

CAFÉS CHAUDS

Capuccino italien

(expresso, lait texturé, cacao et cannelle en poudre)

2,30 €

Capuccino inversé

(expresso, lait texturé et sirop au choix)

2,70 €

Bombon

(expresso, lait concentré)

2,40 €

Viennois

(Double expresso, crème fouettée et cannelle)

3,60 €

Carajillo

(expresso, brandy)

3,50 €

Jamaïcain

(expresso, ron, crème fouettée et cannelle)

3,80 €

Café irlandais

(double expresso, whiskey irlandais, crème fouettée et cannelle en poudre)

5,20 €

Café écossais

(double expresso, whisky écossais et glace à la vanille et cannelle en poudre)

5,80 €

Barraquito

(expresso, lait concentré, licor 43 et lait texturé)

3,40 €

Moka

((expresso, chocolat, lait texturé)

2,40 €

Nutella latte

(double expresso, Nutella et lait texturé)

3,70 €

Caramel Macchiato

(expresso, caramel et lait texturé)

2,70 €

CAFÉS SPÉCIAUX FROIDS

Affogato

(double expresso, glace à la vanille)

4,60 €

Affogato Crunch

(double expresso, glace à la noisette et éclats aux noix)

5,40 €

Affogato Baileys Almond

(double expresso, glace au nougat et Baileys Almond)

5,90 €

Chocobaileys

(expresso, chocolat, Baileys et vodka)

5,10 €

Shakerato

(expresso glacé au shaker)

2,10 €

Shakerato Baileys

(expresso, Baileys, agité à froid)

2,90 €

CHOCOLATS

Chocolat chaud

2,65 €

Chocolat chaud à la glace

4,50 €

Chocolat chaud à la crème chantilly

3,50 €

INFUSIONS

2,10 €

THÉS BLANCS

Pai Mu Tan

THÉS NOIRS

Breakfast

Earl Grey

Lapsang Souchong bio
(avec une légère saveur fumée)

THÉS VERTS

Sencha Japon bio

Tuareg bio
(à la menthe)

Citron gingembre bio
(avec gingembre et citron)

THÉS ROJOS

Prime Pu-erh

THÉS BLEUS

Oolong

THÉS INFUSÉS AU LAIT

Chai au Lait
(Thé chai, cannelle et lait)

2,30 €

Thé américain
(Thé du petit déjeuner, rhum, liqueur d'orange
et de cannelle)

2,90 €

Matcha latte
(thé matcha et lait)

2,80 €

ROOIBOS. 2,10 €

Relax digest bio
(À la réglisse, à l'anis et à la mélisse)

Pomme cannelle
(avec pomme, citronnelle et cannelle)

Blueflowers biologiques
(avec honeybush, graines de fenouil et fleurs bleues)

Orange Blossom
(avec orange et pétales de bleuet et de tournesol)



TISANES. 2,10 €

Camomille biologique

Menthe fraîche bio

Menthe pennyroyal

Orange vanille bio

(avec pomme, cynorrhodon, orange
et citronnelle)

Fruits des bois

Ayurveda tibétain

(avec des pétales de gingembre, réglisse, anis,
coriandre, cannelle et bleuet)

LIMONADAS, GRANIZADOS, SORBETES Y BATIDOS

Limonade

4,00 €

Limonade aromatisée*

4,40 €

Granité citron-citron vert

4,20 €

Granité orange-fraise

4,20 €

Sorbet tropical (mangue-ananas)

4,20 €

Milk-shake traditionnel

(Noisettes, chocolat, fraise, praliné,
nougat ou vanille)

5,00 €

Milk-shake spécial à la crème fouettée

(Kinder, Oreo ou Nutella)

5,50 €

* Consulter les saveurs disponibles



GLACES

Valenciano

(jus d'orange, liqueur d'orange et glace à la vanille)

6,30 €

Valenciano sans alcool

(jus d'orange et glace à la vanille)

5,30 €

Coupe de 2 boules

4,30 €

GAUFRES

Nature

3,00 €

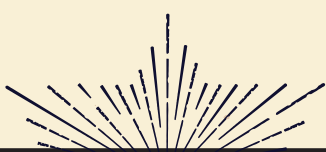
Avec garniture *

3,50 €

Glace

4,80 €

(*) Chocolat, crème de noisettes, toffee ou crème



GÂTEAUX SPECIALITÉS MAISON

4,10 €

Gâteau Sacher

(génoise au chocolat, glaçage au chocolat noir et confiture d'abricots)

