

# caféLaMorena

---

## CARTA DE COMIDAS

---

DESAYUNOS

BRUNCH

COMIDAS Y CENAS

MERIENDAS

DRUNCH

## CARTA DE BEBIDAS

---

CAFÉ Y TÉ

COCKTAILS Y MOCKTAILS

VINO

VERMUT

## Desayunos

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

*\*\* Tenemos pan sin gluten: +1€.*

*\*\*\* Todos nuestros precios incluyen 10% de IVA.*

### MENÚ DESAYUNO:

#### **CLÁSICO. 4,3€**

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

#### **IBÉRICO. 8,5€**

*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. 10,5€**

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

## SUPERDESAYUNOS :

### HEALTHY. 19,5€

*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. 20€

*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. 5,5€

### BOWL DE YOGURT CON GRANOLA CASERA Y FRUTA. 7€

*Alérgenos: lactosa, frutos secos*

### BOWL DE YOGURT CON GRANOLA CASERA, MERMELADA CASERA DE FRUTOS ROJOS Y FRUTA. 7€

*Alérgenos: lactosa, frutos secos*

## TOSTAS:

### LA BENEDICTINA. 10,5€

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

### LA DE HUEVO A LA PLANCHA. 8,5€

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

### LA DE JAMÓN IBÉRICO. 8€

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

### LA DE HUEVO POCHÉ. 8€

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

## **LA DE GALMESANO. 8€**

*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*

## **SALADOS: BAGELS Y SANDWICHES :**

### **BAGEL DE SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA, HUEVO POCHÉ Y CEBOLLA CAMELIZADA. 9€**

*Alérgenos: lactosa, gluten, huevo,*  
*pescado*

### **BAGEL DE PANCETA IBÉRICA, HUEVOS REVUELTOS Y QUESO.**

**8€** *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

### **BAGEL DE TOMATE RALLADO, AGUACATE, JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO A LA PLANCHA. 9€**

*Alérgenos: gluten, huevo*

### **SANDWICH MIXTO DE PAN BRIOCHE. 6€**

*Alérgenos: lactosa, gluten*

### **SANDWICH MIXTO DE PAN BRIOCHE CON HUEVO. 7€**

*lactosa, gluten, huevo*

### **SANDWICH LA MORENA. 9,5€**

*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*

**CHURROS. 2€** (4 unidades). *Alérgenos: 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. 9€**

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

**BIKINI BRIOCHE DE CREMA DE NUTELLA. 7€**

*Pan brioche, crema de chocolate y avellana, almendra granillo y un toque de sal. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

**GOFRE CON NATA Y CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA. 6€**

*Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

**GOFRE KINDER. 6€** *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

**GOFRE CON GUACAMOLE, TOMATE RALLADO Y JAMÓN IBÉRICO. 8€** *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

**PANCAKES CON MERMELADA DE ARÁNDANOS CASERA Y AZÚCAR GLAS. 7€** *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

**PANCAKES CON MANTEQUILLA DE CACAHUETE, PLÁTANO Y CACAO. 7€** *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos*

**SDC PANCAKES 1 TOPPING. 6€**

**2 TOPPINGS: 6,5€ / 3 TOPPINGS: 7€**

*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*

**Toda nuestra oferta culinaria es elaborada en nuestro obrador, por nuestro equipo de cocina, ¡pregúntanos qué dulces tenemos hoy o vete a echar un ojo a nuestro expositor!** *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

**SIN GLUTEN:**

**CROISSANT SIN GLUTEN. 3,3€** *Alérgenos: lactosa*

**NAPOLITANA DE CHOCOLATE SIN GLUTEN. 3,5€** *Alérgenos: lactosa*

**CHURROS SIN GLUTEN. 3€** *(4 unidades).*

**Pide cualquiera de nuestras tostas con pan sin gluten +1€**

# Brunch

\* Todos nuestros precios incluyen 10% de IVA.

## BRUNCH: 25€ PERSONA (MIN. DOS PERSONAS)

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos

A elegir: zumo de naranja recién exprimido, mimosa Bellini o copa de espumoso Alma Atlántica - Mencía Rosé.

