario cenas: JUE-SÁB 20.00 a 23:15

# Comidas y cenas.

\_ QUESO DE TETILLA, TOMATE RALLADO  
Y ACEITE DE OLIVA. **6,5€**

(ALG.GLUTEN, LACTOSA)

\_ JAMÓN IBÉRICO, AGUACATE, CHERRYS  
Y ACEITE DE OLIVA. **7,5€**

(ALG. GLUTEN)

\_ JAMÓN IBÉRICO, AGUACATE, TOMATE RALLADO  
Y HUEVO A LA PLANCHA. **7,5€**

(ALG.GLUTEN, HUEVO)

\_ JAMÓN IBÉRICO, TOMATE RALLADO, BROTES  
Y LASCAS DE GALMESANO. **7,5€**

(ALG. GLUTEN, LACTOSA)

\_ AGUACATE, QUESO CREMA Y HUEVO POCHADO. **7€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO, LACTOSA)

## PRINCIPALES:

\_ SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO. **18€**

*Con calabaza y castaña garrapiñada.*

\_ LOMO DE VACA. **18,5€**

*Con patatas y espárragos*

Horario comidas: LUN-DOM 13:00 a 16:15  
Horario cenas: JUE-SÁB 20.00 a 23.15

# Comidas y cenas.

## POSTRES:

\_ QUESO SAN SIMÓN Y MEMBRILLO. **5,5€**

*(Alg. lactosa)*

\_ TARTAS CASERAS. **6€**

(ALG. LACTOSA, GLUTEN, HUEVO Y FRUTOS SECOS)

\_ COPA DE HELADO DE “BICO DE XEADO”

*una bola 4€ // dos bolas 5€*

(ALG. LÁCTEOS SEGÚN SABOR)

Horario comidas: LUN-DOM 13:00 a 16:15  
Horario cenas: JUE-SÁB 20.00 a 23:15

# Comidas y cenas.

## VINOS BLANCOS:

### D.O. RIAS BAIXAS

\_VIÑA CARTÍN. **2,90€**

*100% albariño. Subzona Valle del Salnés*

\_GRANBAZÁN ETIQUETA VERDE. **3,20€**

*100% albariño. Subzona Valle del Salnés*

### D.O. RIBEIRO

\_ZAPICOS DO VEREA. **2,90€**

*50% treixadura, 30% torrontés y 20% godello*

### D.O. MONTERREI

\_PÁJARO LOCO. **2,90€**

*Godello y Treixadura.*



Horario comidas: LUN-DOM 13:00 a 16:15  
Horario cenas: JUE-SÁB 20.00 a 23:15

# Comidas y cenas.

## VINOS TINTOS:

### DO RÍAS BAIXAS:

\_7 CEPAS. **3,30€**

*60% caíño y 40% mencia*

### D.O. MONTERREI

\_PÁJARO LOCO. **2,90€**

*Mencia y Tempranillo*

### D.O.C.A. RIOJA

\_LA SECRETA. **2,90€**

*100% tempranillo. Rioja Alavesa*

\_MARQUÉS DE MURRIETA. **3,50€**

*Reserva 2018.*

Horario comidas: LUN-DOM 13:00 a 16:15  
Horario cenas: JUE-SÁB 20.00 a 23.15

# Comidas y cenas.

## D.O. RIBERA DEL DUERO

\_CALIEL COSECHA. **2,90€**

*100% tinta fina*

\_CILLAR DE SILOS CRIANZA. **3,60€**

*100% tinta fina*

## VINOS ESPUMOSOS:

\_CINZANO PRO SPRITZ. **3,40€**

*100% glera*

## VINOS DULCES:

## D.O. ALICANTE

\_MOSCATEL LA MARINA – MOSCATEL DE ALEJANDRÍA.  
**2,90€**

Horario: 08:00 a 13:00

# Desayunos.

*\*Añádele a cualquiera de los desayunos un zumo de naranja natural con naranjas recién exprimidas traídas de Valencia (pequeño 2,2€ - grande 3,5€)*

## EL CLÁSICO. 4€

*Tostada de masa madre con mantequilla y/o mermelada o aceite de oliva y tomate + café, te o infusión.*

(ALG: LACTOSA, GLUTEN)

## EL VEGANO. 8,5€

*Tosta hummus con tomate confitado + bowl de fruta de temporada + café, té o infusión.*

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

## EL IBÉRICO. 7,5€

*Tosta de jamón ibérico, tomate rayado y aceite de oliva + café o té.*

(ALG. GLUTEN, LACTOSA)

## EL CONTINENTAL. 8,5€

*Entrepan mixto + bowl de fruta de temporada + café, té o infusión.*

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

## EL AMERICANO. 7,5€

*Tosta de huevos revueltos con panceta ibérica + café, té o infusión.*

(ALG: HUEVO, GLUTEN, LACTOSA)

Horario: 08:00 a 13:00

# Desayunos.

## **\_EL INGLÉS. 9€**

*Panceta ibérica, dos huevos a la plancha, tostada de pan de masa madre, tomates confitados y champiñones + café o té.*

(ALG. HUEVO, LACTOSA Y GLUTEN)

