caféLaMorena

CARTA DE COMIDAS

- DESAYUNOS Y MERIENDAS
- BRUNCH
- COMIDAS Y CENAS
- TABLAS POR EL MUNDO

CARTA DE BEBIDAS

- CAFÉ Y TÉ
- COCKTAILS Y MOCKTAILS
- VINO
- VERMUT

Desayunos y meriendas

MENÚS:

(solo disponibles de 08:00 a 13:00)

**Añádele a cualquier desayuno un zumo de naranja natural con naranjas recién exprimidas traídas de Valencia por 3,5€*

CLÁSICO. 4€

Tosta de pan de masa madre con mantequilla y/o mermelada o AOVE y tomate + café o té. Alérgenos: lactosa, gluten

IBÉRICO. 7,5€

Tosta de pan de masa madre con jamón ibérico, tomate rallado y AOVE + café o té. Alérgenos: lactosa, gluten

VEGANO. 10€

Tosta de pan de masa madre con hummus, tomate confitado y AOVE + bowl de fruta de temporada + café o té. Alérgenos: lactosa, gluten

AMERICANO. 8,5€

Tosta de pan de masa madre con huevos revueltos, panceta ibérica + café o té. Alérgenos: huevo, gluten, lactosa

INGLÉS. 10€

Panceta ibérica, dos huevos a la plancha, tomates confitados, champiñones y tosta de pan de masa madre + café o té. Alérgenos: lactosa, gluten y huevo.

CONTINENTAL. 10€

Sandwich mixto con pan brioche + bowl de fruta de temporada + café o té. Alérgenos: lactosa, gluten

SUPERDESAYUNOS / SUPERMERIENDAS:

HEALTHY. 19€

Elige una de nuestras tostas + bowl de frutas con yogurt, granola y mermelada de frutos rojos casera + café XL o té + zumo de naranja. Alérgenos: lactosa, gluten, frutos secos

COMPLETO. 19€

Elige una de nuestras tostas + una de nuestras tartas del día o pancakes + café XL o té + zumo de naranja. Alérgenos: lactosa, gluten, frutos secos

DE CUCHARA:

BOWL DE FRUTA DE TEMPORADA. 5€

BOWL DE YOGURT CON GRANOLA CASERA Y FRUTA. 6,5€

Alérgenos: lactosa, frutos secos

BOWL DE YOGURT CON GRANOLA CASERA, MERMELADA CASERA DE FRUTOS ROJOS Y FRUTA. 7€ *Alérgenos: lactosa, frutos secos*

LA MORENA BOWL. 8,5€

Helado de "Bico de Xeado" a elección, plátano, fresas, almendra granillo y chía. Alérgenos: trazas de frutos secos

VEGAN BOWL. 8€

Brotes, tomate, hummus, guacamole y aliño cítrico. Alérgenos: trazas de frutos secos

TOSTAS:

LA BENEDICTINA. 10€

Huevos benedictinos con aguacate, jamón ibérico y microbrotes. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

LA DE HUEVO A LA PLANCHA. 8€

Huevo a la plancha, jamón ibérico, aguacate, tomate rallado y AOVE. Alérgenos: gluten, huevo

LA DE JAMÓN IBÉRICO. 7,5€
Jamón ibérico, aguacate, tomate y aove. Alérgenos: gluten

LA DE HUEVO POCHÉ. 7,5€
Aguacate, queso crema y huevo poché. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

LA DE GALMESANO. 7,5€
Lascas de queso galmesano, jamón ibérico, microbrotes y tomate rallado Alérgenos: lactosa, gluten

LA DE SALMÓN AHUMADO. 9€
Salmón ahumado, queso crema, cebolla encurtida y huevas. Alérgenos: lactosa, gluten, pescado

LA GALLEGA. 8,5€
Tosta de tomate rallado, chicharrones, queso Arzúa-Ulloa y AOVE Alérgenos: lactosa, gluten

LA MEXICANA. 8,5€
Tosta de pico de gallo, guacamole y nachos. Alérgenos: lactosa, gluten, pescado

SALADOS: BAGELS Y SANDWICHES :

