



CARTIA





PARA CALMAR LA SED

chocolates

Chocolate grande	1,70€
Chocolate pequeño	1,20€
Chocolate francés	1,80€

café

Café solo	1,30€
Café con leche	1,50€
Cortado	1,50€
Café descafeinado	1,50€
Cappuccino	1,80€
Café Bombón	1,80€
Cola Cao	1,70€
Batido de Chocolate	1,70€
Horchata (en temporada)	1,90€

zumos

Zumo de Naranja natural	2,50€
Zumo de tomate	2,20€
Zumo de piña	2,20€

aguas y refrescos

Agua Mineral	1,50€
Agua mineral con gas	2,00€
Coca Cola (light, zero)	2,30€
Nestea	2,20€
Fanta Naranja	2,20€
Aquarius	2,20€
Sprite	2,20€
Tónica	2,20€

infusiones

Manzanilla	2,00€
Menta Poleo	2,00€
Tila	2,00€
Té Rojo	2,00€
Té Verde	2,00€
Té Verde con limón y jengibre	2,00€
Té Roiboos Copacabana	2,00€
Té Blanco mandarina y canela	2,00€
Té English Breakfast	2,00€
Té Frutas del bosque	2,00€

cerveza y vino

Mahou 5 estrellas	2,20€
Mahou S/alcohol	2,20€
Mahou con limón	2,20€
Copa Rioja	2,20€
Copa Rivera	2,20€
Copa Rueda	2,20€

combinados y licores

Combinado nacional	6,00€
Combinados importación	9,00€
Copa Licor o crema	4,00€
Copa Licor s/alcohol	2,00€
Chupito	2,00€



CON LAS MANOS EN LA MASA

churros y porras

Ración de 4 churros	1,50€
Churro unidad	0,40€
Rosca de porra	1,70€
(de martes a viernes)	
Porra unidad	0,60€

"El secreto de nuestras masas reside en el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) y en la temperatura en la que se realizan"

tostadas

Con aceite y tomate	1,20€
Con mantequilla y mermelada	1,20€
Con aceite, tomate y jamón	1,90€
Gratinada	2,60€
(aceite, tomate natural y queso)	
Gratinada de Atún	
Gratinada de Jamón York	
Gratinada de Jamón Serrano.	

"Nuestro pan se realiza de forma totalmente artesanal con AOVE en horno de leña"

croissants y sándwiches

Croissant Simple	1,20€
Croissant Plancha	1,60€
Mantequilla y mermelada	
Croissant Mixto	2,60€
Croissant Nutella	2,60€
Sándwich Mixto	2,60€

ochíos

Ochíos	3,60€
Ochío de Jamón Serrano	
Ochío de Jamón York	
Ochío de Atún	

"Pan elaborado con AOVE en horno de leña cubierto con pimentón dulce y sal"

Cualquier producto fabricado en esta industria contiene o puede contener(salvo especificación) gluten, huevo, soja, leche, frutos de cáscara, cacahuets, pescado,sésamo, sulfitos,apio,altramuces o sus trazas. Pregunte ante cualquier duda sobre alérgenos.

tortilla de patatas

Pincho	2,50€
Tortilla entera	9,00€
Por encargo	

tortitas y gofres

Tortitas con nata (2 und)	2,50€
Gofre con nata	2,50€
Añade. . .	
Topping seco	1,00€
(Oreo, filipinos o lacasitos)	
Topping líquido	0,50€
(Caramelo, chocolate, fresa, nutella o dulce de leche)	

virolos

Virolo unidad	1,30€
Virolo estuche	12,00€

"El más típico dulce baezano , finísimas capas de hojaldre cubierto de azúcar glass y relleno de cabello de ángel."



Nuestra sección Sin Gluten

Chocolate	1,70€
Churro unidad	0,65€
Ración 4 churros	2,50€
Tostadas	2,20€
Aceite y tomate	
Mantequilla y mermelada	

Tostada gratinada	2,70€
(Jamón serrano, jamón york o atún)	

Cerveza Mahou sin gluten	2,20€
--------------------------	-------



MENÚ DESAYUNO

DE MARTES A VIERNES

desayuno 1

Café con leche
Café Cortado
Cola Cao

+

Tostada con tomate y aceite
Tostada de mantequilla y mermelada
2 porras

2,60€

desayuno 2

Café con leche
Café Cortado
Cola Cao

+

Tostada Gratinada
(jamón york, serrano o atún)
Croissant mixto o con nutella

4,00€

desayuno 3

Café con leche
Café Cortado
Cola Cao

+

Ochío relleno
(jamón york, serrano o atún)

5,00€

desayuno 4

Chocolate

+

2 Porras

2,60€





MENÚ DESAYUNO

DE MARTES A VIERNES

desayuno 5

Chocolate
Cola Cao

+

4 churros

3,10€

desayuno 6

Chocolate

+

Porra

2,15€

desayuno 7

Café

+

Porra

2,05€

desayuno 8

Refresco

+

Tostada Gratinada

(jamón york, serrano o atún)

4,70€

desayuno 9

Refresco

+

Ochío relleno

(jamón york, serrano o atún)

5,70€

"Añade tu zumo de naranja pequeño por 1,20€ a tu menú"