## **SUPERDESAYUNOS:**

## **\_HEALTHY. 17€**

*Elige una de nuestras tostas + bowl de frutas con yogurt, granola y mantequilla de cacahuete + café XL o té + zumo de naranja.*

(ALG. FRUTOS SECOS, GLUTEN Y LACTOSA)

## **\_COMPLETO. 18€**

*Elige una de nuestras tostas + una de nuestras tartas o pancakes + café XL o té + zumo de naranja.*

(ALG. FRUTOS SECOS, GLUTEN Y LACTOSA)

## **TOSTAS:**

## **\_MANTEQUILLA Y MERMELADA. 2,5€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

## **\_ACEITE DE OLIVA Y TOMATE. 3€**

(ALG: GLUTEN)

Horario: 08:00 a 13:00

# Desayunos.

\_ TOMATE RALLADO, AGUACATE Y ACEITE DE OLIVA. **6,5€**

(ALG: GLUTEN)

\_ QUESO DE TETILLA, ACEITE DE OLIVA Y TOMATE RALLADO. **6,5€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

\_ JAMÓN IBÉRICO, AGUACATE, CHERRYS Y ACEITE DE OLIVA. **7,5€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

\_ JAMÓN IBÉRICO, AGUACATE, TOMATE RALLADO Y HUEVO A LA PLANCHA. **7,5€**

(ALG. GLUTEN Y HUEVO)

\_ JAMÓN IBÉRICO, TOMATE RALLADO, BROTES Y LASCAS DE QUESO DE GALMESANO. **7,5€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

\_ AGUACATE, QUESO CREMA Y HUEVO POCHADO. **7€**

(ALG: GLUTEN, HUEVO, LACTOSA)

Horario: 08:00 a 13:00

# Desayunos.

## ENTREPANES:

### \_BIKINI DE NUTELLA. **6€**

*Pan de masa madre, crema de chocolate y avellana, láminas de almendras y un toque de sal.*

(ALG. FRUTOS SECOS, GLUTEN Y LACTOSA)

### \_MIXTO. **4,5€**

(ALG. LACTOSA Y GLUTEN)

### \_MIXTO CON HUEVO. **5€**

(ALG. HUEVO, LACTOSA, HUEVO)

## BAGELS:

### \_QUESO CREMA, CEBOLLINO, SALMÓN AHUMADO, CEBOLLA MORADA Y ALCAPARRAS. **8€**

*(Alg: gluten, lactosa, pescado)*

### \_HUEVOS REVUELTOS, BACON Y QUESO. **6€**

(ALG: GLUTEN, HUEVO, LACTOSA)

### \_HUEVO A LA PLANCHA Y AGUACATE. **6,5€**

(ALG: GLUTEN Y HUEVO)

Horario: 08:00 a 13:00

# Desayunos.

## CROISSANTS:

\_CROISSANT. **1,9€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

\_CROISSANT PLANCHADO. **2,1€**

(ALG: GLUTEN)

\_CROISSANT PLANCHADO MIXTO. **3,8€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

\_CROISSANT CON MANTEQUILLA Y MERMELADA. **2,8€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

\_CROISSANT CON CREMA DE CHOCOLATE  
Y AVELLANA. **4,2€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA Y FRUTOS DE CÁSCARA)

\_CROISSANT CON CREMA DE CHOCOLATE  
Y AVELLANA, FRESAS Y PLÁTANO. **5,5€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA)

## DE CUCHARA:

\_AÇAI BOWL. **8€**

*Plátano, fresas, almendra granillo y chía.*

(ALG. TRAZAS DE FRUTOS SECOS)

Horario: 08:00 a 13:00

# Desayunos.

\_FRUTA DE TEMPORADA. **4,5€**

(3 frutas)

\_YOGURT CON GRANOLA CASERA, MANTEQUILLA DE CACAHUETE Y FRUTA. **6€**

(ALG: LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA)

## ALGO MÁS DULCE:

\_GOFRE CON NATA Y CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANAS. **5,5€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO Y FRUTOS SECOS)

\_GOFRE CON CREMA KINDER. **5,5€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO Y FRUTOS SECOS)

\_GOFRE CON FRUTA. **6€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO)

\_GOFRE CON AGUACATE Y HUEVO POCHÉ. **6€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO)

\_GOFRE CON BACON Y QUESO. **6€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO)



Horario: 08:00 a 13:00

# Desayunos.

\_ PANCAKES CON MERMELADA DE ARÁNDANOS CASERA Y AZÚCAR GLAS. **6,5€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO)

\_ PANCAKES CON MANTEQUILLA DE CACAHUETE, PLÁTANO Y CACAO. **6,5€**

(ALG. FRUTOS SECOS, GLUTEN, HUEVO)

\_ SDC PANCAKES. 1 TOPPING: **4,5€** / 2 TOPPINGS: **5€** / 3 TOPPINGS: **5,5€**

*Elige tu topping: nata, salsa de chocolate, nutella, almendra granillo, plátano, fresas, crema kinder, salsa de caramelo, miel o helado.*

(ALG. GLUTEN, HUEVO)

\_ TARTAS CASERAS.

