

BREAKERY

with MANU JARA

Pastelería

Bollería

Tartaleta Albaricoque y Pistacho <i>Apricot & Pistachio Tart</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	4,45€
Tartaleta de Pera <i>Pear Tart</i> 🍷🍷🍷🍷	4,45€
Tartaleta de Frambuesa <i>Raspberry Tart</i> 🍷🍷🍷🍷	4,45€
Tarta de queso <i>Cheesecake</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	4,25€
Tarta Rústica de Manzana <i>Rustic Apple Cake</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	4,25€
Flan <i>Crème Caramel</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	4,25€
Brownie <i>Brownie</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	4,25€
Milhojas <i>Milhojas</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	4,20€
Criolla <i>Criolla</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	4,45€
Ferrero <i>Ferrero</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	4,45€
Cheesecake passion <i>Cheesecake passion</i> 🍷🍷🍷🍷	4,20€
Eclair de caramelo <i>Caramel eclair</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	4,45€
Lemon pie <i>Lemon pie</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	4,20€
San Marcos <i>San Marcos cake</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	4,00€
Crocanti <i>Lemon cube</i> 🍷🍷🍷🍷	4,85€

Croissant <i>Croissant</i> 🍷🍷🍷	2,05€
Croissant Rojo <i>Red Croissant</i> 🍷🍷🍷🍷	3,55€
Caracola PX <i>Shell pastry</i> 🍷🍷🍷🍷	3,15€
Pain Suisse <i>Pain Suisse</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	3,85€
Pain Au Chocolat <i>Pain Au Chocolat</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	3,15€
Roll Pistacho <i>Pistachio Roll</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	3,65€
Palmera Clásica <i>Classic Palmier pastry</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	2,05€
Palmera Yema <i>Egg Yolk Palmier Pastry</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	2,40€
Palmera Chocolate Negro <i>Black Chocolate Palmier Pastry</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	3,35€
Palmera Dulcey <i>Dulcey Palmier Pastry</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	3,35€
Caracola chocolate <i>Chocolate pastry</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	3,85€
Cubo de Limón <i>Lemon cube</i> 🍷🍷🍷	3,50€
Croissant gold <i>Croissant gold</i> 🍷🍷🍷🍷🍷	3,75€

Galletería

Bizcocho de naranja <i>Orange sponge cake</i> 🍷🍷🍷🍷	3,30€
Bizcocho de zanahoria <i>Carrot sponge cake</i> 🍷🍷🍷🍷	3,30€
Bizcocho de limón <i>Lemon sponge cake</i> 🍷🍷🍷🍷	3,30€
Magdalena clásica <i>Traditional cupcake</i> 🍷🍷🍷🍷	1,10€/unid. 4,20€/4 unid.
Magdalena chocolate <i>Chocolate cupcake</i> 🍷🍷🍷🍷	1,50€/unid. 5,90€/4 unid.

Alérgenos

Allergens

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante.

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team.



Gluten
Gluten



Sulfito
Sulphite



Huevo
Egg



Apio
Celery



Lácteos
Milk



Pescado
Fish



Frutos secos
Nuts



Altramuces
Lupins



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Marisco
Marisco



Mostaza
Mostaza



Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian

Bebidas

Drinks

Café Coffee

- Café espresso / 3,00€** *Espresso coffee*
Café con leche / 3,50€ *Latte*
Cortado / 3,20€ *Espresso with a splash of milk*
Capuccino / 4,50€ *Capuccino*
Mocca / 4,50€ *Mocha Coffee*
Latte macchiato / 4,00€ *Latte macchiato*
Café Irlandés / 9,00€ *Irish Coffee*
Café con licor / 5,50€ *Coffee with liqueur*
Café Bombón / 3,50€ *Espresso with condensed milk*
Vaso de leche / 3,00€ *Glass of milk*
Chocolate a la taza / 3,50€ *Hot chocolate*
Cacao Soluble / 3,50€ *Instant cocoa*
Matcha & Soja Latte / 5,50€ *Matcha Soja Latte*

Té Tea

- Té negro / 3,50€**
Black tea
English Breakfast / Royal Té & Cacao. Roya Tea & Cocoa.
- Té verde / 3,50€**
Green tea
Té Gunpowder. Gunpowder Tea / Masala Chai
- Otros téis / 3,50€**
Other teas
Té Blanco. White Tea. / Té Azul Oolong. Blue Oolong Tea/ Té Rojo Pu Erh con Fresas. Red Pu Erh Tea with strawberries.
- Infusiones / 3,50€**
Infusions
*/ Digestive. Manzanilla, Hinojo, Menta, Anís. Chamomile, Fennel, Mint, Anise
/ Rooibos Relax. Tila, Rooibos, Melisa, Azahar. Linden, Rooibos, Melisa, Orange Blossom.
/ Fruit Love. Manzana, Hibisco, Papaya, Rosa. Apple, Hibiscus, Papaya, Rose.
/ Rooibos Naranja y Limón. Orange and lemon.
/ Canela y Regaliz. Cinamon and licorice.
/ Frutos del Bosque. Hibisco, Uva, Grosella Negra, Arándanos, Saúco. Fruits of the forest. Hibiscus, Grape, Black Currant, Blueberries, Elderberry.*