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA, HUEVO POCHÉ Y CEBOLLA CARAMELIZADA. 9€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, pescado*

BAGEL DE PANCETA IBÉRICA, HUEVOS REVUELTOS Y QUESO. 7,5€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

BAGEL DE TOMATE RALLADO, AGUACATE, JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO A LA PLANCHA. 8,5€ *Alérgenos: gluten, huevo*

SANDWICH MIXTO DE PAN BRIOCHE. 5,5€ *Alérgenos: lactosa, gluten*

SANDWICH MIXTO DE PAN BRIOCHE CON HUEVO. 6,5€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

SANDWICH LA MORENA. 10,5€
Pan brioche, tomate, queso do Cebreiro, microbrotes, jamón ibérico y salsa holandesa. *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

ALGO MÁS GOLOSO: CROISSANTS, GOFRES, PANCAKES, TARTAS, ETC.

CROISSANT. 2€ *Alérgenos: lactosa, gluten*

CROISSANT PLANCHADO. 2,3€ *Alérgenos: lactosa, gluten*

CROISSANT PLANCHADO MIXTO. 4€ *Alérgenos: lactosa, gluten*

CROISSANT CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS CASERA Y MANTEQUILLA. 4€ *Alérgenos: lactosa, gluten*

CROISSANT CON CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA. 4,5€
Alérgenos: lactosa, gluten, frutos secos

CROISSANT CON CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA, FRESAS Y PLÁTANO. 6€ *Alérgenos: lactosa, gluten, frutos secos*

FRENCH TOAST. 7,5€
Con fresas y toffee. *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

FRENCH TOAST HELADA. 8,5€
Con vainilla helada, crema de chocolate y avellana y fresas. *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, y frutos secos*

BIKINI BRIOCHE DE CREMA DE NUTELLA. 7€
Con almendra granillo y un toque de sal. *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

GOFRE CON FRUTA DE TEMPORADA. 6€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

GOFRE CON NATA Y CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA. 5,5€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

GOFRE KINDER. 5,5€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

GOFRE CON GUACAMOLE, TOMATE RALLADO Y JAMÓN IBÉRICO. 7,5€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

PANCAKES CON MERMELADA DE ARÁNDANOS CASERA Y AZÚCAR GLAS. 6,5€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

PANCAKES CON MANTEQUILLA DE CACAHUETE, PLÁTANO Y CACAO. 6,5€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos*

SDC PANCAKES.
1 TOPPING: 5,5€ / 2 TOPPINGS: 6€ / 3 TOPPINGS: 6,5€
Elige tu topping: nata, salsa de chocolate, nutella, almendra granillo, plátano, fresas, kinder, salsa de caramelo, miel o helado. *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos*

Todos nuestros dulces y tartas son caseras, ¡pregúntanos qué tenemos hoy o vete a echar un ojo a nuestro expositor! *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

Brunch

B R U N C H : 25€ PERSONA (MIN. DOS PERSONAS)

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, sulfitos, frutos secos

Zumo de naranja recién exprimido o mimosa Bellini.

Ensalada de frutas.
Tostas de pan de hogaza tradicional.
Tomatitos y ajo.
Jamón ibérico.
Aguacate en láminas.
Queso de Cebreiro.
Huevos camperos a tu estilo: pochado, cocido, revueltos o a la plancha.
Bowl de yogur con granola casera.
Mantequilla y mermelada casera de frutos rojos.
Crema de chocolate y avellanas.
Croissants de mantequilla recién horneados.
Café o té.

S U P E R B R U N C H : 29€ PERSONA (MIN. DOS PERSONAS)

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, sulfitos, frutos secos

Zumo de naranja recién exprimido o mimosa Bellini.

Ensalada de frutas.
Tostas de pan de hogaza tradicional.
Tomatitos cherry en rama y ajo.
Jamón ibérico.
Aguacate en láminas.
Queso do Cebreiro.
Huevos camperos a tu estilo: pochado, cocido, revueltos o a la plancha.
Bowl de yogur con granola casera.
Mantequilla y mermelada casera de frutos rojos.
Crema de chocolate y avellanas.
Croissants de mantequilla recién horneados.
Elige uno de nuestros pancakes o una de nuestras tartas caseras.
Café o té.