Jarra de agua.

Bowl de yogur con fruta.

Brotos con salmón ahumado.

Tostas de pan de hogaza tradicional.

Croissants de mantequilla recién horneados.

Tomate rallado.

Jamón ibérico.

Aguacate en láminas.

Huevos camperos a tu estilo: poché, revueltos o a la plancha.

Mantequilla empomada.

Mermelada casera de frutos rojos.

Crema de chocolate y avellana.

Café o té.

## SUPERBRUNCH: 30€ PERSONA (MIN. DOS PERSONAS)

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos

A elegir: zumo de naranja recién exprimido, mimosa Bellini o copa de espumoso Alma Atlántica - Mencía Rosé.

Jarra de agua.

Tabla de embutidos ibéricos: chorizo, jamón, salchichón.

Tabla de quesos gallegos: Cebreiro, Arzúa-Ulloa, Tetilla.

Bowl de yogur con granola.

Tostas de pan de hogaza tradicional.

# Brunch

*Brioche de huevo benedictine con panceta ibérica.*

*Croissants de mantequilla recién horneados.*

*Makis de salmón ahumado.*

*Brotes, pico de gallo y guacamole.*

*Mantequilla empomada.*

*Mermelada casera de frutos rojos.*

*Crema de chocolate y avellanas.*

*Elige una de nuestras tartas del día o uno de nuestros pancakes.*

*Café o té.*

## **BRUNCH SIN GLUTEN: 29€ PERSONA (MIN. DOS PERSONAS)**

*Alérgenos: lactosa, huevo, frutos secos*

*Zumo de naranja recién exprimido, mimosa Bellini o copa de espumoso Alma Atlántica, Mencía Rosé.*

*Jarra de agua.*

*Bowl de yogur con frutos rojos.*

*Bowl de fruta.*

*Bollos de pan.*

*Croissants recién horneados.*

*Tomate rallado.*

*Jamón ibérico.*

*Aguacate en láminas.*

*Mantequilla empomada.*

*Queso crema.*

*Tosta de pan payés, pico de gallo y huevo poché.*

*Café o té.*

---

# Comidas y cenas

## CLÁSICOS CLM:

**EMPANADA DEL DÍA DE NUESTRO OBRADOR. 10,5€** *Alérgenos: gluten, huevo, pescado*

**EMPANADA DE CARNE Ó CALDEIRO DE NUESTRO OBRADOR. 12,5€** *Alérgenos: lactosa, gluten y huevo*

**CROQUETAS DE BOLETUS. 10,5€** *(5 unidades). Alérgenos: lactosa, gluten, huevo.*

**CROQUETAS DE LANGOSTINOS, CECINA Y QUESO SAN SIMÓN. 10,5€** *(5 unidades). Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, crustáceos y sulfitos*

**FINGERS DE POLLO PANKO CON SALSA MAYO CÍTRICA. 13,5€** *Alérgenos: gluten, huevo, moluscos*

**PATATAS BRAVAS DOS COCCIONES. 9€**

**PATATAS ALI-OLI DE AJO NEGRO. 9€** *Alérgenos: huevo*

**PAQUETIÑOS DA FEIRA. 13,5€** *(3 unidades). Alérgenos: gluten, huevo, moluscos*

**CILINDRO DE PATATA, CHORIZO Y YEMA CURADA. 9€** *(3 unidades) Alérgenos: huevo*

**HUEVOS DE SERANTES CON PATATAS, MIGAS GALLEGAS Y JAMÓN IBÉRICO. 13,5€** *Alérgenos: gluten, huevo*

**ARROZ CREMOSO DE CARRILLERAS DE IBÉRICO ESTOFADAS CON ESPÁRRAGOS. 18€** *Alérgenos: apio, sulfitos*

**BRICK DE LACÓN CON GRELOS Y SALSA DE CHORIZO. 13,5€** *Alérgenos: gluten*

## **TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS. 25€**

*Chorizo, jamón, cecina, salchichón, frutos rojos, tomate rallado y picos. Alérgenos: lactosa, gluten, frutos secos*

