



Fusión Colombo-Español

TAPAS / BAR SNACK

PATATAS BRAVAS / FRIED POTATOES

Crujientes patatas fritas servidas con salsa brava picante.

Crispy fried potatoes served with spicy brava sauce

🍴 € 8

PINCHO TORTILLA ESPAÑOLA / SKEWER SPANISH OMELETTE

Pincho de tortilla de patatas, servida con alioli casero y pimientos.

Potato omelette skewer, served with homemade aioli and peppers.

🍴 € 4.50

CROQUETAS CASERAS/HOMEMADE CROQUETTES

Croquetas jamón ibérico, vacuno, chipirones, rabo toro, cremosas por dentro y doradas por fuera. (5 Unidades).

Iberian ham, beef, baby squid, and oxtail croquettes — creamy on the inside and golden on the outside. (5 pieces)

🍴 🍷 € 10

TORREZNOS DE SORIA / TORREZNOS FROM SORIA

Torreznos de Soria Fritos a la perfección, crujientes por fuera y jugosos por dentro Incluye Pan.

Torreznos from Soria — perfectly fried, crispy on the outside and tender on the inside. Served with bread.

🍴 € 9

ENSALADILLA Y ALCAPARRAS / RUSSIAN SALAD WITH CAPERS

Ensaladilla clásica con patata, bonito y mayonesa, coronada con alcaparras frescas.

Classic potato and tuna salad with mayonnaise, topped with fresh capers.

🐟 🍴 € 8

TABLA DE IBÉRICOS/IBERIAN COLD CUTS PLATTER

Tabla de Jamón, Chorizo, Salchichón y Lomo Ibérico. Se sirve con picos.

Platter of Iberian ham, chorizo, salchichón, and lomo. Served with breadsticks.

€ 22

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO/IBERIAN HAM PLATE

Selección de lonchas de jamón ibérico de calidad, servido al natural.

Se sirve con picos.

Selection of high-quality Iberian ham slices, served plain. Comes with breadsticks.

🍴 € 18

PLATO JAMÓN IBÉRICO QUESO MANCHEGO/IBERIAN HAM AND MANCHEGO CHEESE PLATE

Tabla de jamón ibérico acompaña de queso manchego curado.

Platter of Iberian ham served with aged Manchego cheese.

🍴 🍷 € 20

QUESO MANCHEGO / MANCHEGO CHEESE

Ración queso Manchego Curado. Servido con picos.

Portion of aged Manchego cheese. Served with breadsticks.

🍷 € 14

CALAMAR ANDALUZA / ANDALUSIAN-STYLE SQUID

Calamar rebozado y salsa mayonesa de tinta de calamar.

Battered squid served with squid ink mayonnaise.

🍴 € 14

FRITURA DE PESCADITOS/FRIED SMALL FISH PLATTER

Pescaditos fritos acompañados de Padrón, con salsa de mayonesa de tinta de calamar.

Fried small fish served with Padrón peppers and squid ink mayonnaise.

🍴 🐟 🍴 € 15

HUEVOS ROTOS / BROKEN EGGS

Patatas bravas acompañadas de jamón ibérico y huevo frito.

Bravas-style potatoes topped with Iberian ham and a fried egg

€ 14

MARINERA CON ANCHOA O SARDINA /MARINERA WITH ANCHOVY OR SARDINE

Rosquilla con ensaladilla y anchoa. (1 unidad)/Doughnut with salad and anchovy. (1 piece)

🍴 🐟 🍴 € 4.50



Fusión Colombo-Español

- CHISTORRA /CHISTORRA SAUSAGE**  € 9.00
Jugosa y sabrosa chistorra acompañada de pan. /Juicy and tasty Spanish chistorra sausage served with bread
- FLOR DE TOMATE VALENCIANO DE ATÚN**  € 15
Rodajas de tomate valenciano con ventresca y pimientos asados.
Slices of Valencian tomato with tuna belly and roasted peppers.
- GAMBAS AL AJILLO / GARLIC SHRIMP**  € 14
Jugosas gambas salteadas en aceite de oliva, al ajillo.
Juicy prawns sautéed in olive oil with garlic
- TAPAS FUSIÓN COLOMBO-ESPAÑOL/COLOMBIAN-SPANISH FUSION TAPAS** € 22
Calamares andaluza, torreznos, croquetas, empanada, arepa de queso, chorizo colombiano./ Andalusian-style calamari, crispy pork belly, croquettes, empanada, cheese arepa, and Colombian chorizo.