Comidas y cenas

CLÁSICOS PARA COMPARTIR:

EMPANADA DE NUESTRO OBRADOR. 10€ *Alérgenos: gluten, huevo, pescado*

CROQUETAS CASERAS. 10€
De marisco y/o jamón ibérico (6 unidades). Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

FINGERS DE POLLO CON SALSA MAYO DE INVIERNO. 13€ *Alérgenos: gluten, huevo, frutos secos*

PATATAS BRAVAS CON ALIOLI Y NUESTRA SALSA BRAVA PICANTE. 9€ *Alérgenos: huevo*

PAPAS DE MILLO CON LANGOSTINOS NIKKEI. 13€ *Alérgenos: lactosa, sulfitos, crustáceos*

HUEVOS DE SERANTES CON PATATAS, MIGAS GALLEGAS Y JAMÓN IBÉRICO. 12,5€ *Alérgenos: gluten, huevo*

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS. 25,5€
Chorizo, jamón, cecina, salchichón y picos. Alérgenos: lactosa, gluten, frutos secos

SUPERTABLA DE QUESOS GALLEGOS. 29,5€
Cebreiro, Arzúa-Ulloa, Tetilla, San Simón da Costa, Da Josefa, curado en Heno, Galmesano, membrillo artesano y pera confitada. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

TABLA MIXTA. 29€
Con foie micuit, salmón ahumado, chutney de mango y pan de cristal. Alérgenos: lactosa, gluten

DE LA HUERTA:

FABAS EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y ESPÁRRAGOS. 18,5€ *Alérgenos: gluten, bivalvos, moluscos, pescado*

CHAMPIÑONES RELLENOS. 12,5€
De duxelle con parmentier y ajetes.

SALTEADO DE SETAS, AJETES Y LANGOSTINOS. 13€
Alérgenos: sulfitos, crustáceos

VERDURAS DE TEMPORADA, HUEVO POCHÉ Y BRONA. 12,5€
Alérgenos: huevo, gluten

ARROCES Y PASTAS:

ARROZ CREMOSO DE MARISCO SEÑORITO. 17€ *Alérgenos: sulfitos, crustáceos, moluscos, bivalvos*

ARROZ CALDOSO DE JARRETE, ESPÁRRAGOS Y BOLETUS. 17€

BASMATI JAZMÍN THAI DE VERDURAS TONKATSU. 16€ *Alérgenos: soja*

SPAGUETTI NERO DI SEPIA AL AJILLO CON GAMBAS. 14€
Alérgenos: gluten, sulfitos, crustáceos

EN PAN:

HAMBURGUESA LA MORENA. 15€
Pan brioche, carne de ternera, brotes, boletus, setas, galmesano, mayo okonomiyaki. Alérgenos: lactosa, gluten

PAN BAO DE COCIDO. 11,5€
Lacón, chorizo y chucrut de repollo. (3 unidades). Alérgenos: lactosa, gluten

PAN BAO MONTAÑA. 11,5€
Setas, champiñones, ajetes y jamón. (3 unidades). Alérgenos: lactosa, gluten

PAN BAO MARINERO. 11,5€

Gambas, codium, salsa de ostra y microbrotes. (3 unidades). Alérgenos: sulfitos, trazas de soja, crustáceos y moluscos

EN TOSTA:

LA BENEDICTINA. 10€

Huevos benedictinos con aguacate, jamón ibérico y microbrotes. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

LA DE HUEVO A LA PLANCHA. 8€

Huevo a la plancha, jamón ibérico, aguacate, tomate rallado y AOVE. Alérgenos: gluten, huevo

LA DE JAMÓN IBÉRICO. 7,5€

Jamón ibérico, aguacate, tomate y aove. Alérgenos: gluten

LA DE HUEVO POCHÉ. 7,5€

Aguacate, queso crema y huevo poché. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

LA DE GALMESANO. 7,5€

Lascas de queso galmesano, jamón ibérico, microbrotes y tomate rallado Alérgenos: lactosa, gluten

