

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





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

NAVIDEÑA 15€       

Café o té + roscón artesano a elegir:

- Frosting
- Nata

TRADICIONAL 5€   

Café o té + tosta o croissant a elegir:

- Tosta con tomate
- Croissant artesanal con mermelada
- Croissant artesanal con jamón y queso

*producto recién horneado

CASTIZO 6€  

Chocolate caliente + churros

NEOYORQUINO 9€   

Café especial o té especial + 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 con jamón ibérico

GOURMET 12€  

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

ALÉRGENOS

































IVA INCLUIDO

DESAYUNOS
















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		9€
Affogato* helado artesano de vainilla, café y licor	 	7€
Coulant de rosas	 	8€
Tartas artesanas*alergenos, a consultar		8€
Sorbete de mojito		7€
Suspiro de pasión* mousse de maracuyá		7€
Chocoffee* brownie casero, dulce de leche, helado de café y Baileys	 	8€
Carrot cake* ideal para compartir entre dos	   	15€
Degustación de tartas	   	15€

HEALTHY CORNER

Bowl de Açai	 	7€
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 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

Sandwich Bikini* a elegir: clásico o trufado	 	9€
Huevos benedict con jamón ibérico* suplemento de 2€ con aguacate	  	12€
Pan rústico de jamón ibérico* con brie, tomate rallado y cebolla caramelizada	 	9€
Focaccia de mozzarella* con tomate, canónigos y pesto	    	9€
Focaccia de salmón ahumado* con mostaza y eneldo	     	9€
Churros		3€

ALÉRGENOS



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





Zumo natural 5€

*manzana, agua de coco, lima, espíulina y vitaminas *frambuesa, cereza, bayas de goji, guaraná y vitaminas

LATTES

Green happiness* té verde matcha, chlorella, espinaca Komatsuna, inulina, vainilla	5€
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 y canela	5€

CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y MÁS

Café para los golosos Doble carga de café, nata-opcional, a elegir entre tres sabores:	6€	
-Dulce de leche + nueces 	-Chocolate + oreo 	-Caramelo + chips ahoy 
Barraquito 5€	Frappé Chai* clásico, vainilla o mango 6€	
Chocolate a la taza 5€	Frappé Matcha 6€	
Frappé labios de fresa  6€	Frappé Especial* whisky o Baileys 9€	
Frappé café 6€	Café e infusiones 3,5€	
Ice Latte 4.5€		

ALÉRGENOS



IVA INCLUIDO

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 alérgenos

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

25€

*Precio por persona



AFTERNOON TEA

*Consultar con nuestros camareros por los alérgenos

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



CACAHUETS



FRUTOS DE CÁSCARA



GRANOS DE SÉSAMO



MOLUSCOS



APIO



SULFITO

IVA INCLUIDO