## **SUPERTABLA DE QUESOS GALLEGOS. 25€**

*Cebreiro, Arzúa-Ulloa, Tetilla, San Simón da Costa, Da Josefa, curado en Heno, Galmesano, membrillo artesano, nueces y manzana. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos*

## **DE LA HUERTA:**

### **ENSALADA DE RÚCULA, JAMÓN DE PATO, GRANADA Y PISTACHO. 15€**

*Alérgenos: frutos secos*

### **ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO CON PASAS Y NARANJA. 16€**

*Alérgenos: pescado*

### **NOODLES UDÓN-THAI CON VERDURAS. 13€**

*Alérgenos: gluten, moluscos, frutos secos, crustáceos, sulfitos, mostaza y bivalvos*

## **DEL MAR:**

### **FALSO SPAGUETTI DE CALAMAR, PESTO MARINO Y ACEITE DE LIMÓN. 19€**

*Alérgenos: moluscos, crustáceos*

### **PULPO FRITO CON PURÉ LIGERO DE PATATA Y PIMENTÓN. 20,5€**

*Alérgenos: gluten, moluscos*

### **PULPO A LA GALLEGA CON CACHELOS. 20€**

*Alérgenos: moluscos*

## **EN PAN:**

### **TOSTA "MARINA". 16€**

*Alérgenos: lactosa, gluten, crustáceos y sulfitos*

### **PAN BAO DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA EN TEMPURA 12€**

*(3 unidades).*

*Alérgenos: gluten y crustáceos*

### **PAN BAO FUNGHI DI MARE. 12€**

*(3 unidades). Alérgenos: gluten, crustáceos, mostaza y sulfitos*

**BURRITO DE POLLO CAJÚN CON NACHOS. 14€** Alérgenos: lactosa, gluten

**HAMBURGUESA LA MORENA. 17,5€**

*Pan brioche, 200 grs. de carne de ternera gallega trufada, panceta ibérica, crema da Josefa acompañada de patatas deluxe. Alérgenos: lactosa, gluten*

**HAMBURGUESA LA RUBIA. 17,5€**

*Pan brioche, 200 grs. de carne de ternera gallega, boletus, rúcula y queso galmesano acompañada de patatas deluxe. Alérgenos: lactosa, gluten*

**EN TOSTA:**

**LA BENEDICTINA. 10,5€**

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

**LA DE HUEVO A LA PLANCHA. 8,5€**

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

**LA DE JAMÓN IBÉRICO. 8€**

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

**LA DE HUEVO POCHÉ. 8€**

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

**LA DE GALMESANO. 8€**

*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*

## POSTRES:

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

Creaciones de autor de nuestro equipo de cocina:

**CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO CON SOPA DE MARACUYÁ.**

**8,5€** Postre caliente: Alérgenos: lactosa, huevo, y trazas de frutos secos

**TRES CHOCOLATES CON PIÑA AL ROMERO. 8,5€** Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, y trazas

de frutos secos

**HOJALDRE INVERTIDO DE MANZANA ASADA Y CREMA DE VAINILLA. 8,5€**

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, y trazas de frutos secos

**SURTIDO DE HELADO DE TEMPORADA “BICO DE XEADO”. 5€**

Alérgenos: lactosa según sabor

**COPA DE HELADO DE “BICO DE XEADO”**

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

## Meriendas

\*Añádele a cualquier merienda un zumo de naranja natural con naranjas recién exprimidas por 3,5€

\*\* Tenemos pan sin gluten: +1€.

\*\*\* Todos nuestros precios incluyen 10% de IVA.

### EN PAN :

**BRIOCHE DE CARNE Ó CALDEIRO. 12,5€** Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

**HAMBURGUESA LA MORENA. 17,5€**

*Pan brioche, 200 grs. de carne de ternera gallega trufada, panceta ibérica, crema da Josefa acompañada de patatas deluxe. Alérgenos: lactosa, gluten*

**HAMBURGUESA LA RUBIA. 17,5€**

*Pan brioche, 200 grs. de carne de ternera gallega, boletus, rúcula y queso galmesano acompañada de patatas deluxe. Alérgenos: lactosa, gluten*