Gâteau de carottes

(génoise, carottes et crème au fromage)

Gâteau de grand-mère (De la abuela)

(génoise et beurre)

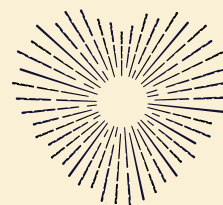
Gâteau au fromage

Gâteau Selva negra

(génoise, chocolat et truffe)

Gâteau San Marcos

(génoise, crème et nappage caramel)





SANDWICHES ET ANTOÑITOS FEUILLETÉS

Lars sandwich

(crabe, saumon, oeuf dur et mayonnaise)

5,50 €

Sandwich California

(jambon blanc, fromage, salade, tomate, thon, omelette, asperges et mayonnaise)

6,25 €

Antoñito au saumon

(roquette, tartare de tomates et mousse d'avocat)

5,50 €

Antoñito au porc grillé à la mexicaine

(crudité à l'oignon et mayonnaise à la coriandre)

5,50 €

Antoñito au fromage et aux noix

(au fromage bleu)

4,25 €

Antoñito au Nutella

4,25 €

Sandwich ou antoñito thon-crudités

(Laitue, tomate, thon, oeuf dur et mayonnaise)

5,00 €

Sandwich ou antoñito grillé jambon-fromage

(Jambon cuit et fromage)

4,25 €



SALADES

César

mesclun, poulet, parmesan et sauce César
11,50 €

Salade Caprese

burrata au lait de bufflonne, tomates, anchois
et basilic
12,00 €

Tomate et ventrèche

aux oignons rouges
12,00 €

Mixte

mesclun, tomates, oignons, ventrèche, œufs
et asperges
9,00 €

Tropical

salade feuilles de chêne, gambas, emmental,
mangue, ananas, pommes et sauce cocktail
11,50 €

POKES

Mangue-saumon*

avec ciboulette, edamames, Wakamé, carottes et sauce à
la mangue
9,50 €

Poulet Teriyaki-avocat*

avec chou rouge, noix de cajou, pois gourmands, ananas
et sauce Teriyaki
9,50 €

Tofu y Seitan*

avec avocat, ananas, pommes, edamames, carottes,
oignons rouges et sauce au yaourt et au fenouil
9,50 €

* Base au choix : riz, quinoa ou mesclun

ASSIETTES DE TAPAS

Pommes de terre

rissolées sauce picante ou sauce Aioli *
6,50 €

Rabas (bandes de calamars frits)

12,00 €

Petits roulés de porc grillé à la mexicaine

et mousse d'avocat
13,00 €

Salade russe

8,00 €

Moules en sauce

10,50 €

Anchois de Cantabrie

à la vinaigrette
12,00 €

Longes de sardines fumées

11,50 €

POUR LES PLUS PETITS *

"Hot dog" ou "Lanières de poulet panées"

+

pommes de terre sautées

+

eau ou boisson fraîche

8,50 €

* Menu pour les moins de 12 ans

PLATS PRINCIPAUX

Pot-au-feu montagnard
10,50 €

Côtes de porc grillées
aux pommes de terre sauce chimichurri
15,00 €

Ailes de poulet teriyaki
aux poivrons Padrón
11,50 €

STREET FOOD

Sandwich d'Ibiza
(poulet, laitue, avocat et sauce Aïoli au miel)
8,00 €

Sandwich ibérique
(pain plat à l'huile d'olive, au maïs et graines de tournesol; jambon de palette Ibérique et tomate rapée)
8,90 €

Hot dog complet
(mozzarella gratinée, oignons en textures, confiture d'abricots, laitue, ketchup et mayonnaise, accompagné de frites)
9,75 €

Hamburger de style américain
(200 g de viande de veau, laitue, oignons, rondelles de tomates, bacon, cheddar et notre sauce spéciale, accompagné de pommes de terre en quartier cuites au four)
12,00 €

Burger au fromage de chèvre
(200 grs de veau, roquette, oignon caramélisé, fromage de chèvre et notre sauce spéciale, accompagné de pommes de terre en quartier cuites au four)
12,00 €