Colombiano

- CROISSANT**    € 1.50
Croissant curvo de mantequilla / Butter curved croissant
- EMPANADAS** € 2.70
Empanada casera rellena de carne de vaca con patata. / Homemade beef and potato empanada
- AREPAS DE QUESO / CHEESE AREPAS**  € 2.70
Arepa de maíz rellena de queso. / Corn arepa filled with cheese.
- CHORIZO COLOMBIANO / COLOMBIAN CHORIZO** € 3.50
Chorizo servido con pan. /Chorizo served with bread.
- AREPA DE QUESO CON CHORIZO / CHEESE AREPAS WITH CHORIZO**  € 5.80
Arepa de queso servida junto con chorizo colombiano. /Cheese arepa served with Colombian chorizo.
- PLATANO MADURO / RIBE PLANTAIN** € 4.00
Acompañado con algún extra o solo. Servido en tajadas o completo.
Accompanied with some extra or alone. Served in slices or complete.
- PLATANO PATACONES / FRIED GREEN PLANTAINS** € 5.00
Acompañado con algún extra o solo / Accompanied with some extra or alone.
- TAPAS COLOMBIANAS / COLOMBIAN TAPAS** € 26
Arepa de Queso, 2 empanadas, chorizo, patacones, platano maduro, media ración de carne de ternera / Cheese arepas, two empanada, chorizo, Fried Green Plantains, ribe platain, half a pack of beef.
- SALCHIPAPA** € 16
Patatas fritas acompañadas con chorizo colombiano, longaniza, salchicha, maíz tierno y queso / French fries accompanied with Colombian chorizo, sausage, sausage, tender corn and cheese.

EXTRAS

- RACIÓN CARNE TERNERA DESMECHADA / A PORTION OF GROUND BEEF** € 8.00
- RACIÓN POLLO DESMECHADO / A PORTION OF CHICKEN** € 7.00
- QUESO LATINO / LATIN CHEESE** € 3.50
- DULCE DE GUAYABA (BOCADILLO COL) / GUAVA CANDY** € 2.50
- TORREZNO** € 4.50
- AHOGADO (TOMATE Y CEBOLLA) / TOMATO AND ONION** € 1.00
- HUEVOS AL GUSTO / EGGS ANY STYLE** € 2.00



Fusión Colombo-Español

TOSTADAS

Cualquier tostada con café hasta las 12:00hrs. + € 1.20
Any toast with coffee until 12:00 p.m.

TOSTADA / TOAST

Tomate, aceite de oliva, mantequilla o mermelada.
Tomato, olive oil, butter or jam.

🍴 🥛 € 2.80

TOSTADA JAMÓN IBÉRICO / TOASTS OF IBERIAN HAM

Tomate con lonchas de Jamón Ibérico con aceite y sal.
Tomato with slices of Iberian ham with oil and salt.

🍴 € 4.50

TOSTADA JAMÓN IBÉRICO Y QUESO / TOASTS OF IBERIAN HAM AND CHEESE

Tomate con lonchas de Jamón Ibérico y queso.
Tomato with slices of Iberian ham and cheese.

🍴 🥛 € 4.80

TOSTADA QUESO CREMA, JAMÓN Y AGUACATE / TOAST WITH CREAM CHEESE, HAM, AND AVOCADO.

Queso crema, jamón ibérico con aguacate
cream cheese, ham, and avocado.

🍴 € 7.00

TOSTADA AGUACATE Y HUEVO / TOAST AVOCADO AND EGG

Queso crema con aguacate y huevo frito
Cream cheese with avocado and fried egg.

€ 6.30

TOSTADA ATÚN ANCHOA / TUNA AND ANCHOVY TOAST

Tomate, bonito y anchoa / *Tomato with tuna & anchovy.*

€ 4.50

BOCADILLOS / SANDWICHES

Hasta 12:00 ***ALMUERZOS*** Incluye Bebida (Refresco, agua, cerveza, vino y Café *excepto dobles, Lefte y Franziskaner*)
Until 12:00 — Brunches. Includes a drink (soft drink, water, beer, wine, or coffee except doubles, Lefte, and Franziskaner)

€ 8.00

Adicional por copa vino + gaseosa** / jarra cerveza SM

+ € 1.00

Adicional leffe doble / jarra leffe – franziskaner

+ € 1.50

Additional double leffe / jug leffe – franziskaner

CALAMARES / SQUID

Bocadillo de calamares con alioli o mayonesa.
Squid sandwich with alioli or mayonnaise.