**BURRITO DE POLLO CAJÚN CON NACHOS. 14€** Alérgenos: lactosa, gluten

**SANDWICH MIXTO DE PAN BRIOCHE. 6€** Alérgenos: lactosa, gluten

**SANDWICH MIXTO DE PAN BRIOCHE CON HUEVO. 7€** Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

**SANDWICH LA MORENA. 9,5€**

*Pan brioche, tomate, queso do Cebreiro, microbrotes, jamón ibérico y salsa holandesa. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

**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. 8€** Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

## **BAGEL DE TOMATE RALLADO, AGUACATE, JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO A LA PLANCHA. 9€** Alérgenos: gluten, huevo

### **TOSTAS:**

#### **LA BENEDICTINA. 10,5€**

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

#### **LA DE HUEVO A LA PLANCHA. 8,5€**

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

#### **LA DE JAMÓN IBÉRICO. 8€**

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

#### **LA DE HUEVO POCHÉ. 8€**

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

#### **LA DE GALMESANO. 8€**

*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*

### **SUPERMERIENDAS:**

#### **HEALTHY. 19,5€**

*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*

#### **COMPLETA. 20€**

*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. 5,5€**

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

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

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

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

**CHURROS. 2€** (4 unidades). *Alérgenos: gluten*

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

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

**BIKINI BRIOCHE DE CREMA DE NUTELLA. 7€**

*Pan brioche, crema de chocolate y avellana, almendra granillo y un toque de sal. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

**GOFRE CON NATA Y CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA. 6€** *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

**GOFRE KINDER. 6€** *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

**GOFRE CON GUACAMOLE, TOMATE RALLADO Y JAMÓN IBÉRICO. 8€** *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

## **PANCAKES CON MERMELADA DE ARÁNDANOS CASERA Y AZÚCAR GLAS.**

**7€** Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

## **PANCAKES CON MANTEQUILLA DE CACAHUETE, PLÁTANO Y CACAO. 7€**

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos

### **SDC PANCAKES 1 TOPPING. 6€**

### **2 TOPPINGS: 6,5€ / 3 TOPPINGS: 7€**

*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*

**Toda nuestra oferta culinaria es elaborada en nuestro obrador, por nuestro equipo de cocina, ¡pregúntanos qué dulces tenemos hoy o vete a echar un ojo a nuestro expositor!** Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

## **SIN GLUTEN:**

### **CROISSANT SIN GLUTEN. 3,3€** Alérgenos: lactosa

### **NAPOLITANA DE CHOCOLATE SIN GLUTEN. 3,5€** Alérgenos: lactosa

### **CHURROS SIN GLUTEN. 3€** (4 unidades).

**Pide cualquiera de nuestras tostas con pan sin gluten +1€**

# Drunch

*\* Todos nuestros precios incluyen 10% de IVA.*

## **DRUNCH: 28,5€ PERSONA (MIN. DOS PERSONAS)**

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos

*A elegir: copa de espumoso Alma Atlántica - Mencía Rosé o Kombucha.  
Jarra de agua.*

*Tabla de embutidos ibéricos: chorizo, jamón, salchichón.*

*Tabla de quesos gallegos: cebreiro, Arzúa-Ulloa, San Simón da Costa.*

*Croissants de mantequilla recién horneados.*

*Tomate rallado.*

*Mermelada de frutos rojos.*

*Brioche de carne ó caldeiro.*

*Burrito de pollo cajún con nachos.*

*Elige una de nuestras tartas del día, uno de nuestros pancakes o uno de nuestros gofres.*

# 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. 3,5€*

*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€*

# Cocktails y mocktails

## COCKTAILS:

### APERITIVOS:

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

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

**MANHATTAN. 7,5€** Whisky y vermouth.

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

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

### FRESH AND FRUITI:

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

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

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

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

**DAIQUIRI SABOR (MARACUYÁ, FRESA O MANGO). 7,5€**

Ron blanco y zumo de limón.

