

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





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

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

NEOYORQUINO 9€   

Café especial o té especial + tortitas o gofres

TRADICIONAL 5€   

Café o té + tosta con tomate o croissant artesanal con mermelada

*producto recién horneado

GOURMET 12€  

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

































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 |     | 12€ |

HEALTHY CORNER

| | | |
|--|--|----|
| Bowl de Açaí |   | 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

| | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|---|
|  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
- 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
- Refresh* fresa, plátano y leche 





Zumo natural 5€

*manzana, agua de coco, lima, espirulina 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, lúcumo, inulina, canela, vainilla | 5€ |
| Black detox* té negro Darjeeling, carbón vegetal activo, cacao, inulina, canela, vainilla | 5€ |
| Chai blend * té negro, especial Chai, inulina, lúcumo, 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  | Frappé Especial* whisky o Baileys 9€ | |
| Frappé café 6€ | Café e infusiones 3,5€ | |

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



CACAHUETES



FRUTOS DE CÁSCA



GRANOS DE SÉSAMO



MOLUSCOS



APIO



SULFITO

IVA INCLUIDO