

DESAYUNO

CAFÉ + TOSTADA 
CON [ACEITE DE OLIVA
- TOMATE NATURAL

3,60€

CAFÉ + TOSTADA 
MANTEQUILLA Y MERMELADA 

3,90€

CAFÉ + BOLLERÍA 
CON [CROISSANT 
- MAGDALENA CASERA 

3,90€

+ ZUMO DE NARANJA NATURAL

2,50€

DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN (SUPLEMENTO 1,20€)



DESAYUNO SALADO

1/2 BOCADILLO 

+ Refresco (20cl.), Caña (20cl) o Café

ATÚN con:

- ANCHOAS - OLIVAS O MEJILLONES  

QUESO FRESCO DE BURGOS con:

- ANCHOAS - SALMÓN AHUMADO O MEMBRILLO  

JAMÓN SERRANO CON TOMATE NATURAL

JAMON SERRANO con:

- QUESO BRIE Y CONFITURA DE PIMIENTO DE PIQUILLO  

SOBRASADA CON QUESO Y CONFITURA DE CEBOLLA  

TORTILLA DE PATATA con:

- TOMATE NATURAL - ALL I OLI - MAHONESA O - SALSA BRAVA   

SALMÓN AHUMADO con:

- QUESO BRIE Y MOSTAZA A LA MIEL    

VEGETAL

- ATÚN, LECHUGA, TOMATE, HUEVO COCIDO Y MAHONESA   

BACALAO AHUMADO

- CREMA DE QUESO Y TOMATE NATURAL  

CHORIZO IBERICO CON QUESO BRIE 

5,50€

O TOSTADA DE: 

- JAMÓN SERRANO

- PECHUGA DE PAVO

- AGUACATE

- ATÚN CON TOMATE 

*Disponemos de pan sin gluten (Suplemento 1,20€)

*Ingredientes extra 1,20€

*Existe un recargo de 0,60€ - 1,50€ si prefieres beber zumo de naranja natural, refresco de 35cl., doble de cerveza, tercio, copa de vino, cafés y tés especiales



CAFÉS ESPECIALES

COMBINADOS ELABORADOS CON CAFÉ CANDELAS SUPRA SELECTUM:
CAFÉ DE ALTA CALIDAD CON MUCHO CUERPO, AROMA Y DE SABOR
AFRUTADO. EXQUISITO Y ÚNICO



CAPUCCINO CAFÉ EXPRESO, LECHE, CREMA DE LECHE, ESENCIA DE AVELLANA Y CACAO EN POLVO	3,50€
MOKACCINO CAFÉ LARGO, SIROPE DE CHOCOLATE, LECHE, CREMA DE LECHE Y CACAO EN POLVO	3,50€
CAFÉ VIENÉS CAFÉ LARGO, AZÚCAR MORENO, NATA MONTADA Y CANELA	3,90€
NEVADITO CAFÉ LARGO, AZÚCAR MORENO, BAILEYS, NATA MONTADA Y CANELA	4,50€
BOMBONAZO CAFÉ LARGO, LECHE CONDENSADA, CREMA DE LECHE, CACAO EN POLVO Y UN CHORRITO DE TÍA MARÍA	4,20€
CARAJILLO QUEMADO A UN CAFÉ EXPRESO LE AÑADIMOS BRANDY QUEMADO CON AZÚCAR, PIEL DE LIMÓN, GRANITOS DE CAFÉ, Y CANELA EN RAMA. TAMBIÉN DISPONIBLE CON RÓN & WHISKY	3,00€
CAFÉ IRLANDÉS CAFÉ DOBLE, WHISKY IRLANDÉS FLAMEADO CON AZÚCAR MORENO Y GRANITOS DE CAFÉ Y CUBIERTO POR NATA MONTADA Y CACAO EN PLOVO	8,50€
CAFÉ JAMAICANO CAFÉ DOBLE, RÓN AÑEJO QUEMADO CON AZÚCAR MORENO Y GRANITOS DE CAFÉ, CUBIERTO POR NATA MONTADA Y CANELA EN PLOVO	8,50€
CAFÉ O`CLOCK DELICIOSO CONTRASTE DE CAFÉ CON LECHE DESCAFEINADO Y ESENCIA DE CARAMELO CALIENTE, CUBIERTO DE CREMA DE LECHE	3,80€



