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

EL INVERNADERO SB

# AFTERNOON SETS

(Merienda para 2) hasta las 19:00

## APERITIVO PARA DOS

con patatas y aceitunas
aliñadas al pimentón
+ 2 copas de Chandon Spritz,
aperol spritz o vermouth

**9€**

*Disponible de 11h a 14h

## NORIA DE LAS TENTACIONES

*Consultar con nuestros camareros por los alergenos

Delicias dulces y saladas
+ Café o té + Sorbete de Mojito

**25€**

*Precio por persona

## AFTERNOON TEA

*Consultar con nuestros camareros por los alergenos

Surtido delux dulce y salado

*disponible también para vegetarianos

+ Café o té + Copa Bellini

**20€**

*Precio por persona

+ Café o té + Copa de Champagne

**30€**

*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 · CACAHUETES · FRUTOS DE CÁS- · GRANOS DE SÉSAMO · MOLUSCOS · APIO · SULFITO

IVA INCLUIDO

DESAYUNOS EL INVERNADERO SB MERIENDAS

## BATIDOS QUITA PENAS

Oreo Mustache* chocolate blanco con oreo 12€

Crazy for brownie* vainilla con brownie 12€

RAINBOW unicorn* yogur con amarena y confeti 12€

¡ QUÉ CUQUI !* chocolate con cookies 12€

Para princesas* helado de fresa artesano 12€

Choco Boom* helado de Kinder Bueno 12€

## ZUMOS SACA SONRISAS

**Smoothies naturales** 7€

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

**Zumo natural** 5€

*manzana, agua de coco, lima, espírulina y vitaminas

*frambuesa, cereza, bayas de goji, guaraná y vitaminas

## LATTES

Green happiness* té verde matcha, chlorella, espinaca Komatsuna, inulina, vainilla 6€

Pink vitality* té rojo Pu-erh, remolacha, pink pitaya, inulina, vainilla 6€

Blue immunity* té azul Oolong, blue spirulina, butterfly pea flower, inulina, vainilla 6€

Yellow revitalise* té amarillo, cúrcuma, calabaza kabocha, inulina, especial Chai 6€

White energy* té blanco Pai Mu Tan, maca, lúcuma, inulina, canela, vainilla 6€

Black detox* té negro Darjeeling, carbón vegetal activo, cacao, inulina, canela, vainilla 6€

Chai blend * té negro, especial Chai, inulina, lúcuma, vainilla 6€

Calabaza latte* con jengibre y canela 6€

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y MÁS

Café para los golosos Doble carga de café, nata-opcional, a elegir entre tres sabores: 7€

-Dulce de leche + nueces -Chocolate + oreo -Caramelo + chips ahoy

Barraquito 6€

Chocolate a la taza 5€

Frappé labios de fresa 7€

Frappé café 7€

Frappé Chai* clásico, vainilla o mango 7€

Frappé Matcha 7€

Frappé Especial* whisky o Baileys 9€

Café e infusiones 3,5€

**ALÉRGENOS**

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

IVA INCLUIDO

# DESAYUNOS EL INVERNADERO SB MERIENDAS

## SWEET TOOTH

| | |
|---|---|
| Gofre con helado y dulce de leche | 7€ |
| Tortitas* de chocolate o frutos rojos | 7€ |
| Tortitas XXL* de chocolate y frutos rojos | 9€ |
| Cabeza en las nubes* helado de fresa, nata y fresas frescas con algodón de azúcar | 12€ |
| Affogato* helado artesano de vainilla, café y licor | 8€ |
| Coulant de rosas | 8€ |
| Tartas artesanas*alergenos, a consultar | 8€ |
| Sorbete de mojito | 8€ |
| Suspiro de pasión* mousse de maracuyá | 8€ |
| Chocoffee* brownie casero, dulce de leche, helado de café y Baileys | 12€ |
| Carrot cake* ideal para compartir entre dos | 15€ |
| Degustación de tartas | 12€ |

## HEALTHY CORNER

| | |
|---|---|
| Bowl de Açai | 9€ |
| Bowl dragón pitaya* con crema de cacahuete | 9€ |
| Pudín vegano de chia* con mango, maracuyá y coco | 7€ |
| Tosta de aguacate* suplemento de 2€ con queso feta y de 4€ con jamón Ibérico | 8€ |
| Tosta de humus de remolacha* con queso de cabra, miel y pistacho | 8€ |
| Tosta de queso y mermelada* con arándanos y plátano natural | 8€ |

## TASTY

| | |
|---|---|
| Huevos benedict con jamón ibérico* suplemento de 4€ con aguacate | 12€ |
| Pan rústico de jamón ibérico* con brie, tomate rallado y cebolla caramelizada | 12€ |
| Foccacia de mozzarella* con tomate, canónigos y pesto | 12€ |
| Focaccia de salmón ahumado* con mostaza y eneldo | 12€ |
| Pulguitas* de jamón con tomate o ventresca de bonito con pimientos asados | 4,50€ |

**ALÉRGENOS**

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

IVA INCLUIDO

EL INVERNADERO SB

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

## ESPECIAL 12€

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 con jamón ibérico

## NEOYORQUINO 12€

Café especial o té especial + tortitas o gofres

## TRADICIONAL 7€

Café o té + tosta con tomate o croissant artesanal con mermelada
*producto recién horneado

## GOURMET 15€

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

*Puedes cambiar la bebida por Frappé, Latte o zumo por sólo 3€ más

**ALÉRGENOS**

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

IVA INCLUIDO