LA DE SALMÓN AHUMADO. 9€

Salmón ahumado, queso crema, cebolla encurtida y huevas. Alérgenos: lactosa, gluten, pescado

LA GALLEGA. 8,5€

Tosta de tomate rallado, chicharrones, queso Arzúa-Ulloa y AOVE Alérgenos: lactosa, gluten

LA MEXICANA. 8,5€

Tosta de pico de gallo, guacamole y nachos. Alérgenos: lactosa, gluten, pescado

POSTRES:

QUESO SAN SIMÓN Y MEMBRILLO. 6€ *Alérgenos: lactosa*

FRENCH TOAST. 7,5€

Con fresas y toffee. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos

FRENCH TOAST HELADA. 8,5€

Con vainilla helada, crema de chocolate y avellana y fresas. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, y frutos secos

TARTAS CASERAS. 6€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

COPA DE HELADO DE "BICO DE XEADO"

Una bola 4€ // dos bolas 5€. Alérgenos: lactosa según sabor

caféLaMorena

Café y té

CAFÉS CLÁSICOS:

SOLO. 1,7€

CORTADO. 1,7€

CON LECHE. 1,8€

CON LECHE XL. 2,4€

CAFÉS ESPECIALES:

ICE LATTE. 3€

BOMBÓN. 3,2€

CAPUCCINO. 2,2€

CAPUCCINO SABOR. 2,5€ *(vainilla, caramelo, canela o avellana).*

CAPUCCINO XL. 2,7€

CAPUCCINO XL SABOR. 3€ *(vainilla, caramelo, canela o avellana).*

CHOCOLATE. 2,8€

CHOCOLATE SABOR. 3€ *(vainilla, caramelo, canela o avellana).*

MOCACCINO. 3,4€

FRAPPÉ. 4,6€ *(café o chocolate).*

AFFOGATO. 4,5€ *(con helado de vainilla o de chocolate).*

CHOCO BOMBÓN. 4,1€

IRLANDÉS. 4€

ASIÁTICO. 4,5€

ESPRESSO TONIC. 4,5€

CAFÉ CON BAILEYS. 4,5€

T É :

VERDE. 1,8€

ROJO. 1,8€

NEGRO. 1,8€

ROOIBOS. 1,8€

FRUTOS DEL BOSQUE. 1,8€

JENGIBRE Y LIMÓN. 1,8€

ESPECIAS PAKISTANÍ. 1,8€

MANZANILLA. 1,8€

MENTA POLEO. 1,8€

CHAI LATTE. 3€

MATCHA LATTE. 3,5€

MATCHA ICE LATTE. 3,9€

BATIDOS:

CHOCOLATE. 5'5€

LIMÓN. 5'5€

VAINILLA. 5'5€

TARTA DE QUESO. 5'5€

FRESA. 5'5€

OREO. 6€

ZUMOS Y KOMBUCHAS:

ZUMO DE NARANJA (GRANDE). 3,5€

ZUMO DE NARANJA (PEQUEÑO). 2,5€

KOMBUCHA MANZANA. 4,5€

KOMBUCHA ZANAHORIA Y CÚRCUMA. 4,5€

Suplementos:
leche: +0,15€
gajo de limón: +0,10€
gotas: +0,80€
hielo: +0,15€

caféLaMorena

Cocktails y mocktails

COCKTAILS:

MOJITO CLÁSICO. 7,5€ *Ron blanco, lima, azúcar, sprite y menta.*

MOJITO CRIOLLO. 7,5€ *Ron añejo, lima, azúcar, sprite y menta.*

MOJITO SABOR (MANZANA, FRAMBUESA, FRESA O MANGO). 7,5€ *Ron blanco, lima, sprite y menta.*

CAIPIRINHA. 7,5€ *Cachaça, lima y azúcar.*

CAIPIRINHA SABOR (MANZANA, FRESA, FRAMBUESA O MANGO). 7,5€ *Cachaça, lima y azúcar.*