(ALG. FRUTOS SECOS, GLUTEN, LACTOSA, HUEVO)

## ZUMOS:

\_ NARANJA (GRANDE). **3,5€**

\_ NARANJA (PEQUEÑO). **2,2€**

Horario: 11.00 a 16:15

# Brunch.

**\_BRUNCH (MÍNIMO 2 PERSONAS).**

**23€ POR PERSONA**

*Zumo de naranja recién exprimido o mimosa Bellini. (Alg. Sulfitos)*

*Ensalada de frutas.*

*Tostadas de pan de hogaza tradicional. (Alg. Gluten)*

*Tomatitos cherry en rama y ajo.*

*Jamón ibérico.*

*Aguacate en láminas.*

*Queso de Cebreiro. (Alg. Lácteos)*

*Huevos camperos a tu estilo: poché, cocido, revueltos o a la plancha. (Alg. Huevo)*

*Bowl de yogur con granola casera. (Alg. Lácteos)*

*Mantequilla y mermelada casera de frutos rojos. (Alg. Lácteos)*

*Crema de avellanas. (Alg. Frutos de cáscara)*

*Croissants de mantequilla recién horneados. (Alg. Gluten y lácteos)*

*Café o té.*

Horario: 11.00 a 16:15

# Brunch.

**\_SUPERBRUNCH (MÍNIMO 2 PERSONAS).**

**27€ POR PERSONA**

*Zumo de naranja recién exprimido o mimosa Bellini. (Alg. Lácteos)*

*Ensalada de frutas.*

*Tostadas de pan de hogaza tradicional. (Alg. Gluten)*

*Tomatitos cherry en rama y ajo.*

*Jamón ibérico.*

*Aguacate en láminas.*

*Queso de Cebreiro. (Alg. Lácteos)*

*Huevos camperos a tu estilo. (poché, cocido, revueltos o a la plancha). (Alg. Huevo)*

*Bowl de yogur con granola casera. (Alg. Lácteos)*

*Mantequilla y mermelada casera de frutos rojos. (Alg. Lácteos)*

*Crema de avellanas. (Alg. Frutos de cáscara)*

*Croissants de mantequilla recién horneados. (Alg. Gluten y lácteos)*

*Pancakes de crema de avellanas y plátano o una de nuestras tartas caseras. (Alg. Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara)*

*Café o té.*

Horario: JUE-DOM y FEST de 16:15 a 20:00

# Meriendas.

## MERIENDAS:

### \_HEALTHY. 17€

*Elige una de nuestras tostas + bowl de frutas con yogurt, granola y mantequilla de cacahuete + café XL o té + zumo de naranja.*

(ALG. FRUTOS SECOS, GLUTEN Y LACTOSA)

### \_COMPLETO. 18€

*Elige una de nuestras tostas + una de nuestras tartas o pancakes + café XL o té + zumo de naranja.*

(ALG. FRUTOS SECOS, GLUTEN Y LACTOSA)

## TOSTAS:

### \_MANTEQUILLA Y MERMELADA. 2,5€

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

### \_ACEITE DE OLIVA Y TOMATE. 3€

(ALG: GLUTEN)

### \_TOMATE RALLADO, AGUACATE Y ACEITE DE OLIVA. 6,5€

(ALG: GLUTEN)

### \_QUESO DE TETILLA, ACEITE DE OLIVA Y TOMATE RALLADO. 6,5€

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

Horario: JUE-DOM y FEST de 16:15 a 20:00

# Meriendas.

\_JAMÓN IBÉRICO, AGUACATE, CHERRYS Y  
ACEITE DE OLIVA. **7,5€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

\_JAMÓN IBÉRICO, AGUACATE, TOMATE RALLADO  
Y HUEVO A LA PLANCHA. **7,5€**

(ALG. GLUTEN Y HUEVO)

\_JAMÓN IBÉRICO, TOMATE RALLADO, BROTES  
Y LASCAS DE QUESO DE GALMESANO. **7,5€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

\_AGUACATE, QUESO CREMA Y HUEVO POCHADO. **7€**

(ALG: GLUTEN, HUEVO, LACTOSA)

## EN PAN:

\_BURGER TÁRTARA. **15€**

*Ternera gallega, pan brioche, brotes, cebolla crunch caramelizada  
y tomate aliñado -acompañada con patatas gajo-*

(ALG. LACTOSA, TRAZAS DE SOJA, GLUTEN, HUEVO)

\_LAMORENA BURGER. **14,5€**

*Ternera gallega, pan brioche, panceta ibérica crujiente, cebolla  
caramelizada y crema de queso da Josefa- acompañada con  
patata gajo-*

(ALG. LACTOSA, TRAZAS DE SOJA, GLUTEN, HUEVO)

Horario: JUE-DOM y FEST de 16:15 a 20:00

# Meriendas.

## \_PAN BAO OKONOMIYAKI. 10€

*Ternera, tomate, cebolla roja, cilantro y brotes.*

(ALG. TRAZAS DE SOJA, LACTOSA, APIO, GLUTEN Y SOJA)

## \_PAN BAO DA FEIRA. 10€

*Grelos, lacón, mayo-chorizo.*

(ALG. GLUTEN, HUEVO Y LACTOSA)

