REBEL CAFE

Café espresso:

Espresso	2,00€
Americano	2,00€
Doppio	2,50€
Cortado	2,00€
Con leche	2,20€
Ristretto	2,00€
Con leche doble	3,00€
Latte	3,00€
Cappuccino	2,20€
Cappuccino doble	3,00€
Flat White	2,50€
Magic	2,50€
Bombón	2,20€
Mocca	3,50€
Latte Macchiato	2,20€
Espresso Macchiato	2,00€
Capuccino de sabores*	2,50€
Capuccino doble de sabores*	3,50€

Café de filtro:

Americano (Moccamaster)	2,20€
Cold brew	2,50€
Aeropress	3,50€
V60	4,00€
Iced filter coffee	4,00€
Chemex	5,00€

Café frío:

Iced coffee latte	3,00€
Iced coffee latte de sabores*	3,50€
Iced mocca	3,50€
Frappé (solo)	3,00€
Frappé latte (con leche)	4,00€
Frappe latte de sabores*	4,50€
Frappe mocca	4,00€
Shakerato	3,00€
Shakerato de sabores*	3,50€
Affogato (helado de vainilla y café)	3,00€
Espresso Tonic	4,00€

*(vainilla, avellana, chocolate blanco, plátano, o canela)
Extra por uso de leches vegetales: 0,20€ en tamaños medianos y 0,40€ en tamaños grandes.

REBEL CAFE

Rebel Teas (tés e infusiones en pirámides) 2,20€

-CON TEINA-

- Té earl grey (Té negro con aceite de bergamota y cascaras cítricas)
- Té english breakfast (Té negro clásico)
- Té verde con champán y fresas
- Té verde moruno (con hierbabuena)
- Té chai (Té negro con cardamomo, jengibre, canela, clavo)
- Té de Pu-erh (conocido en occidente como té rojo)
- Te blanco con uva

-SIN TEINA-

- Infusión de Rooibos con vainilla.
- Infusión de menta poleo.
- Infusión de flores de Manzanilla.
- Infusión de flores de Tila.
- Infusión de frutos rojos.

Otros tipos de té:

- Matcha 3,00€
- Matcha latte* 4,00€
- Iced Matcha Latte* 4,00€
- Matcha y zumo de Naranjas 5,00€
- Prana Chai latte (se sirve con leche de soja) 3,50€
- Chai David Rio* 3,20€
- Iced Chai David Rio* 3,20€
- Kailani teas (Blanco con melocotón, verde con limón, o negro con lima) 2,80€
- Kombucha Rebel (probiótico de té negro fermentado) 3,50€

Chocolate:

- Babyccino de chocolate (media dosis de cacao) 2,20€
- Chocolate estilo francés* 2,50€
- Chocolate artesano Rebel* (con azúcar de coco) 3,50€

* Extra por uso de leches vegetales: 0,40€.

REBEL CAFE

Otras bebidas:

Vaso de leche	1,20€
Batidos de helado (Chocolate/Vainilla/Fresa/Mango/Cafe)	4,00€
Smoothies (Mango y papaya, frutos rojos, o fresa y plátano)	4,50€
Copa de helado (Chocolate/Vainilla/Fresa/Mango)	3,50€
Zumo de naranja exprimido	3,00€
Zumo natural Linda Limonada con jengibre	2,90€
Zumo natural Linda Pera con pimienta de Sichuan	2,90€
Zumo natural Linda Mandarina con Romero	2,90€
Fritz-Kola	3,50€
Fritz-Kola Sugar Free	3,50€
Fritz Naranja	3,50€
Fritz Mate (con mate argentino)	3,50€
Agua con gas Pedras Salgadas	2,90€
Tónica Premium Fever Tree	2,90€
Agua mineral Auara	2,20€

Yogures:

Yogur con muesli (chocolate o frutas desecadas) con topping de miel y semillas de chía	3,20€
Kéfir casero con semillas de chía y miel	3,00€

Healthy Bowls: 6;00€

Yogur & açai
(con miel, muesli de frutas, semillas de chía, plátano y frutos rojos)

Yogur & matcha
(con miel, muesli de frutas, semillas de chía, plátano y frutos rojos)

Vegan açai
(con leche de almendras, muesli de frutas, chía, plátano y frutos rojos)

REBEL CAFE

Bollería, pastelería casera y mucho mas...

