

Desayunos: hasta las 12:00
Meriendas: de 17:00 a 19:00





Disponible de Lunes a Viernes:
hasta las 12:00

TRADICIONAL 6€



Café o té + a elegir:

- Tosta con tomate
- Pincho de tortilla *Disponible de Lunes a Viernes
- Croissant artesanal con mermelada
- Croissant artesanal con jamón y queso

*producto recién horneado

NEOYORQUINO 9€



Café o té + tortitas o gofre

ESPECIAL 9€



Café o té + tosta a elegir:

- Tosta de humus de remolacha con queso de cabra, miel y pistacho
- Tosta de crema de queso y mermelada de frutos del bosque
- Tosta de aguacate *Suplemento de jamón ibérico 4€

GOURMET 14€



Smoothies + pan rústico de jamón ibérico con queso brie, tomate rallado y cebolla caramelizada

ESPECIALIDADES



TEDDY BEAR FRAPPÉ LATTE 7€

de vainilla y caramelo, incluye regalo.

FRAPPÉ CHAI 6€

clásico, vainilla o mango.

FRAPPÉ MATCHA 6€

FRAPPÉ LABIOS DE FRESA 6€

FRAPPÉ CAFÉ 6€

con nata y un toque de licor de café

ICE LATTE 6€

MATCHA LATTE FRÍO 7€

clásico, mango o fresa

ALÉRGENOS



GLUTEN



PESCADO



LÁCTEOS



MOSTAZA



ALTRAMUZ



HUEVOS



SOJA



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



FRUTOS DE CÁSCARA



GRANOS DE SÉSAMO



MOLUSCOS



APIO



SULFITO

IVA INCLUIDO

SWEET TOOTH

Gofre con caramelo Dubái y helado de vainilla	  	7€
Tortitas* de chocolate o frutos rojos con chocolate blanco	    	7€
Cabeza en las nubes* helado de fresa, nata y fresas frescas con algodón de azúcar		9€
Coulant de rosas	 	8€
Tarta Cheese Paradise	  	8€
Suspiro de pasión* mousse de maracuyá		7€
Chocoffee* brownie casero, dulce de leche, helado de café y Baileys	  	9€
La vie en rose* rosa de chocolate rellena de mousse y helado de yogurt con amarena		9€
Carrot cake* ideal para compartir entre dos	   	15€
Red Velvet* con ganache de chocolate blanco	  	12€
Degustación de tartas	   	18€

HEALTHY CORNER

Bowl dragón pitaya* con crema de cacahuete	 	9€
Pudín vegano de chia* con mango, maracuyá y coco		7€
Tosta de aguacate* suplemento de 4€ con jamón Ibérico	 	7€
Tosta de humus de remolacha* con queso de cabra, miel y pistacho	    	7€
Tosta de queso y mermelada* con arándanos y plátano natural	 	7€

TASTY

Surtido de Sandwiches Gourmet	     	14€
Huevos benedict con jamón ibérico* suplemento de 2€ con aguacate	  	12€
Pan rústico de jamón ibérico* con brie, tomate rallado y cebolla caramelizada	 	9€
Foccacia de mozzarella* con tomate, canónigos y pesto	     	9€
Focaccia de salmón ahumado* con mostaza y eneldo	    	9€
Croissant Artesanal* a elegir:	    	7€
- con crema de avellanas.		
- con queso brie, mermelada de higos y granillo de pistacho		
Sándwiches XL* a elegir:		14€
- de ternera, pimientos asados, cebolla caramelizada y queso fundido.	  	
- de pastrami curado, queso parmesano, lechuga, tomate y salsa especial de mostaza y pepinillo	   	

ALÉRGENOS

 GLUTEN	 PESCADO	 LÁCTEOS	 MOSTAZA	 ALTRAMUZ	 HUEVOS	 SOJA
 CRUSTÁCEOS	 CACAHUETES	 FRUTOS DE CÁSCARA	 GRANOS DE SÉSAMO	 MOLUSCOS	 APIO	 SULFITO

IVA INCLUIDO

DESAYUNOS



MERIENDAS

BATIDOS QUITA PENAS

Oreo Mustache* chocolate blanco con oreo	9€
Crazy for brownie* vainilla con brownie	9€
RAINBOW unicorn* yogur con amarena y confeti	9€
¡ QUÉ CUQUI !* chocolate con cookies	9€
Para princesas* helado de fresa artesano	9€
Choco Boom* helado de Kinder Bueno	9€

ZUMOS SACA SONRISAS

Smoothies naturales

7€

- Red berry* fresa, frambuesa y mora
- Refresh* fresa, plátano y leche 
- Coco colado* coco, piña y leche 
- Tropical shoot* fruta de la pasión, mango y piña
- Piel Bonita* piña, jengibre, mandarina y zanahoria

LATTES

Pink vitality* té rojo Pu-erh, remolacha, pink pitaya, inulina, vainilla	5€
Blue immunity* té azul Oolong, blue spirulina, butterfly pea flower, inulina, vainilla	5€
Yellow revitalise* té amarillo, cúrcuma, calabaza kabocha, inulina, especial Chai	5€
White energy* té blanco Pai Mu Tan, maca, lúcuma, inulina, canela, vainilla	5€
Black detox* té negro Darjeeling, carbón vegetal activo, cacao, inulina, canela, vainilla	5€
Chai blend* té negro, especial Chai, inulina, lúcuma, vainilla	5€
Calabaza latte* con jengibre, canela y nata	6€
Ceremonial Matcha Latte	6€

CAFÉS Y MÁS

Chocolate especiado a la taza* con notas de canela y vainilla	6€
Café pistacho praliné* café especial con praliné de pistacho, crema de leche, vainilla y nata.	6€
Café avellana & jengibre* café especial con crema de avellanas, toque de jengibre, crema de leche y nata montada.	6€
Barraquito	5€
Café e infusiones	3,5€

ALÉRGENOS



IVA INCLUIDO



AFTERNOON SETS

(Merienda para 2)

hasta las 19:00

AFTERNOON TEA

*Consultar con nuestros camareros por los alérgenos

Surtido delux dulce y salado

*disponible también para vegetarianos

+ Café o té + Copa Bellini

30€

*Precio por persona

+ Café o té + Copa de Champagne

40€

*Precio por persona



NORIA DE LAS TENTACIONES

*Consultar con nuestros camareros por los alérgenos

Delicias dulces y saladas

+ Café o té + Sorbete de Mojito

25€

*Precio por persona



LUXURY CHAMPAGNE



Botella Champagne

+ Blinis de Salmón y fresas

80€

*Precio por persona



ALÉRGENOS



GLUTEN



PESCADO



LÁCTEOS



MOSTAZA



ALTRAMUZ



HUEVOS



SOJA



CRUSTÁCEOS



CACAHUETS



FRUTOS DE CÁSCARA



GRANOS DE SÉSAMO



MOLUSCOS



APIO



SULFITO

IVA INCLUIDO