## \_PAN BAO MARINO. 10€

*Brotes, langostinos, pico de gallo y guacamole.*

(ALG. GLUTEN, TRAZAS DE SOJA, SULFITOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS)

## \_BIKINI DE NUTELLA. 6€

*Pan de masa madre, crema de chocolate y avellana, láminas de almendras y un toque de sal.*

(ALG. FRUTOS SECOS, GLUTEN Y LÁCTEOS)

## \_MIXTO. 4,5€

(ALG. HUEVO, LACTOSA)

## \_MIXTO CON HUEVO. 5€

(ALG. HUEVO, LACTOSA, HUEVO)

Horario: JUE-DOM y FEST de 16:15 a 20:00

# Meriendas.

## BAGELS:

\_ QUESO CREMA, CEBOLLINO, SALMÓN AHUMADO,  
CEBOLLA MORADA Y ALCAPARRAS. **8€**

(Alg: *gluten, lactosa, pescado*)

\_ HUEVOS REVUELTOS, BACON Y QUESO. **6€**

(ALG: GLUTEN, HUEVO, LACTOSA)

\_ HUEVO A LA PLANCHA Y AGUACATE. **6,5€**

(ALG: GLUTEN Y HUEVO)

## CROISSANTS:

\_ CROISSANT. **1,9€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

\_ CROISSANT PLANCHADO. **2,1€**

(ALG: GLUTEN)

\_ CROISSANT PLANCHADO MIXTO. **3,8€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

\_ CROISSANT CON MANTEQUILLA Y MERMELADA. **2,8€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA)

Horario: JUE-DOM y FEST de 16:15 a 20:00

# Meriendas.

\_CROISSANT CON CREMA DE CHOCOLATE  
Y AVELLANA. **4,2€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA Y FRUTOS DE CÁSCARA)

\_CROISSANT CON CREMA DE CHOCOLATE  
Y AVELLANA, FRESAS Y PLÁTANO. **5,5€**

(ALG: GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA)

## DE CUCHARA:

\_AÇAI BOWL. **8€**

*Plátano, fresas, almendra granillo y chía.*

(ALG. TRAZAS DE FRUTOS SECOS)

\_FRUTA DE TEMPORADA. **4,5€**

*(3 frutas)*

\_YOGURT CON GRANOLA CASERA, MANTEQUILLA DE  
CACAHUETE Y FRUTA. **6€**

(ALG: LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA)

## ALGO MÁS DULCE:

\_GOFRE CON NATA Y CREMA DE CHOCOLATE  
Y AVELLANAS. **5,5€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO Y FRUTOS SECOS)



Horario: JUE-DOM y FEST de 16:15 a 20:00

# Meriendas.

\_GOFRE CON CREMA KINDER. **5,5€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO Y FRUTOS SECOS)

\_GOFRE CON FRUTA. **6€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO)

\_GOFRE CON AGUACATE Y HUEVO POCHÉ. **6€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO)

\_GOFRE CON BACON Y QUESO. **6€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO)

\_PANCAKES CON MERMELADA DE ARÁNDANOS CASERA Y AZÚCAR GLAS. **6,5€**

(ALG. GLUTEN, HUEVO)

\_PANCAKES CON MANTEQUILLA DE CACAHUETE, PLÁTANO Y CACAO. **6,5€**

(ALG. FRUTOS SECOS, GLUTEN, HUEVO)

\_SDC PANCAKES. 1 TOPPING: **4,5€** / 2 TOPPINGS: **5€** / 3 TOPPINGS: **5,5€**

*Elige tu topping: nata, salsa de chocolate, nutella, almendra granillo, plátano, fresas, crema kinder, salsa de caramelo, miel o helado.*

(ALG. GLUTEN, HUEVO)

Horario: JUE-DOM y FEST de 16:15 a 20:00

# Meriendas.

\_TARTAS CASERAS.

(ALG. FRUTOS SECOS, GLUTEN, LACTOSA, HUEVO)