VINS ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE
D.O. RIOJA		
López de Haro <i>Crianza</i> (tempranillo, garnacha y graciano)	2,00 €	12,00 €
Beronia <i>Crianza</i> (tempranillo, garnacha y mazuelo)	2,00 €	12,50 €
David Moreno <i>Crianza</i> (tempranillo y garnacha)	2,00 €	12,50 €
David Moreno Selección Familia <i>Crianza</i> (tempranillo y garnacha)		15,00 €
El Pacto <i>Crianza</i> (tempranillo)		16,00 €
El Pacto Magnum <i>Crianza</i> (tempranillo)		29,50 €
	VERRE	BOUTEILLE
D.O. TORO		
Piedra Crianza <i>Crianza</i> (tinta de Toro y garnacha)		14,00 €
	VERRE	BOUTEILLE
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Bardos Romántica <i>Crianza</i> (tinta del país)	2,20 €	16,00 €

Toutes les boissons sur la terrasse ont un supplément de 0,30 €. Toute variation des ingrédients peut entraîner une modification du PVP

Toutes les boissons sur la terrasse ont un supplément de 0,30 €. Toute variation des ingrédients peut entraîner une modification du PVP

VINS BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
D.O. RUEDA		
El hombre pez <i>(Verdejo)</i>	2,00 €	12,50 €
D.O. RIAS BAIXAS		
Lolo <i>(Albariño)</i>	2,35 €	15,00 €
D.O. MONTERREI		
Vega de Lucía <i>(Godello)</i>	2,35 €	15,00 €

MOUSSEUX

Moscato “Fragantia nº 5.5”	
VERRE 1,90 €	BOUTEILLE 12,00 €
Benjamín Grandín	
5,00 €	
Parxet Brut Nature	
10,00 €	
Champagne Lanson	
39,00 €	

VINS ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE
D.O. NAVARRA		
Inurrieta Mediodía <i>(grenache, syrac, cabernet sauvignon et autre)</i>	1,90 €	11,50 €
D.O. CIGALES		
Viña Calderona <i>(fino tinto, grenache et autre)</i>	1,90 €	11,50 €

AUTRES

Spritz	
3,60 €	
Rioja Sangria	
VERRE 4,00 €	CRUCHE 9,00 €
Rioja libre	
4,00 €	
Tinto de verano	
3,50 €	

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Mojito

(Rhum , citron vert, menthe)

6,50 €

Caipiriha

(Cachaça, citron vert)

6,50 €

Caipiroska

(Vodka, citron vert)

6,50 €

Daiquiri

(Rhum, citron vert)

6,50 €

Margarita

(Tequila, citron vert)

6,50 €

Piña colada

(Rhum, lait de noix de coco et jus d'ananas)

7,50 €

Cosmopolitan

(Vodka, citron vert et jus de myrtilles)

7,50 €

Bloody Mary

(Vodka , jus de tomate et une touche épicée)

6,50 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Piña colada 0,0

(Jus d'ananas et lait de noix de coco)

6,00 €

Raspberry Mule

(Jus de myrtilles et baies rouges)

6,00 €

Mojito de café

(Café, citron vert et menthe)

6,00 €

San Francisco

(Jus d'ananas , de pêche et d'orange)

6,00 €

LONG DRINKS

RHUM

7,00€

Bacardi
Barceló añejo
Brugal añejo
Cacique

8,00€

Habana Club 7
Brugal 1888

11,00€

Zacappa 23

VODKA

7,00€

Absolut
Mostovskaya
Stolichnaya citron

8,00€

Ciroc

9,00€

Beluga

GIN

7,00€

Beefeater
Seagrams
Larios 12
Bombay Sapphire
Gordons Pink
Larios Citrus
Larios Rosé
Tanqueray 0,0
Beefeater 0,0

8,00€

Puerto de Indias
Tanqueray
Tanqueray Flor
de Sevilla

9,00€

Hendricks
Gin Siderit
Martin Millers
Roku

11,00€

Sipsmith
Tanqueray Ten

WHISKY

7,00€

J&B
Jameson
Ballantines

8,00€

J. Walker Black Label
Cardhú 12
Bourbon Wild Turkey
Jack Daniels
Glenrothes 10

11,00€

Macallan 12

BRANDY / COGNAC

5,00€

Torres 5

6,00€

Carlos I

7,00€

Courvasier

Todas las consumiciones en terraza tienen un recargo de 0,30€. Cualquier variación en los ingredientes puede dar lugar a una modificación en el PVP