🍴 🍴 € 7.50

TORTILLA DE PATATAS

Bocadillo con Tomate, alioli con tortilla española casera.
Sandwich with tomato, aioli, and homemade Spanish omelette.

🍴 🍴 🥛 € 7.50

CHIVITO LOMO / PECHUGA / CHIVITO SANDWICH – PORK

€ 8.50

LOIN OR CHICKEN BREAST

Bocadillo Lomo o pechuga, queso, bacon, huevo, lechuga y tomate / *Pork loin or chicken breast sandwich with cheese, bacon, egg, lettuce & tomato.*

SECRETO IBÉRICO / IBERIAN PORK SECRETO

Bocadillo Secreto ibérico con queso, cebolla caramelizada y pimientos.
Secreto Ibérico sandwich with cheese, caramelized onions & peppers.

🍴 € 8.50

** Copa de vino +gaseosa servida en el momento, no incluye botella de vino, ni botella de gaseosa. / *Wine glass with soda, served individually; bottle of wine or soda not included.*



Fusión Colombo-Español

- JAMÓN IBÉRICO Y QUESO**  € 8,50
Bocadillo Jamón Ibérico, cebolla caramelizada y queso
Iberian ham sandwich with caramelized onion and cheese.
- FRANCESA Y QUESO**    € 5,50
Bocadillo Francesa con tomate y queso / Sandwich with French omelette, tomato, and cheese.
- LONGANIZA / LONGANIZA SAUSAGE SANDWICH**  € 5,50
Bocadillo Longaniza con pimientos / Longaniza sausage sandwich with peppers
- Bocadillo Longaniza con patatas / Longaniza sausage sandwich with peppers or potatoes € 6,00
- COLOMBIANO / COLOMBIAN**   € 8,00
Bocadillo Chorizo, huevo frito y tajadas de platano maduro
Chorizo sandwich with fried egg and slices of ripe plantain.
- ATÚN Y ANCHOA / TUNA AND ANCHOVY**  € 8,50
Bocadillo Tomate, bonito con anchoa o Sardina
Tomato sandwich with tuna and anchovy or sardine.

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Nuestras carnes y pescados, se sirven con guarnición a elegir (Patata o Ensaladilla) Incluye ensalada de la casa.

- ENTRECOT / ENTRECOTE** € 20
Jugoso Entrecot de Vacuno a la brasa / Juicy charcoal-grilled beef entrecote.
- SECRETO IBÉRICO / IBERIAN SECRET** € 15
Tierna pieza de secreto ibérico a la plancha / Tender piece of grilled Iberian secret.
- SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO / IBERIAN PORK TENDERLOIN** € 15
Solomillo ibérico a la plancha / Grilled Iberian tenderloin.
- CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA / GRILLED CALAMARI**  € 19
Calamar fresco a la plancha con Sala Mery / Fresh grilled squid with Sala Mery.
- LUBINA A LA PLANCHA / LUBINA A LA PLANCHA**  € 17
Lubina fresca cocinada a la plancha / Fresh grilled sea bass.
- SALMÓN**  € 16
Ración de 220gr / Ration of 220gr.
- PULPO / OCTOPUS** € 20
Dos patas de pulpo / Two octopus tentacles.
- HAMBURGUESA / BURGER**    € 15
Deliciosa carne Angus, Bacon, Tomate, lechuga, cebolla caramelizada, salsa de la casa y pan brioche.
Delicious Angus beef, bacon, tomato, lettuce, caramelized onion, house sauce, and brioche bun.
- HAMBURGUESA CON TORREZNO / BURGER WITH CRISPY PORK BELLY**    € 18
- PORK BELLY**
Deliciosa carne Angus, Bacon, Tomate, lechuga, cebolla caramelizada, salsa de la casa, pan brioche y Torrezno.
Delicious Angus beef, bacon, tomato, lettuce, caramelized onion, house sauce, brioche bun, and crispy pork belly.

*Excepto hamburguesa, solo incluye patatas / Except for the burger, only includes fries.



Fusión Colombo-Español

Colombiano

TAMAL VALLUNO COLOMBIANO / COLOMBIAN VALLUNO TAMALES € 14
Masa de maíz, patata, pierna pernil, carne de cerdo verduras.
Corn dough, potato, pork leg, pork meat, and vegetables.