## ZUMOS:

\_NARANJA (GRANDE). **3,5€**

\_NARANJA (PEQUEÑO). **2,2€**

# Botellas de vino.

## ESPUMOSOS:

\_CINZANO PRO SPRITZ. **17€**

*100% glera.*

\_TING SET ANCESTRAL 2021. **20,50€**

*Xarel-lo Y macabeo - Bodega Mas Candí*

\_LA CUVÉE BRUT 2018 - JAUME GRAMONA. **23,50€**

*60% Xarel-lo, 30% macabeo y 10% parellada - Gramona*

\_TERRAS DE LANTAÑO ESPUMOSO  
BRUT NATURE. **24€**

*100% albariño - Terras de Lantaño*

## BLANCOS:

### RÍAS BAIXAS

\_VIÑA CARTÍN 2021. **17€**

*100 % albariño - Subzona Valle del Salnés - Terras de Lantaño*

# Botellas de vino.

**\_MYTILUS 2021. 18€**

*100 % albariño - Subzona Valle del Salnés - Adegas Pombal*

**\_GRAN BAZÁN 2021. 20€**

*100 % albariño - Subzona Valle del Salnés - Gran Bazán*

**\_VIMBIO 2021. 20,5€**

*Albariño, caíño blanco y loureiro - Subzona O Rosal - Adegas do Vimbio*

**\_SAL 2021. 22€**

*100 % albariño - Subzona Valle del Salnés - Iría Otero*

## **RIBEIRO**

**\_ZAPICOS DO VEEA 2021. 17€**

*Treixadura, torrontés y godello - Bodegosa*

**\_SAN CLODIO 2021. 19€**

*Treixadura, godello, albariño y loureira - Sanclodio*

**\_ALECRÍN 2019. 20,5€**

*Treixadura y albariño - Alecrín*

# Botellas de vino.

\_AGÁS DO TEMPO 2020. 23€

*Treixadura, torrontés, albariño y loureiro - El Paraguas*

## RIBEIRA SACRA

\_LAPOLA 2019. 32€

*Godello, dona branca y albariño - Dominio do Bibei*

## VALDEORRAS

\_MICA 2021. 22€

*100% Godello - Iria Otero*

## MONTERREI

\_FANRELA 2021. 17,5€

*Godello, dona Branca y treixadura - Bodega Manuel Vázquez Losada.*

## RIOJA

\_MITARTE ENTREPEÑAS 2019. 18,50€

*Viura - Bodegas Mitarte*

# Botellas de vino.

## BIERZO

\_PÁJARO LOCO GODELLO 2021. **19€**

*Godello y treixadura - Primavinia Wines*

\_BREZO 2021. **17€**

*Godello y Doña Blanca - Bodegas y viñedos Mengoba*

\_VIERNES 2021. **17,5€**

*90% godello y 10% Doña Blanca - Godelia Bodegas y Viñedos*

## IGP CÁDIZ

\_FORLONG 2019. **17,5€**

*100% Palomino fino - Forlong*

## TINTOS:

## RIBEIRO

\_ZAPICOS 2020. **18,50€**

*Mencia y ferrón - Adegas Gómez Sanmartín*

# Botellas de vino.

## VALDEORRAS

\_BACELOS DE BIOBRA 2021. 21€

*100% Mencía*

## RIAS BAIXAS

\_DO UMIA 2018. 18€

*Mencía, caíño tinto y espadeiro - Adegas Pedralonga*

\_7 CEPAS TINTO 2019. 20,50€

*60% caíño y 40% mencía - Bodegas Carballal*

\_CÍES 2019 (RODRIGO MÉNDEZ). 23€

*Caíño, loureiro y espadeiro - Forjas del Salnés*

## RIBEIRA SACRA

\_PONTE DA BOGA 2020. 19€

*100% Mencía - Ponte da Boga*

# Botellas de vino.

\_CÁRCAVA 2019. 21€

*Mencía, Garnacha y sousón - Bodegas Viñedos Zarzagal*

## FORA D.O.

\_PORTELA DO VENTO 2017 (LAURA DATERRA). 23€

*Mencía, garnacha tintorera y palomino - Datterra Viticultores*

\_CASAS DE ENRIBA 2019 (LAURA DATERRA). 25,5€

*100% Mencía - Datterra Viticultores*

## D.O. BIERZO

\_BREZO 2021 – BODEGAS Y VIÑEDOS MENGOKA. 17€

*100% Mencía*

## RIOJA

\_LA SECRETA 2020. 17€

*100% tempranillo - Rioja Alavesa - Mitarte*



# Botellas de vino.

\_VALLOBERA 2019. **17€**

*100% tempranillo - Rioja Alavesa - Vallobera*

\_VIÑA ILUSIÓN COSECHA 2018. **18€**

*Tempranillo, garnacha y graciano en ecológico - Rioja Oriental - M.A. Alonso Etayo*

\_RAYOS UVA 2020 (OLIVIER RIVIÈRE). **20€**

*Garnacha, tempranillo y graciano - Rioja Alta*

\_PANORÁMICO 2017. **24€**

*Tempranillo y garnacha - Rioja Alta - Vinos del Panorámico*

\_MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA 2018. **29€**

*Tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo - Rioja Alta - Marqués de Murrieta*

## RIBERA DEL DUERO

\_CALIEL JOVEN 2021. **17€**

*Tinto Fino - Bodegas Raúl Calvo*

# Botellas de vino.

\_CILLAR CRIANZA 2018. **25€**

*100% tempranillo - Cillar de Silos*

\_SAN COBATE 2019. **28€**

*Tinto Fino*

\_SAN CUCUFATE MONASTERIO 2017. **47€**

*100% Tinto Fino - San Cobate*

## RIBERA DEL GUADIANA

\_PALACIO QUEMADO CZA 2019 - BODEGA PALACIO QUEMADO. **18,50€**

*Tempranillo y cabernet sauvignon*

## MONTSANT

\_SERÈ 2020 - BODEGAS VENDRELL - RIVED. **18€**

*Garnacha y Cariñena*

# Botellas de vino.

## VALLE DE LA OROTAVA

\_7 FUENTES 2018. **19€**

*Listán negro y Castellana negra - Suertes del Marqués*

## DULCES:

MOSCATEL LA MARINA 2021. **19€**

*100% moscatel de Alejandría - Bodegas Enrique Mendoza*

MALVASÍA (ESPUMOSO DULCE). **20€**

*100% Malvasía - Freixenet*

## GENEROSOS SECOS:

COLLANTES FINO (D.O. JEREZ – XERES – SHERRY). **17€**

*Chiclana de la Frontera*

AMONTILLADO FOSSI. **19€**

*Chiclana de la Frontera*

# Vermouth.

*La palabra vermut, vermú o vermouth, tiene su origen en el alemán wermut, que significa ajeno.*