CHOCOLATE A LA TAZA
3,30€

NUESTROS POSTRES CASEROS

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	6,40€
NUESTRA TARTA DE QUESO CON ARANDANOS	6,00€
TIRAMISÚ	6,00€
MOUSSE DE LIMÓN CON CRUMBLE DE AVELLANA Y CANELA	5,80€
TARTA DE CHOCOLATE CON CHIP'S AHOY	5,80€
FLAN DE ARROZ CON LECHE	5,50€
TARTA DE ZANAHORIA CON CREMA DE QUESO Y NUECES	6,00€

TÉS ESPECIALES

TÉ VERDE JENGIBRE SALUDABLE Y ESPECIADO	2,40€
TÉ VERDE CANELA Y MENTA DIGESTIVO Y ANTIOXIDANTE	2,40€
TÉ NEGRO CHOCOLATE AROMÁTICO Y ESPECIADO	2,40€
TÉ ROJO "LUNA DE VALENCIA" EL QUEMAGRASAS	2,40€
TÉ TURKO CARDAMOMO EXÓTICO Y DIGESTIVO	2,40€
TÉ ROIBOS CANELA Y NARANJA SIN TEINA	2,40€
EQUILIBRADA Y BENEFICIOSA COMBINACION DE CANELA Y CORTEZA DE NARANJA	
TÉ ROIBOS MIL Y UNA NOCHES SIN TEINA	2,40€
RELAJANTE, FRESCA Y CÍTRICA COMBINACIÓN DE FLOR DE AZAHAR NARANJO Y HOJA DE MELISA	
TÉ ROIBOS FRUTOS DEL BOSQUE SIN TEINA	2,40€
CAROMÁTICO Y DIGESTIVO	
TÉ AMERICANO	2,40€
TÉ ROJO INFUSIONADO EN LECHE, CANELA EN RAMA Y CORTEZA DE NARANJA	
TÉ CHAI LATTÉ	3,50€
MEZCLA DE TÉS CON HINOJO, CANELA, CLAVO, JENGIBRE, CARDAMOMO E INFUSIONADO CON CREMOSA LECHE	
TÉ MATCHA LATTÉ	3,50€
TÉ VERDE JAPONÉS, INFUSIONADO CON CREMOSA LECHE	

NUESTRAS

CERVEZAS



**MAHOU CLÁSICA
DE TIRADOR**
2,60€



**MAHOU MAESTRA
DE TIRADOR**
3,20€

**MAHOU 1/3
5 ESTRELLAS**
2,80€



MAHOU RADLER
2,90€



**MAHOU 1/3
TOSTADA 0,0**
2,90€



**ALHAMBRA
RESERVA 1925**
3,40€



**TURIA 1/3
TOSTADA**
3,00€



CORONA 1/3
3,50€



BUDWEISER
3,30€



**MAHOU 1/3
SIN GLUTEN**
3,10€



PARA ACOMPAÑAR

Y COMPARTIR...

-  **AUTÉNTICA MORCILLA DE BURGOS FRITA CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO** (4 unidades) **8,00€**
-  **PATATAS BRAVAS**  **6,80€**
-  **ENSALADILLA RUSA**    **6,50€**
-  **CUCURUCHO DE CROQUETAS DE SETAS Y LACÓN AHUMADO** (8 unidades)   **12,50€**
-  **CUCURUCHO DE ROLLITOS "CRUJIENTES" RELLENOS DE GAMBAS Y PUERROS** (8 unidades)     **12,50€**
-  **PATATAS O'CLOCK: CON SALSA 4 QUESOS Y CRUJIENTE DE BACON**  **8,50€**
-  **NACHOS CON "GUACAMOLE", QUESO CHEDAR Y PICO DE GALLO**    **9,80€**
-  **PUDING DE QUESO DE CABRA CON SALMÓN AHUMADO**   **8,50€**
-  **EMPANADILLAS CRUJIENTES DE AJO ARRIERO DE BACALAO** (4 unidades)    **12,00€**
-  **GYOZAS DE SOLOMILLO CON VERDURAS Y NUESTRA SALSA AGRIDULCE** (6 unidades)      **9,60€**
-  **CROQUETAS DE CECINA DE LEÓN CON QUESO AHUMADO** (4 unidades)   **9,60€**
-  **PATATAS "CHIPS" CON ENCURTIDOS Y BOQUERONES EN VINAGRE O CON MEJILLONES EN ESCABECHE**    **7,50€**
-  **HUMMUS CLÁSICO O DE BERENJENA AHUMADA**  **6,80€**
-  **BUÑUELOS NEGROS DE BACALAO CON MAHONESA DE LIMA** (6 unidades)    **10,80€**
-  **CROQUETAS DE BERENJENA, QUESO DE CABRA Y NUECES** (4 unidades)   **10,60€**