PARRILLADA COLOMBIANA / COLOMBIAN BARBECUE € 45
Ternera, secreto iberico, pollo, chorizo, patatas, mazorca, morcilla y guacamole.
Para 3 personas.
Beef, Iberian pork 'secreto', chicken, chorizo, potatoes, corn on the cob, blood sausage, and guacamole. Serves 3 people.

MENÚ INFANTIL / KIDS' MENU

Se sirve con patata frita, bebida, yogikids. Niños < 12 años.
Served with French fries, a drink, and a Yogikids yogurt. For children under 12 years old.

NUGGETS DE POLLO / CHICKEN NUGGETS € 9.00
6 Unidades. / 6 pieces.

PECHUGA / LOMO DE CERDO / CHICKEN BREAST / PORK LOIN. € 9.00
Pechuga o lomo de cerdo a la plancha / apanado / *Grilled or breaded chicken breast / pork loin.*

PIZZAS

HAWAIANA / HAWAIANA € 14.50
Pizza con piña, jamón y queso / *Pizza with pineapple, ham, and cheese.*

POLLO CON CHAMPIÑONES / CHICKEN WITH MUSHROOMS. € 15
Pizza con pollo con champiñones y queso / *Pizza with chicken, mushrooms, and cheese.*

JAMÓN IBÉRICO / IBERIAN HAM € 16
Pizza con jamón ibérico y queso / *Pizza with Iberian ham and cheese.*

PEPERONI € 15
Pizza con peperoni y queso / *Pepperoni pizza with cheese.*

COMIDA POR ENCARGO / FOOD BY ORDER

Estos platos son nuestra especialidad y queremos que los disfrutes en su punto perfecto. Por eso solo se preparan por encargo.
These dishes are our specialty, and we want you to enjoy them at their perfect point. That's why they are prepared only upon request.

AJIACO / TRADITIONAL COLOMBIAN CHICKEN AND POTATO SOUP. € 18
Sopa de pollo con papa amarilla, mazorca, alcaparras. Servida con arroz blanco, porción de pollo con ahogado y aguacate.
Chicken soup with yellow potatoes, corn on the cob, and capers. Served with white rice, a portion of chicken in creole sauce, and avocado.

BANDEJA PAISA / TRADITIONAL COLOMBIAN € 18
Plato con alubias rojas, arroz blanco, carne picada, torrezno, chorizo, tajada de plátano maduro, huevo frito.
Plate with red beans, white rice, ground beef, crispy pork belly, chorizo, slice of ripe plantain, and fried egg.



Fusión Colombo-Español

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA BÁSICA

Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, aceite de oliva y vinagre
Lettuce, tomato, onion, olives, olive oil, and vinegar.

€ 6

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD.

Lechuga, pan tostado, queso, pechuga de pollo, salsa.
Lettuce, toasted bread, cheese, chicken breast, and dressing.

€ 8

MENÚ DIARIO / DAILY MENU

El menú tiene porciones más pequeñas que un plato principal. El segundo viene acompañado de patatas fritas o verduras. incluye postre ó café. /
The menu portions are smaller than a main course. The second course is served with French fries or vegetables. Includes dessert or coffee.

PRIMER PLATO / FIRST COURSE

Ensaladilla, calamares a la andaluza, tortilla de patata / *Russian salad, Andalusian-style calamari, Spanish omelette.*

SEGUNDO PLATO / SECOND COURSE

Ternera, Pollo, Lomo de cerdo, Salmón, Lubina
Beef, Chicken, Pork Loin, Salmon, Sea Bass.

POSTRE / CAFÉ

Postre arroz con leche, flan, Fruta del día / *Dessert: rice pudding, flan, fruit of the day.*

LUNES A VIERNES (INCLUYE BEBIDA)
SÁBADOS*

€ 16.50
€ 17

PLATO COMBINADO

A elegir:

Croquetas / Patatas bravas
Proteína (Ternera, pollo, lomo de cerdo)
Huevo Frito

Choice of:

Croquettes / Spicy Potatoes (Patatas Bravas)
Protein (Beef, Chicken, Pork Loin)
Fried Egg

LUNES A VIERNES - NO DISPONIBLE FIN DE SEMANA, NI FESTIVOS

€ 13

*Excepto sábados no incluye bebida. *Except on Saturdays, drinks are not included.*

**Menú no disponible domingos, ni festivos. *Menu not available on Sundays or public holidays.*



Fusión Colombo-Español

POSTRES / DESSERTS

MINIPOLOS / MINI POPSICLES

5 minipolos / 5 Mini popsicles

€ 2,70

HELADO COCO / LIMÓN / NARANJA

Helado en forma de coco con sabor a coco, helado de limón servido en su cascara, helado de naranja servido en su cascara.