CAIPIROSKA. 7,5€ *Vodka, lima y azúcar.*

CAIPIRISSIMA. 7,5€ *Ron blanco, lima y azúcar.*

DAIQUIRI. 7,5€ *Ron blanco y zumo de limón.*

DAIQUIRI SABOR (MANZANA, FRESA, FRAMBUESA O MANGO). 7,5€ *Ron blanco y zumo de limón.*

APEROL SPRITZ. 6,5€ *Aperol, prosecco, gaseosa y media luna de naranja.*

BONANTO ON THE ROCKS. 6,5€ *Bonanto, prosecco, gaseosa y media luna de naranja.*

IL GARIBALDI. 7,5€ *Campari y zumo de naranja.*

BONANTO SPRITZ. 6,5€ *Bonanto, prosecco, gaseosa y media luna de naranja.*

NEGRONI. 7,5€ *Vermouth rojo, campari y ginebra.*

MOSCOW MULE. 7,5€ *Vodka, lima y ginger beer.*

SEX ON THE BEACH. 7,5€ *Vodka, licor de melocotón, granadina y zumo de naranja natural.*

DRY MARTINI. 7,5€ *Ginebra y vermú blanco.*

MANHATTAN. 7,5€ *Whisky y vermú.*

OLD FASHIONED. 7,5€ *Whisky y angostura.*

MARGARITA. 7,5€ *Tequila, triple seco y limón.*

BLOODY MARY. 7,5€ *Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, salsa Worcestershire, tabasco, sal y pimienta.*

PORTO TONIC. 7€ *Oporto blanco, tónica y zumo de limón.*

AKU AKU. 7,5€ *Ron blanco, licor de melocotón, zumo de piña y zumo de limón.*

MAI TAI. 7,5€ *Ron, zumo de piña, zumo de limón, granadina, triple seco y licor de almendras.*

BLUE HAWAIAN. 7,5€ *Ron, zumo de piña y curasao azul.*

BLUE LAGOON. 7,5€ *Vodka y curasao azul.*

MOCKTAILS:

MOJITO. 6,5€ *Lima, azúcar, sprite y menta.*

DAIQUIRI. 6,5€ *Zumo de limón y puré.*

IL GARIBALDI SIN ALCOHOL. 6,5€ *Bitter kas y zumo de naranja.*

SAN FRANCISCO. 6,5€ *Zumo de naranja, limón, piña y granadina.*

caféLaMorena

Vino

BURBUJAS:

CINZANO PRO SPRITZ. 18€

TERRAS DE LANTAÑO ESPUMOSO BRUT NATURE. 25€
100% albariño – Terras de Lantaño.

BLANCOS:

RÍAS BAIXAS

CASTRO DE BAROÑA. 19€
100 % albariño - Subzona Valle del Salnés – Terra de Asorei.

RIBEIRO

FINCA VIÑOA. 19€
Treixadura.

MONTERREI

PEPA PORTER. 18,5€
100% Godello

RIBEIRA SACRA

LAPOLA 2019. 32€
Godello, dona branca y albariño – Dominio do Bibei.

TINTOS:

RIBEIRA SACRA

PONTE DA BOGA. 19€
Mencía.

RIOJA

LA SECRETA 2020. 20€
100% tempranillo – Rioja Alavesa - Mitarte.

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA 2018. 32€
Tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo – Rioja Alta - Marqués de Murrieta.

RIBERA DEL DUERO

CARRAMIMBRE ROBLE. 18€
Ribera del Duero - Bodegas Carramimbre

ABADIA RETUERTA. 28,5€
Ribera del Duero

DULCES:

MOSCATEL LA MARINA 2021. 23€
100% moscatel de Alejandría - Bodegas Enrique Mendoza.

MALVASÍA (ESPUMOSO DULCE). 20€
100% Malvasía - Freixenet.

caféLaMorena

Vermut

LODEIROS. 3,7€

POVARELO. 3,7€

PETRONI. 4€

PEREGRINO. 4€

MARTINI ROJO. 4€

LA VILLA. 4,1€

ASTOBIZA. 4,7€

NOILLY PRAT. 3,7€

YZAGUIRRE. 3,7€

DOMINICAL. 3,7€