*Se trata de un vino aromatizado, con colores que van desde el rojo al blanco roto o desde el amarillo pajizo a un amarillo intenso. Su sabor puede ir del dulce hasta el seco casi picante y amargo.*

*Sus orígenes hay que buscarlos en la antigua Grecia, al parecer su creador fue Hipócrates, quien puso a macerar vino con ajeno y díctamo, obteniendo un vino que en la Edad Media se llamó hipocrático. A lo largo de los años se fueron añadiendo otros productos como almendras, canela y miel. Ese arte de potenciar los vinos sobrevivió gracias a monjes, doctores y alquimistas.*

*En 1786, los creadores del concepto moderno de vermut fueron Antonio y Beneditto Carpano en Milán. La base era un vino moscatel, azúcar, alcohol, caramelo y diversas sustancias aromáticas, hierbas, hojas y especias para personalizar el sabor.*

*Más tarde, los hermanos Luigi y Guiseppe Cora (1838) consiguieron darle un carácter industrial y fue entonces cuando empezaron a aparecer otras marcas.*

## **\_ RIVERA ROJO, BLANCO O MEZCLADO. 3,7€**

*Elaborado en Chantada, Lugo, con lúpulo gallego cascada que le imprime identidad propia.*

*Sabor y aroma complejos en botánicos (pétalos de rosa, hierba de San Juan, Artemisa, ajenos, lirios de Florencia y otros) y un fondo ligeramente marcado por el lúpulo cascade, cultivado en Galicia, que aporta tonos de cítricos y flores.*

# Vermouth.

## **\_LODEIROS ROJO, BLANCO O MEZCLADO. 3,7€**

*Elaborado de forma tradicional por Bodegas Lodeiros, empresa familiar fundada en 1910 y ubicada en Santiago de Compostela, buscando una producción ética y sostenible.*

*El rojo se elabora partiendo de vino de uva moscatel, macerado con ajeno y, sobre todo, naranja y canela. Se trata de un vermut dulce pero equilibrado, con un final repleto de toques tostados y a madera añejada gracias a su crianza durante 30 días en barricas de roble francés.*

*El Lodeiros blanco se elabora partiendo también de un vino de uva moscatel, macerado con ajeno y, sobre todo, cítricos verdes y canela. El resultado es un vermut que sorprende por su frescura a pesar del dulzor que lo caracteriza, destacando los matices a cítricos verdes y vainilla.*

## **\_POVARELO ROJO, BLANCO O MEZCLADO. 3,7€**

*Elaborado en O Carballiño, Ourense.*

*Contiene toda la esencia de la tierra, elaborado a partir de la receta original que la familia Paniagua, conservada de generación en generación, se obtiene una cuidada selección de vinos gallegos que pasan 14 semanas en barrica de roble para añejarlos y redondear sus matices, posteriormente se añade una combinación de hierbas aromáticas y especias, previamente maceradas por separado para aportar una estructura única al vermut.*

*Después de embotellados, los vermut Povarelo reposan 100 días, para conseguir la perfecta integración de aromas y sabores.*

# Vermouth.

## **\_PETRONI ROJO, BLANCO O MEZCLADO. 3,7€**

*Se elabora con una meticulosa selección de uva albariño de los viñedos Rosalianos del Pazo Arretén (Bodega de la D.O. Rías Baixas en la subzona del Ulla.*

*Para su elaboración se vinifica el albariño sobre sus propias lías para mantener la potencia y frescura del albariño en el vermut. Se seleccionan hierbas y botánicos muy anclados en la cultura gallega, donde destaca sobre todo el ajenojo, las hojas de laurel, romero, tomillo, hierba Luisa, piel de naranja dulce y amarga, flores de hibisco y manzanillas.*

*En el petroni blanco se maceran 28 plantas, entre las que se incluye el pimiento de Herbón, que será el encargado de dotarlo de matices verdes herbáceos.*

## **\_LUSTAU BLANCO, ROJO, ROSÉ O MEZCLADO. 3,7€**

*Elaborado en Jerez de la Frontera, Cádiz.*

*En 2020 fue elegido como “Mejor Vermut Español” en la XII edición de los premios AEPEV, la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino.*

*Tradición jerezana que combina Spirit amontillado y Pedro Ximénez, macerados con botánicos (ajenojo, genciana y cilantro) notas a madera ahumada y toques especiados.*

## **\_MARTINI ROJO, BLANCO, FIERO O MEZCLADO. 3,7€**

*Nació en 1863 en los campos del norteño pueblo de Pessione.*

*El Martini Rosso es elaborado a partir de una combinación secreta de vinos y una selección de 40 botánicos que le confieren su característico sabor, con sutiles toques cítricos.*