- | | | | |
|---|--|---|---|
|  Gluten |  Crustaceos |  Huevos |  Pescado |
|  Frutos de cascara |  Altramuces |  Sesamo |  Mostaza |
|  Sulfitos |  Moluscos |  Lácteos |  Soja |
|  Apio |  Cacahuetes | | |



BEEFEATER 8,50€

De sabor seco y refinado, con infusiones botánicas y otros ingredientes secretos. La usaremos para preparar el Gin Tonic de "andar por casa", aromatizado y presentado únicamente con **limón**.



SEAGRAM'S 9,00€

Ginebra clásica, limpia y algo amarillenta, de sabor suave y herbácea. Servida con **lima** y **naranja**.



TANQUERAY 8,50€

Ginebra seca y con alto porcentaje de enebro. Su combinación permite lograr una ginebra con mucho cuerpo. Perfecta para servir y decorar con **lima**.



TANQUERAY 10 12,00€

Con una graduación de 47.3 ° es una de las ginebras Premium mas galardonadas del mercado. Tiene un sabor intenso, cítrico y refrescante, que potenciamos condimentando la copa con una rodaja de **pomelo**.



M. MILLERS 10,00€

Ginebra suave y refrescante. Preparada con **enebro** para potenciar su aroma. Condimentada con **lima** para darle la frescura necesaria.



HENDRICK'S 10,50€

En su producción se añade una infusión de pétalos de rosa de Bulgaria y la pulpa del pepino holandés, lo que le confiere su característico aroma y gusto.



GINIBERAS

Black
C.A.F.F.É

PUERTO DE INDIAS 9,00€

Ginebra sevillana que utiliza para su cuidadosa elaboración las famosas fresas de Lepe, que le confieren ese sabor suave y afrutado. Presentado con **fresa** laminada.



NORDÉS 10,00€

Ginebra gallega que utiliza como base para su elaboración el vino Albariño, además de otros botánicos procedentes de la región. Presentada con **uva** laminada y una hoja de **laurel**.



N GIN VLC 10,00€

Ginebra valenciana suave y equilibrada que destaca por su elaboración con uva de Utiel-Requena, y por sus botánicos y cítrico propios de la Comunidad. Condimentada con **limón** y **naranja**.



BOMBAY SHAPPHIRE 9,50€

Perfumada ginebra con sabor suave y muy equilibrado que exige ser condimentada únicamente con **lima** y unas semillas de **cardamomo**.



BULL DOG 10,00€

Fresca y cítrica, con un punto de alcohol justo. Condimentada con corteza de **limón**, y con uno de sus botánicos más presentes, el **regaliz**.



GIVINE FLORAISON 12,00€

Francesa y sofisticada por excelencia. Resulta de la destilación de una Ugni Blanc en combinación con 9 botánicos y una infusión de flor de vid, lo que le da un carácter floral. Servida con **uva**, o bien con **manzana verde**. Tú eliges.



COCKTAILS

MOJITO 9,00€

Azúcar blanco, lima, ron blanco, soda, hierbabuena y unas gotas de amargo de angostura.



CAIPIRINHA 9,00€

Azúcar blanco, lima, ron blanco brasileño, Cachaça y un poco de soda/Sprite.



CAIPIRÍSSIMA 9,00€

Azúcar moreno, lima, ron Havana Club Ritual y un poco de soda/Sprite.



CAIPIROSHKA DE FRESA 9,00€

Azúcar moreno, lima, fresas, vodka Absolut Citron y un poco de zumo de fresa.



PIÑA COLADA 9,00€

Ron blanco, Malibú, Batida de coco Mangaroca, crema de coco natural y zumo de piña.



PIÑA COLADA 7,50€
(Sin alcohol)

BLOODY MARY 9,00€

Vodka absolut, zumo de limón, sal, pimienta, dos gotas de tabasco y de salsa Worcestershire, y por último, zumo de tomate.



Seagram's Gin

BEEFEATER
LONDON

