

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 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*

SALADOS: BAGELS Y SANDWICHES:

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA, HUEVO ESCALFADO Y CEBOLLA CARAMELIZADA. 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, MICROBROTOS, 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 CAMELO, 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

B R U N C H : 27€ PERSONA (MIN. DOS PERSONAS)

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos

JARRA DE AGUA DE NUESTRA FUENTE.

ZUMO DE NARANJA RECIÉN EXPRESADO.

A ELEGIR: CAFÉ O TÉ.

A ELEGIR: COCKTAIL SIN ALCOHOL: MOCKTAIL CLM (PURÉ DE FRAMBUESA CON ZUMO DE POMELO Y ROYAL BLISS DE POMELO) O COCKTAIL CON ALCOHOL: MARTINI CLM (VERMÚ BLANCO CON APEROL Y ROYAL BLISS DE LIMÓN).

ENSALADA DE FRUTAS.

TOSTAS SELECCIÓN DE PANES: CRISTAL, TRIGO MASA MADRE Y CENTENO HOGAZA TRADICIONAL.

CROISSANTS DE MANTEQUILLA RECIÉN HORNEADOS.

JAMÓN IBÉRICO, TOMATE RALLADO Y ½ CABEZA DE AJO.

QUESO VIEJO BOFFARD.

MERMELADA CASERA DE FRUTOS ROJOS.

SALMÓN AHUMADO.

MANTEQUILLA SALADA DE ENELDO.

AOVE Y SAL EN ESCAMAS.

HUEVO CAMPERO A TU ESTILO: ESCALFADO, REVUELTO O A LA PLANCHA.

S U P E R B R U N C H : 32€ PERSONA (MIN. DOS PERSONAS)

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos

JARRA DE AGUA DE NUESTRA FUENTE.

ZUMO DE NARANJA RECIÉN EXPRESADO.

A ELEGIR: CAFÉ O TÉ.

A ELEGIR: COCKTAIL SIN ALCOHOL: MOCKTAIL CLM (PURÉ DE FRAMBUESA CON ZUMO DE POMELO Y ROYAL BLISS DE POMELO) O COCKTAIL CON ALCOHOL: MARTINI CLM (VERMÚ BLANCO CON APEROL Y ROYAL BLISS DE LIMÓN).

ENSALADA DE FRUTAS.

TOSTAS DE SELECCIÓN DE PANES: CRISTAL, TRIGO MASA MADRE Y CENTENO HOGAZA TRADICIONAL.

Brunch

*CROISSANTS DE MANTEQUILLA RECIÉN HORNEADOS.
JAMÓN IBÉRICO, TOMATE RALLADO Y ½ CABEZA DE AJO.
QUESO VIEJO BOFFARD.
MERMELADA CASERA DE FRUTOS ROJOS.
SALMÓN AHUMADO.
MANTEQUILLA SALADA DE ENELDO.
AOVE Y SAL EN ESCAMAS.
HUEVO CAMPERO A TU ESTILO: ESCALFADO, REVUELTO O A LA PLANCHA.
ELIGE UNA DE NUESTRAS TARTAS DEL DÍA, UNO DE NUESTROS PANCAKES O UNA BOLA DE
HELADO*

TENEMOS OPCIONES SIN GLUTEN, ¡PREGÚNTANOS!

** PIDE CUALQUIERA DE NUESTRAS TOSTAS CON PAN SIN GLUTEN: +1€.*

*** TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 10% DE IVA.*

Comidas y cenas

COCKTAILS – APERITIVOS:

MOCKTAIL CLM. 7€ PURÉ DE FRAMBUESA CON ZUMO DE POMELO Y ROYAL BLISS DE POMELO -SIN ALCOHOL-.

VERMÚBRUNCH. 7€ VERMÚ BLANCO CON APEROL Y ROYAL BLISS DE LIMÓN.

OLD CLM. 7€ WHISKY, OLOROSO, ROYAL BLISS GINGER ALE.

CUBA CLM. 7€ RON AÑEJO, AMARETTO, ROYAL BLISS DE NARANJA.

GYN CLM. 7€ GINEBRA, TWIST DE LIMÓN, TWIST DE POMELO Y ROYAL BLISS.