Coconut-shaped ice cream with coconut flavor, lemon ice cream served in its shell, and orange ice cream served in its shell.

€ 5,50

HELADO LEONY / VACKY / LACASITOS / LEONY / VACKY / LACASITOS ICE CREAM.

Helado en forma de león, vaca y de caramelos lacasitos.
Ice cream shaped like a lion, a cow, and Lacasitos candy.

€ 5,50

COULANT DE CHOCO / CHOCOLATE COULANT.

Volcán de chocolate con helado de vainilla.
Chocolate volcano with vanilla ice cream.

€ 5

TARTA DE CARROT / CARROT CAKE

Porción / Slice

€ 3,50

TARTA DE QUESO / CHEESECAKE

Tarta Casera. Porción / *Homemade cake. Slice*

€ 4,50

TARTA DE MILHOJAS DE CREMA / CREAM MILLE-FEUILLE CAKE

Porción / Slice

€ 4,50

TARTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE

Porción / Slice

€ 5,00

CHEESECAKE DE PISTACHO / PISTACHIO CHEESECAKE

Porción / Slice

€ 5,00

CREMA CATALANA

Porción / Slice

€ 4,50

CUCURUCHO DULCE DE LECHE / DULCE DE LECHE CONE.

Cono con sabor de dulce de leche / *Cone with dulce de leche flavor.*

€ 3

CUCURUCHO CHUPA CHUPS / CHUPA CHUPS CONE.

Cono con sabor de chupa chup / *Cone with chu chup flavor.*

€ 3

CUCURUCHO TRIFUONO / TRIFUONO CONE

Cono con sabor de chocolate / *Chocolate-flavored cone*

€ 3

ARROZ CON LECHE / RICE PUDDING

Arroz de leche casero / *Homemade rice pudding.*

€ 3,50

FLAN

Delicado flan estilo tradicional, suave y cremoso / *Delicate traditional-style flan, smooth and creamy.*

€ 3,50

VASO DE HELADO / ICE CREAM SUNDAE.

Vaso de helado de vainilla-caramelo / Tiramisú / Limón / *Ice cream cup – Vanilla & caramel / Tiramisu / Lemon.*

€ 3,50

COPA DE HELADO / ICE CREAM CUP.

Helado de vainilla / frutos del bosque / caramelo / chocolate / *Vanilla / Forest fruits / Caramel / Chocolate ice cream*

€ 5,50



Fusión Colombo-Español

BEBIDAS / DRINKS

REFRESCOS / SODAS

€ 2,50

FANTA NARANJA, LIMÓN, COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, SPRITE, AQUARIS LIMÓN, NARANJA, TÓNICA, NESTEA, CASERA.

FANTA ORANGE, LEMON, COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, SPRITE, AQUARIS LEMON, ORANGE, TONIC, NESTEA, CASERA.

PONY MALTA

€ 2,80

MANZANA POSTOBON

€ 3,00

ZUMOS / JUICES

€ 2,30

ZUMOS PIÑA, ACE, MELOCOTÓN – HIT MORA, MANGO, LULO, FRUTAS TROPICALES

PINEAPPLE, ACE, PEACH – HIT Blackberry, Mango, Lulo, Tropical Fruits

Cervezas / Beer

TIRADOR SAN MIGUEL / LEFFE

CAÑA (25 cl) / CANE

€ 2 / 2,50

DOBLE (33 cl) / DOUBLE

€ 2,80 / 3,30

JARRA (50 cl) / JUG

€ 3,30 / 4,00

NACIONALES TERCIO / THIRD NATIONAL

€ 2,50

MAHOU RESERVA/ MAHOU 5 ESTRELLAS / MAHOU RESERVATION/ MAHOU 5 STARS

ALHAMBRA ESPECIAL / SPECIAL ALHAMBRA

RADLER

SAN MIGUEL SELECTA

ESTRELLA GALICIA

0,0 ESTRELLA GALICIA / SAN MIGUEL

0,0 TOSTADA / BROWN ALE

SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE

CERVEZAS ESPECIALES TERCIO / SPECIAL BEERS THIRD

€ 3

POKER (CERVEZA COLOMBIANA)