# Vermouth.

*Desde su nacimiento este exquisito vermut se ha convertido en un icono. El caramelo que se usa en la mezcla única es el responsable de su inconfundible color e rojo escarlata. La Artemisa, que a día de hoy sigue siendo cultivada y recolectada a unos pocos kilómetros del sur de Pessione, es un ingrediente esencial durante el proceso de destilación.*

*El Martini Bianco, bautizado como Bianchissimo o el más blanco por sus flores de vainilla, la mezcla de botánicos, flores y vinos, como el trebbiano, convierten el sabor del Martini Bianco en brillante y complejo.*

## **\_LAVILLA ROJO. 4,1€**

*Tradicional de la Sierra de Madrid.*

*Elaborado con métodos tradicionales, sin elementos artificiales. Poderoso, aromático y potente. Muy natural. Tiene como base un buen vino Albillo Real, hierbas aromáticas, botánicos, cítricos seleccionados y está endulzado con Pedro Ximénez.*

## **\_ASTOBIZA BLANCO. 4,7€**

*Elaborado en Okondo, Álaba, es un ejemplo de unión entre tradición y vanguardia.*

*Galardonado como mejor vermut semidulce del mundo de los WordPress Vermut Awards 2021.*

*Elaborado con uva blanca Hondarrabi Zuri, propia del chacolí, y macerado con cítricos, alcohol de cereal, enebro y ajenos, equilibra amargor y acidez en un paladar largo, ligero y fresco.*

# Vermouth.

## **\_NOILLY PRAT BLANCO, ROJO O MEZCLADO. 3,7€**

*Elaborado en la ciudad portuaria de Marseillan, departamento de Hérault, en el sureste de Francia.*

*Es un vermut excepcional que rompe con el esquema de bodega tradicional que conocemos. Se produce según una antigua y exitosa receta, cuya base está formada por dos vinos blancos del sur de Francia, de las variedades piquepoul Blanc y Cairette. Los vinos se almacenan primero en bodegas durante meses, después maduran durante un año en viejas barricas de roble a cielo abierto y quedan expuestas a la intemperie, lo que simula las condiciones de acompañamiento durante los meses de transporte en los barcos, sólo entonces se mezclan los vinos, partiendo de un vino base, se aromatizan lentamente con un extracto alcohólico de 20 hierbas y especias secretas de los cinco continentes.*

## **\_YZAGUIRRE BLANCO, ROJO O MEZCLADO. 3,7€**

*Elaborado en Reus.*

*Elaborado con vinos blancos neutros y de poco grado que resaltan el aroma peculiar de más de 100 plantas aromáticas, la canela, vainilla, nuez moscada y el resto de plantas aromáticas lo hacen especialmente indicado para tomar solo, como aperitivo o en cualquier combinado.*



# Cocktails.

## \_MOJITO CLÁSICO. 7€

*Ron blanco, lima, azúcar, sprite y menta.*

## \_MOJITO CRIOLLO. 7€

*Ron añejo, lima, azúcar, sprite y menta.*

## \_MOJITO SABOR (MANZANA, FRAMBUESA, FRESA O MANGO). 7,5€

*Ron blanco, lima, puré Monín, sprite y menta.*

## \_CAIPIRINHA. 7€

*Cachaça, lima y azúcar.*

## \_CAIPIRINHA SABOR (MANZANA, FRESA, FRAMBUESA O MANGO). 7,5€

*Cachaça, lima y puré Monín.*

## \_CAIPIROSKA. 7€

*Vodka, lima y azúcar.*

## \_CAIPIRISSIMA. 7€

*Ron blanco, lima y azúcar.*

# Cocktails.

## **\_DAIQUIRI. 7€**

*Ron blanco, zumo de limón y puré Monín en batidora de vaso.*

## **\_DAIQUIRI SABOR (MANZANA, FRESA, FRAMBUESA O MANGO). 7,5€**

*Ron blanco, zumo de limón y puré Monín en batidora de vaso.*

## **\_APEROL SPRITZ. 6,5€**

*Aperol, prosecco, gaseosa y media luna de naranja*

## **\_BONANTO ON THE ROCKS. 6€**

*Bonanto, prosecco, gaseosa y media luna de naranja*

## **\_IL GARIBALDI. 7€**

*Campari y zumo de naranja*

## **\_BONANTO SPRITZ. 6,5€**

*Bonanto, prosecco, gaseosa y media luna de naranja*

## **\_NEGRONI. 7€**

*Vermouth rojo, campari y ginebra.*

# Cocktails.

**\_MOSCOW MULE. 7,50€**

*Vodka, lima y Ginger beer.*

**\_DRY MARTINI. 7€**

*Ginebra y vermú blanco.*

**\_MANHATTAN. 7€**

*Whiskey y vermú.*

**\_OLD FASHIONED. 7€**

*Whiskey y angostura.*

**\_MARGARITA. 7€**

*Tequila, triple seco y limón.*

**\_BLOODY MARY. 7,50€**

*Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, salsa Worcestershire, Tabasco, sal y pimienta.*

