

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 3,7€*

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

**** Añádele un/varios extra/s a cualquier desayuno o tosta: huevo a la plancha: +2,2€, dos huevos a la plancha o revueltos: +4, huevo escalfado: +3€, queso: 2€, aguacate: 3€, jamón ibérico: 3,5€, jamón cocido: 2€, salmón ahumado: 3€, panceta ibérica: 2,5€, mantequilla casera del chef: 2€, mermelada casera de frutos rojos: 2€; crema de chocolate y avellana: 2€, AOVE: 2€, tomate rallado: 2€, queso crema trufado: 2€.*

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

MENÚ DESAYUNO:

CLÁSICO cLM. 4,8€

Tosta de pan de masa madre de centeno o de trigo con dos de estos ingredientes a elegir: (i) mantequilla casera del chef; (ii) mermelada casera de frutos rojos; (iii) AOVE; (iv) tomate rallado; (v) queso crema trufado + café o té. Alérgenos: lactosa, gluten

IBÉRICO. 9€

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. 9€

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

DAHIANA BREAKFAST. 9€

Pancakes con miel, 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. 11 €

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

SUPERDESAYUNOS :

HEALTHY. 20€

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. 6€

BOWL DE YOGURT CON GRANOLA CASERA Y FRUTA. 7,5€

Alérgenos: lactosa, frutos secos

BOWL DE YOGURT, GRANOLA, MERMELADA CASERA Y FRUTA. 7,5€

Alérgenos: lactosa, frutos secos

TOSTAS:

LA BENEDICTINA. 10,7€

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

LA DE HUEVO A LA PLANCHA. 9€

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

LA DE JAMÓN IBÉRICO. 8,5€

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

LA DE HUEVO ESCALFADO. 8,5€

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

LA DE GALMESANO. 8,5€

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

LA DE SALMÓN AHUMADO. 9,5€

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 ESCALFADO Y CEBOLLA CARMELIZADA. 9€ Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, pescado

BAGEL DE PANCETA IBÉRICA, HUEVOS REVUELTOS Y QUESO. 8,5€ 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. 6,5€ Alérgenos: lactosa, gluten

SANDWICH MIXTO DE PAN BRIOCHE CON HUEVO. 7,5€ Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

SANDWICH LA MORENA. 9,8€

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

BRIOCHE DE KATSU-POLLO. 13€ Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

BIKINI TRUFADO cLM. 12€ Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

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

CROISSANT. 2,3€ Alérgenos: lactosa, gluten

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

CROISSANT PLANCHADO. 2,5€ 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 HELADA. 9€

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

BIKINI BRIOCHE DE CREMA DE NUTELLA. 7,5€

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.

6,5€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

GOFRE KINDER. 6,5€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

GOFRE CON AGUACATE, 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. 3,5€ *Alérgenos: lactosa*

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

CHURROS SIN GLUTEN. 3,5€ *(4 unidades).*

Brunch

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

*** Añádele un/varios extra/s: huevo a la plancha: +2,2€, dos huevos a la plancha o revueltos: +4, huevo escalfado: +3€, queso: 2€, aguacate: 3€, jamón ibérico: 3,5€, jamón cocido: 2€, salmón ahumado: 3€, panceta ibérica: 2,5€, mantequilla casera del chef: 2€, mermelada casera de frutos rojos: 2€; crema de chocolate y avellana: 2€, AOVE: 2€, tomate rallado: 2€, queso crema trufado: 2€.*

BRUNCH: 27,5€ PERSONA (MIN. DOS PERSONAS)

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos

Zumo de naranja recién exprimido.

A elegir: mimosa Bellini o cocktail sin alcohol.

Jarra de agua.

Tabla de embutidos, quesos y salmón ahumado: jamón ibérico, pavo braseado, queso de Arzúa-Ulloa, burrata, queso curado Zamorano y salmón ahumado.

Tomate rallado.

Torre de dulces: mini croissants argentinos recién horneados, butter roll, mini cookies, mantequilla casera maitre d'hotel y mermelada casera de frutos rojos.

Tostas de pan de hogaza tradicional de centeno y de trigo.

Tabla de frescos: brotes, aguacate en láminas y frutas.

Brioche de huevo benedictine con panceta ibérica.

Café o té.

Tenemos opciones sin gluten, ¡pregúntanos!

Comidas y cenas

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

** Añádele un/varios extra/as a cualquier tosta: huevo a la plancha: +2,2€, dos huevos a la plancha o revueltos: +4, huevo escalfado: +3€, queso: 2€, aguacate: 3€, jamón ibérico: 3,5€, jamón cocido: 2€, salmón ahumado: 3€, panceta ibérica: 2,5€, mantequilla casera del chef: 2€, mermelada casera de frutos rojos: 2€; crema de chocolate y avellana: 2€, AOVE: 2€, tomate rallado: 2€, queso crema trufado: 2€.