¡LOS CLÁSICOS NO PASAN DE MODA! PREGUNTA POR NUESTRA SELECCIÓN DE COCKTAILS CLÁSICOS.

EMPANADA:

EMPANADA DEL DÍA DE NUESTRO OBRADOR. ¡PREGÚNTANOS QUÉ TENEMOS HOY! 10,5€ Alérgenos: gluten, huevo, pescado

TABLAS:

DE QUESOS. 14,5€

CEBREIRO, ARZÚA-ULLOA, AZUL, BOFFARD, MEMBRILLO Y MANZANA. Alérgenos: lactosa, gluten y huevo

DE CECINA CON ACEITE DE TRUFA BLANCA. 15€

LA OTRA TABLA. 15€

ANCHOAS, GILDA DE BOQUERÓN Y TATAKI DE SALMÓN CON BLINIS. Alérgenos: sulfito, pescado y gluten

TOMATES :

KUMATO, MOZZARELLA Y FRUTOS SECOS. 12,5€. *Alérgenos: lactosa y frutos secos*

CHEROKEE, FETA Y JAMÓN CON BROTES. 14€. *Alérgenos: lactosa*

TOMATE MAR AZUL, PESTO GENOVESA Y ACEITUNAS NEGRAS. 15€.
Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos

CROQUETAS :

LA IBÉRICA. 10€ (7 UNIDADES). *Alérgenos: lactosa, gluten y huevo*

DE CECINA, LANGOSTINOS Y QUESO SAN SIMÓN. 10€ (7 UNIDADES). *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y crustáceos*

DE SETAS CON MANZANA Y PIÑONES. 10€ (7 UNIDADES). *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo y frutos secos*

PATATAS :

ALI-OLI DE CEBOLLINO. 8€ *Alérgenos: huevo*

BRAVA JALAPEÑA. 8€ *Alérgenos: huevo*

LA MORENA. 8€ *Alérgenos: huevo, frutos secos, gluten y moluscos*

FINGERS :

PANKO MAYO-CURRY. 10€ (7 UNIDADES). *Alérgenos: huevo, gluten y frutos secos*

EN TEMPURA YUZU-WASABI. 9€ (7 UNIDADES). *Alérgenos: huevo, gluten y frutos secos*

SALTEADO THAI. 9€ (7 UNIDADES). *Alérgenos: huevo, gluten y frutos secos*

HUEVOS :

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

TOSTA BENEDICTINA. 10,7€
HUEVOS ESCALFADOS CON AGUACATE, JAMÓN IBÉRICO, MICROBROTES Y SALSA HOLANDESA. Alérgenos: lactosa, gluten, huevo

TOSTA DE HUEVO A LA PLANCHA. 9€

HUEVO A LA PLANCHA, JAMÓN IBÉRICO, AGUACATE, TOMATE RALLADO Y AOVE. *Alérgenos: gluten, huevo*

B A O – T A C O S :

POLLO CAJÚN. 8€ *Alérgenos: gluten, moluscos y lactosa*

COREAN VEGGIE. 12€ *Alérgenos: gluten, moluscos y lactosa*

VIEIRAS A LA GALLEGA. 13€ *Alérgenos: gluten, moluscos y lactosa*

B I K I N I S :

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

TRUFADO CLM. 12€ *Alérgenos: lactosa, gluten y huevo*

PULLED PORK. 12€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

B O C A T A S :

JAMÓN ASADO A BAJA TEMPERATURA. 13€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

CALAMARES CÍTRICOS Y MAYO-TINTA. 12€ *Alérgenos: lactosa, gluten y huevo*

VEGGIE CLM. 12€ *Alérgenos: lactosa, gluten y huevo*

B U R R I T O S C O N N A C H O S :

DE POLLO-CAJÚN. 15€ *Alérgenos: lactosa, gluten y huevo*

E L G A L L E G O . 1 3 €

TOMATE RALLADO, CHICHARRONES Y QUESO ARZÚA-ULLOA *Alérgenos: lactosa, gluten*

VEGGIE CLM. 12€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

H A M B U R G U E S A S :