**\_PORTO TONIC. 7€**

*Oporto blanco, tónica y zumo de limón.*

# Cocktails.

## **\_AKU AKU. 7,50€**

*Ron blanco, licor de melocotón, zumo de piña y zumo de limón.*

## **\_MAI TAI. 7,50€**

*Ron, zumo de piña, zumo de limón, granadina, triple seco y licor de almendras.*

## **\_BLUE HAWAIIAN. 7,50€**

*Ron, zumo de piña y curasao azul.*

## **\_BLUE LAGOON. 7,50€**

*Vodka y curasao azul.*

# Cocktails.

## MOCKTAILS:

\_MOJITO. 6,5€

*Lima, azúcar, sprite y menta.*

\_DAIQUIRI. 6,5€

*Zumo de limón y puré Monín.*

\_IL GARIBALDI SIN ALCOHOL. 6,5€

*Bitter kas y zumo de naranja.*

\_SAN FRANCISCO. 6,5€

*Zumo de naranja, limón, piña y granadina.*

# Licores y chupitos.

## LICORES GALLEGOS:

\_ORUJO BLANCO, CREMA, LICOR CAFÉ O HIERBAS. 3€

*Vaso de chupito*

\_ORUJO BLANCO, CREMA, LICOR CAFÉ O HIERBAS.  
3,6€

*En vaso con hielo*

## OTROS CHUPITOS:

\_CAROLANS, WHISKY, RON O GIN (EXCEPTO  
PREMIUM). 3€

*Vaso de chupito*

\_CAROLANS, WHISKY, RON O GIN (EXCEPTO  
PREMIUM). 4,5€

*En vaso con hielo*

# Infusiones y cafés.

*Suplementos:*

*leche aparte: +0,15€*

*gajo de limón: +0,10€*

*gotas: +0,70€*

\_MANZANILLA. 1,7€

\_MENTA POLEO. 1,7€

\_TILA. 1,7€

\_TÉ VERDE. 1,7€

\_TÉ ROJO. 1,7€

\_TÉ NEGRO. 1,7€

\_ROIBOOS. 1,7€

\_FRUTOS DEL BOSQUE. 1,7€

# Infusiones y cafés.

\_JENGIBRE Y LIMÓN. 1,7€

\_ESPECIAS PAKISTANÍ. 1,7€

*Té de flores y frutas.*

\_CHAI LATTE. 3,00€

*Tiger Spice Clásico en tu leche o bebida vegetal preferidas.*

\_MATCHA LATTE. 3,50€

*Té Matcha y bebida vegetal de avena.*

\_MATCHA ICELATTE. 3,90€

*Té Matcha, bebida vegetal de avena y hielo.*

\_KOMBUCHA MANZANA. 4,5€

*Té frío parcialmente fermentado, con manzana, canela y vainilla.  
Ecológico, vegano, sin gluten y sin pasteurizar. Komvida*

\_KOMBUCHA ZANAHORIA Y CÚRCUMA. 4,5€

*Té frío parcialmente fermentado, con zanahoria y cúrcuma.  
Ecológico, vegano, sin gluten y sin pasteurizar. Komvida*



# Infusiones y cafés.

## CAFÉS CLÁSICOS:

\_CAFÉ SOLO. 1,6€

\_CAFÉ CORTADO. 1,6€

\_CAFÉ CON LECHE. 1,7€

\_CAFÉ SOLO CON HIELO. 1,7€

\_CAFÉ XL. 2,3€

\_CAFÉ XXL. 2,7€

## CAFÉS ESPECIALES

\_CAFÉ BOMBÓN. 3,2€

\_CAPUCCINO. 2,2€

\_CAPUCCINO SABOR. 2,5€  
(vainilla, caramelo, canela o avellana)

# Infusiones y cafés.

\_CAPUCCINO XL. 2,7€

\_CAPUCCINO XXL. 3,1€

\_CAPUCCINO XL SABOR. 3€

*(vainilla, caramelo, canela o avellana)*

\_CAPUCCINO XXL SABOR. 3,3€

*(vainilla, caramelo, canela o avellana)*

\_CHOCOLATE. 2,8€

\_CHOCOLATE SABOR. 3€

*(vainilla, caramelo, canela o avellana)*

\_MOCACCINO. 3,4€

\_FRAPPÉ. 4,6€

*(de café o de chocolate)*

\_AFFOGATO. 4€

*(con helado de vainilla o de chocolate)*

# Infusiones y cafés.

\_CHOCO BOMBÓN. 4,1€

*Chocolate, leche condensada y nata*

\_CAFÉ IRLANDEÉS. 4€

*Chocolate, leche condensada y nata*

\_CARAJILLO. 3,6€

*Chocolate, leche condensada y nata*

\_LATTE MACHIATTO. 1,90€

*Mucha leche cremosa y una carga de espresso*

\_BATIDO HECHO CON HELADO  
DE "BICO DE XEADO". 5,50€

*(elige sabor: limón, vainilla, chocolate, tarta de queso o fresa)*

# Batidos.

\_BATIDO DE CHOCOLATE. **5'50€**

\_BATIDO LIMÓN. **5'50€**

\_BATIDO VAINILLA. **5'50€**

\_BATIDO TARTA DE QUESO. **5'50€**

\_BATIDO FRESA. **5'50€**

\_BATIDO OREO. **6'00€**