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

CLÁSICOS CLM:

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

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON CHUTNEY DE TOMATE SECO. 10,5€

(5 unidades). Alérgenos: lactosa, gluten, huevo,

CROQUETAS DE CHIPIRONES AL LIMÓN CON ALI-OLI. 10,5€ (5 unidades). Alérgenos:

lactosa, gluten, huevo, moluscos y cefalópodos

CROQUETAS DE PULPO A FEIRA CON CREMA DE PATATA AL PIMENTÓN.

10,5€ (5 unidades). Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, moluscos y cefalópodos

FINGERS DE POLLO PANKO CON SALSAS MAYO TEX-MEX. 13,8€ Alérgenos: gluten,

huevo

HUEVOS DE SERANTES CON PATATAS, MIGAS GALLEGAS Y JAMÓN

IBÉRICO. 14€ Alérgenos: gluten, huevo

PATATAS ALI-OLI DE CILANTRO Y LIMA. 9€ Alérgenos: huevo

PULPO A LA GALLEGA CON CACHELOS. 20,5€ Alérgenos: moluscos

ARROZ CREMOSO NEGRO DE CHIPIRONES, AJETES Y AJO NEGRO. 18€

Alérgenos: huevo, crustáceos, moluscos y cefalópodos

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y PATÉ CASERO. 25,5€

Jamón, cecina, sarta, lacón prensado, mogote, salchichón, jamón de pato y picos. Alérgenos: gluten y huevo

SUPERTABLA DE QUESOS SELECTOS. 25€

Cebreiro, burrata, Arzúa-Ulloa, San Simón da Costa, azul, brie gallego, madurado en heno, curado Zamorano, membrillo artesano, nueces y fruta. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos

DE LA HUERTA:

PIMIENTOS DE HERBÓN EN TEMPURA CÍTRICA Y CREMA DE PATATA. 11€

Alérgenos: gluten

ENSALADA LA MORENA. 16€

Brotes, mango, langostinos, papada ibérica de cerdo, tomate negro, queso do Cebreiro y aliño de pistachos. Alérgenos: lactosa, crustáceos y sulfitos

POKE BOWL MARINO. 16€

Arroz basmati, algas, langostinos, pico de gallo, salmón ahumado, pepino y cebolla encurtidos. Alérgenos: crustáceos, moluscos, pescado y sulfitos

WOK DE VERDURAS CON HUEVO POCHÉ. 14€

Alérgenos: huevo, crustáceos, moluscos, pescado y sulfitos

JAZMIN THAI PERFUMADO, SALTEADO DE LA HUERTA. 15€

TATAKI DE SALMÓN AL ENELDO, PATATA CONFITADO, BROTES Y PAN DE

ESPECIAS. 16€ *Alérgenos: gluten y pescado*

EN PAN:

BRIOCHE DE KATSU-POLLO. 13€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

BIKINI TRUFADO cLM. 12€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y sulfitos*

PAN BAO VEGETAL. 12€ *(3 unidades). Alérgenos: gluten*

PAN BAO DE COCHINITA PIBILL Y GUACAMOLE. 12€ *(3 unidades). Alérgenos: gluten*

HAMBURGUESA LA MORENA. 17,5€

Pan brioche, 200 grs. de carne de ternera gallega, tomate rallado, guacamole y cebolla caramelizada, acompañada de patatas deluxe. Alérgenos: gluten

HAMBURGUESA LA RUBIA. 17,5€

Pan brioche, 200 grs. de carne de ternera gallega, queso Arzúa-Ulloa, brotes y pimientos de Herbón, acompañada de patatas deluxe. Alérgenos: lactosa, gluten

BURRITO DE CARNE MECHADA NIKKEI CON CHIPS DE YUKA. 14,5€ Alérgenos:

lactosa, gluten

EN TOSTA:

LA BENEDICTINA. 10,7€

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

LA DE HUEVO A LA PLANCHA. 9€

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

LA DE JAMÓN IBÉRICO. 8,5€

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

LA DE HUEVO ESCALFADO. 8,5€

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

LA DE GALMESANO. 8,5€

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

LA DE SALMÓN AHUMADO. 9,5€

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

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 3,7€

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

*** Añádele un/varios extra/as a cualquier merienda o tosta: huevo a la plancha: +2,2€, dos huevos a la plancha o revueltos: +4, huevo escalfado: +3€, queso: 2€, aguacate: 3€, jamón ibérico: 3,5€, jamón cocido: 2€, salmón ahumado: 3€, panceta ibérica: 2,5€, mantequilla casera del chef: 2€, mermelada casera de frutos rojos: 2€; crema de chocolate y avellana: 2€, AOVE: 2€, tomate rallado: 2€, queso crema trufado: 2€.