HAMBURGUESA LA MORENA. 16€

PAN BRIOCHE, 200 GRS. DE CARNE DE TERNERA GALLEGA TRUFADA, CREMA DE BOLETUS, BROTOS, CEBREIRO Y TOMATE, ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS. *Alérgenos: lactosa, gluten y huevo*

HAMBURGUESA LA RUBIA. 16€

PAN BRIOCHE, 200 GRS. DE CARNE DE TERNERA GALLEGA, MAYO BARBACOA, BROTES, PANCETA, ARZÚA-ULLOA Y HUEVO A LA PLANCHA, ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS.
Alérgenos: lactosa, huevo y gluten

HAMBURGUESA LA PELIRROJA. 16€

PAN BRIOCHE, 200 GRS. DE CARNE DE TERNERA GALLEGA, GUACAMOLE, TOMATE, BROTES Y CEBOLLA CARAMELIZADA, ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS. Alérgenos: lactosa, huevo y 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

UNA BOLA 4€ // DOS BOLAS 5€. Alérgenos: lactosa según sabor

* PIDE CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS CON PAN SIN GLUTEN: +1€.

** TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 10% DE IVA.

Meriendas

BIKINIS:

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

TRUFADO CLM. 12€ *Alérgenos: lactosa, gluten y huevo*

PULLED PORK. 12€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

B O C A T A S :

JAMÓN ASADO A BAJA TEMPERATURA. 13€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

CALAMARES CÍTRICOS Y MAYO-TINTA. 12€ *Alérgenos: lactosa, gluten y huevo*

VEGGIE CLM. 12€ *Alérgenos: lactosa, gluten y huevo*

B U R R I T O S C O N N A C H O S :

DE POLLO-CAJÚN. 15€ *Alérgenos: lactosa, gluten y huevo*

EL GALLEGO. 13€

TOMATE RALLADO, CHICHARRONES Y QUESO ARZÚA-ULLOA *Alérgenos: lactosa, gluten*

VEGGIE CLM. 12€ *Alérgenos: lactosa, gluten, huevo*

H A M B U R G U E S A S :

LA MORENA. 16€

PAN BRIOCHE, 200 GRS. DE CARNE DE TERNERA GALLEGA TRUFADA, CREMA DE BOLETUS, BROTOS, CEBREIRO Y TOMATE, ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS. *Alérgenos: lactosa, gluten y huevo*

LA RUBIA. 16€

PAN BRIOCHE, 200 GRS. DE CARNE DE TERNERA GALLEGA, MAYO BARBACOA, BROTOS, PANCETA, ARZÚA-ULLOA Y HUEVO A LA PLANCHA, ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS. *Alérgenos: lactosa, huevo y gluten*

LA PELIRROJA. 16€

PAN BRIOCHE, 200 GRS. DE CARNE DE TERNERA GALLEGA, GUACAMOLE, TOMATE, BROTES Y CEBOLLA CARMELIZADA, ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS. Alérgenos: lactosa, huevo y gluten

BAGELS :

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

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

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).

**AÑÁDELE A CUALQUIER MERIENDA UN ZUMO DE NARANJA NATURAL CON NARANJAS
RECÍÉN EXPRESADAS 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.*

Drunch

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

Alérgenos: lactosa, gluten, huevo, frutos secos

ZUMO DE NARANJA RECIÉN EXPRESADO.

A ELEGIR: MIMOSA BELLINI O COCKTAIL SIN ALCOHOL.

JARRA DE AGUA.

*TABLA DE EMBUTIDOS, QUESOS Y SALMÓN AHUMADO: JAMÓN IBÉRICO,
SALMÓN AHUMADO, CEBREIRO, ARZÚA-ULLOA, AZUL, BOFFARD.*

BURRITO DE POLLO-CAJÚN CON NACHOS.

BIKINI TRUFADO CLM.

*ELIGE UNA DE NUESTRAS TARTAS DEL DÍA, UNO DE NUESTROS PANCAGES
O UNO DE NUESTROS GOFRES.*

** PIDE CUALQUIERA DE NUESTRAS TOSTAS CON PAN SIN GLUTEN: +1€.*

*** TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 10% DE IVA.*

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.