CORONA

STELLA ARTOIS

ALHAMBRA RESERVA 1925

MODELO ESPECIAL

BUDWEISER

HEINEKEN

1906

1906 RED VINTAGE

1906 IRISH RED

TYRIS ORIGINAL (VALENCIA)

LEFFE BLONDE

CLUB COLOMBIA DORADA

€ 3,20

LEFFE BRUNE / TRIPLE

€ 3,5

FRANZISKANER 0.5L

€ 3,8



Fusión Colombo-Español

TINTO DE VERANO / SUMMER WINE	€ 3
LADRÓN DE VERANO	
COPA VINO+GASEOSA CASERA / WINE GLASS + CASERA SOFT DRINK	€ 4,50
SANGRIA	€ 5,50
COPA SANGRIA DE LA CASA / SANGRIA CUP OF THE HOUSE	
COPA DE VINO / WINE	€ 3
VINO DE LA CASA BLANCO/TINTO / WHITE/RED HOUSE WINE	
SIDRA / CIDER	€ 2,50
MAELOC SECA TERCIO	€ 2,50
MAELOC FRESA / PERA TERCIO	€ 2
MAELOC COPA	
NATURALES EN AGUA	
LIMONADA (AZUCAR / PANELA)	€ 4,50
ZUMO DE NARANJA NATURAL	€ 5,00
AGUA / WATER BOTTLE	
AGUA SOLAN DE CABRAS 0.5L BOT VIDRIO – BOT PLASTICA	€ 1,8
AGUA SOLAN DE CABRAS 1L BOT VIDRIO – BOT PLASTICA	€ 2,9
AGUA CON GAS	€ 2
LICORES VARIOS / COPAS	
VERMUT BLANCO/TINTO DE LA CASA	€ 4 - 5
BAILEYS	€ 4
COMBINADO	€ 7,50
BRANDY/RON	€ 4
CHUPITO	€ 1,80- 3,50
WHISKY	€ 4 - 10
JARRA / JUG	
AGUA DE VALENCIA	€ 19
TINTO DE VERANO	€ 14
SANGRIA	€ 16
LIMONADA NATURAL (AZUCAR / PANELA)	€ 12



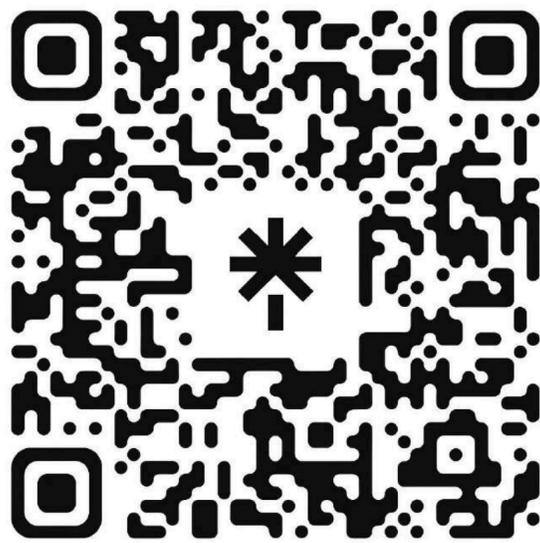
Fusión Colombo-Español

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS / COFFEE

CAFÉ SOLO / BLACK COFFEE – ESPRESSO	€ 1.40
CAFÉ CORTADO / ESPRESSO WITH A DASH OF MILK	€ 1.70
CAFÉ CON LECHE / LATTE	€ 1.90
BOMBÓN / BOMBON COFFEE	€ 2.00
CAFÉ AMÉRICANO / AMERICAN COFFEE	€ 1.70
CARAJILLO / COFFEE WITH A SHOT OF LIQUOR	€ 2.00
CAPUCHINO / CAPPUCINO	€ 2.20
LECHE CON COLACAO / MILK WITH COLACAO – HOT CHOCOLATE	€ 2.20
LECHE / MILK	€ 2
TÉ (MENTAPOLÉO, FRUTOS DEL BOSQUE, MANZANILLA, ROIBOS TROPICAL, VERDE, ROJO, NEGRO.) / TEA IN WATER	€ 2
TÉ CON LECHE / TEA IN MILK	€ 2
CHOCOLATE COLOMBIANO / COLOMBIAN HOT CHOCOLATE	€ 2.50

Síguenos en nuestras redes sociales



Encuentranos en google maps, como El Racó de navarro cocina fusión



Google Maps

El secreto de nuestra receta eres tú, gracias por darle sabor a nuestra historia!!

The secret to our recipe is you, thank you for adding flavor to our story!!