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

EN PAN :

BRIOCHE DE KATSU-POLLO. 13€ Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

BIKINI TRUFADO cLM. 12€ Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y sulfitos

HAMBURGUESA LA MORENA. 17,5€

Pan brioche, 200 grs. de carne de ternera gallega, tomate rallado, guacamole y cebolla caramelizada, acompañada de patatas deluxe. Alérgenos: gluten

HAMBURGUESA LA RUBIA. 17,5€

Pan brioche, 200 grs. de carne de ternera gallega, queso Arzúa-Ulloa, brotes y pimientos de Herbón, acompañada de patatas deluxe. Alérgenos: lactosa, gluten

BURRITO DE CARNE MECHADA NIKKEI CON CHIPS DE YUKA. 14,5€ Alérgenos: lactosa, gluten

SANDWICH MIXTO DE PAN BRIOCHE. 6,5€ Alérgenos: lactosa, gluten

SANDWICH MIXTO DE PAN BRIOCHE CON HUEVO. 7,5€ Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

SANDWICH LA MORENA. 9,8€

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

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA, HUEVO ESCALFADO Y CEBOLLA CARMELIZADA. 9€ Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, pescado

BAGEL DE PANCETA IBÉRICA, HUEVOS REVUELTOS Y QUESO. 8,5€ Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

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

TOSTAS:

LA BENEDICTINA. 10,7€

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

LA DE HUEVO A LA PLANCHA. 9€

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

LA DE JAMÓN IBÉRICO. 8,5€

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

LA DE HUEVO ESCALFADO. 8,5€

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

LA DE GALMESANO. 8,5€

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

LA DE SALMÓN AHUMADO. 9,5€

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. 20€

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. 6€

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

BOWL DE YOGURT, GRANOLA, MERMELADA CASERA Y FRUTA. 7,5€ Alérgenos: lactosa, frutos secos

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

CROISSANT. 2,3€ Alérgenos: lactosa, gluten

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

CROISSANT PLANCHADO. 2,5€ 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 HELADA. 9€

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

BIKINI BRIOCHE DE CREMA DE NUTELLA. 7,5€

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. 6,5€

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos

GOFRE KINDER. 6,5€

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos

GOFRE CON AGUACATE, 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. 3,5€

Alérgenos: lactosa

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

CHURROS SIN GLUTEN. 3,5€ (4 unidades).

Drunch

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

*** Añádele un/varios extra/s: huevo a la plancha: +2,2€, dos huevos a la plancha o revueltos: +4, huevo escalfado: +3€, queso: 2€, aguacate: 3€, jamón ibérico: 3,5€, jamón cocido: 2€, salmón ahumado: 3€, panceta ibérica: 2,5€, mantequilla casera del chef: 2€, mermelada casera de frutos rojos: 2€; crema de chocolate y avellana: 2€, AOVE: 2€, tomate rallado: 2€, queso crema trufado: 2€.*

DRUNCH: 27,5€ PERSONA (MIN. DOS PERSONAS)

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos

Zumo de naranja recién exprimido.

A elegir: mimosa Bellini o cocktail sin alcohol.

Jarra de agua.

Tabla de embutidos, quesos y salmón ahumado: jamón ibérico, pavo braseado, queso de Arzúa-Ulloa, burrata, queso curado Zamorano y salmón ahumado.

Burrito de carne mechada nikkei con chips de yuka.

Bikini trufado cLM.

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

Café y té

CAFÉS CLÁSICOS:

SOLO. 1,8€

CORTADO. 1,8€

CON LECHE. 1,9€

CON LECHE XL. 2,5€

CAFÉS ESPECIALES:

ICE LATTE. 3,1€

BOMBÓN. 3,3€

CAPUCCINO. 2,3€

CAPUCCINO SABOR. 2,6€ (vainilla, caramelo, canela o avellana).

CAPUCCINO XL. 2,8€

CAPUCCINO XL SABOR. 3,1€ (vainilla, caramelo, canela o avellana).

CHOCOLATE. 2,9€

CHOCOLATE SABOR. 3,1€ (vainilla, caramelo, canela o avellana).

MOCACCINO. 3,5€

FRAPPÉ. 5€ (café o chocolate).

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

CHOCO BOMBÓN. 4,5€

IRLANDÉS. 4,5€

ASIÁTICO. 4,5€

ESPRESSO TONIC. 5€

CAFÉ CON BAILEYS. 5€

T É :

VERDE. 1,9€

ROJO. 1,9€

NEGRO. 1,9€

ROOIBOS. 1,9€

FRUTOS DEL BOSQUE. 1,9€

JENGIBRE Y LIMÓN. 1,9€

ESPECIAS PAKISTANÍ. 1,9€

MANZANILLA. 1,9€

MENTA POLEO. 1,9€

CHAI LATTE. 3,5€

MATCHA LATTE. 3,5€

MATCHA ICE LATTE. 4€

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. 3,7€

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.

PIZARRAS Y ESQUISTOS. 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. 4€ 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.

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. 4€ 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.