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

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

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

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

**DARK AND STORMY. 7,5€** Ron añejo y cerveza de jengibre.

**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.*

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

## **SOBREMESA:**

**RUSO BLANCO. 7,5€** *Vodka, licor café y nata.*

**ESPRESSO MARTINI. 7,5€** *Vodka, licor café y espresso.*

**GODFATHER. 7,5€** *Whisky y amaretto.*

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

## **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.*

## Vino

### ESPUMOSOS:

**BRINDE. 25€ (botella) – 3,90€ (copa)**

*Godello reserva – Blanco - Valdeorras*

**GOLPE A GOLPE. 25€ (botella) – 3,90€ (copa)**

*Espumoso Brut Nature. Albariño 75%, loureira blanca 25% - Rosado*

### BLANCOS:

**SIN PALABRAS. 22€ (botella) – 3,50€ (copa)**

*100 % Albariño – Rías Baixas – CastroBrey.*

**JOSÉ ARÍSTEGUI. 22€ (botella) – 3,50€ (copa)**

*100 % Godello - Valdeorras – José Luis Arístegui Anido.*

**NICE TO MEET YOU. 25€ (botella) – 3,90€ (copa)**

*Varietal (70% y 30% albariño (cepas de 10 años) y treixadura, godello (cepas de 50 años) - Rías Baixas – CastroBrey.*

**FINCA VIÑO A. 22€ (botella) – 3,50€ (copa)**

*Treixadura (90%), Albariño (5%), Godello (3%), Loureira(2%) – Ribeiro.*

**QUINTA DO COUSELO. 25€ (botella) – 3,90€ (copa)**

*90% Albariño, 6% Caiño blanco, 3% Loureiro, 1% Treixadura – Rías Baixas – subzona O Rosal.*

### TINTOS:

**DISTINTO. 22€ (botella) – 3,50€ (copa)**

*Caiño – Rías Baixas - CastroBrey*

**TRASTE. 25€ (botella) – 3,90€ (copa)**

*Garnacha Tintorera, Mencía, Brancellao y Sousón – Valdeorras – José Luis Arístegui Anido.*

**DOMUS. 25€ (botella) – 3,90€ (copa)**

*Crianza. Sousón, Albarello y Mencía – Valdeorras – Roandi.*

**PONTE DA BOGA. 22€ (botella) – 3,50€ (copa)**

*100% Mencía – Ribeira Sacra.*

**BANCALES OLVIDADOS. 25€ (botella) – 3,90€ (copa)**

*100% Mencía – Ribeira Sacra.*

**D U L C E S :**

**XEO. 25€ (botella) – 3,90€ (copa)**

*Garnacha tintorera, Godello - Valdeorras – José Luis Arístegui Anido.*

**DOCE. 30€ (botella) – 3,90€ (copa)**

*Albariño – Rías Baixas*

## Vermut

**PETRONI. 4€** El Vermut Petroni nace en una bodega de Padrón. Tiene una base vínica, con gran personalidad y buen equilibrio en boca. Conserva el inconfundible sabor, aroma y frescor del albariño, combinado de manera magistral con el dulzor y amargor característico del vermut.

**RIVERA. 4€** Vermut gallego de los propietarios de Estrella Galicia que incorpora un ingrediente insólito: el lúpulo Cascade, además de pétalos de rosa, hierba de San Juan, artemisa, ajeno y lirio de Florencia.

**LODEIROS. 3,7€** Vermut elaborado en Santiago de Compostela. En nariz resulta intenso, con un dominio de los aromas de notas herbáceas de mejorana, salvia, artemisa, canela y vainilla.

**LA VILLA. 4€** Vermut premium elaborado de forma natural y tradicional en El Escorial (Madrid), con materia prima de calidad y una cuidadosa selección de vino de uva Albillo real, endulzado con Pedro Ximénez y macerado con plantas aromáticas naturales y corteza de cítricos.

**LUSTAU. 4€** Elaborado en Jerez. Es un vermut elegante y con carácter, cítrico y floral. Ampliamente reconocido por su excepcional calidad, su carácter diferente, sabroso y dulzón.

**MARTINI. 3,7€** Original de Italia, hecho con una selección de hierbas regionales de la más alta calidad.

**NOILLY PRAT. 4€** Vermut francés, seco y floral, basado en una receta secreta que data del 1813. Su método de elaboración, totalmente tradicional.