Tarta de Zanahoria	4,70€
Tarta de chocolate	4,90€
Tarta de queso con mermelada de frutos rojos	4,80€
Tarta de queso con dulce de leche	4,80€
Tarta de cerveza negra	4,70€
Brownie	4,50€
Brownie con helado	4,70€
Bizcocho de limón, amapola y menta	2,50€
Bizcocho integral de chocolate y plátano	2,50€
Bizcocho de naranja	2,50€
Bizcocho de manzana, canela y nuez	2,50€
Alfajor o Havanette	2,50€
Librito de dulce de leche	1,20€
Milhojas de dulce de leche	4,20€
Pastafrola de membrillo	4,20€
Manzanita de hojaldre	1,20€
Palmerita	0,25€
Maison Heritage (24% de Mantequilla de Bretaña)	1,80€
Croissant relleno de chocolate negro y avellana	1,80€
Medialunas y Porteñas	0,80€

Tostadas de pan de masa madre ecológico:

Con Aceite y sal	2,00€
Con tomate y aceite	2,50€
Con mantequilla y mermelada	2,50€
Con tomate, aguacate y gomasio	4,00€
Con queso crema, york y lino	4,00€
Con hummus	4,00€
Con queso crema, DOP Afuega'l Pitu, nueces y miel	5,00€
Con jamón ibérico y tomate	5,00€
Con tomate, mozzarella y pesto casero	5,00€
Con queso gorgonzola y mermelada de higos	5,00€
Con tomate, queso fundido, olivas negras y orégano	5,00€
Con queso crema, salmón, alcaparras y eneldo	6,00€

Salados:

Quiche (york y queso, verduras, setas, gambas)	3,70€
Empanadilla argentina (pollo, carne, espinacas, atún)	2,70€
Media luna de jamón de york y queso	1,80€
Pan de leche con jamón de york, queso y lechuga	3,00€
Pan de leche con atún, oliva verde y mayonesa	2,50€

REBEL CAFE

Cervezas artesanas, vinos y bebidas espirituosas

Cervezas: **4,50€**

Variedad de cervezas artesanas de producción independiente. Por favor pregunte las especialidades disponibles, ya que suele haber bastante rotación de productos debido a las limitaciones de este tipo de producciones.

Vinos:

Tinto (copa)	3,50€
Blanco (copa)	3,50€

Bebidas Espirituosas:

Whisky Johnnie Walker Gold Label Reserve	15,00€
Whisky Single Malt The Macallan Fine Oak	15,00€
Bourbon Bulleit	12,00€
Ron Zacapa Gran Reserva 23 años	15,00€
Ginebra Martin Miller’s	12,00€
Ginebra Brockman’s	12,00€
Ginebra Nordés Atlantic	12,00€
Ginebra Martin Sessé	12,00€
Ginebra Iradier y Bulfy	12,00€
Vodka RIP	12,00€
Vodka Velvedere	12,00€
Amaro Fernet Branca	9,00€

REBEL CAFE

Desayunos (hasta las 13:00 horas)

(ofertas no aplicables para llevar a excepción de croissant y bizcochos)

Nº1 – Janis Joplin **3,00€**

Café, té o chocolate con una elección de:
- Croissant o
- Tostada con aceite y sal o
- Tostada con tomate y aceite o
- Tostada con mantequilla y mermelada

Nº2 – Joey Ramone **3,50€**

Café, té o chocolate con una porción de bizcocho

Nº3 – Lemmy Kilmister **3,80€**

Zumo y croissant francés o
Zumo y tostada de tomate o mantequilla y mermelada, o aceite y sal.

Nº4 - Bon Scott **5,50€**

Café, té o chocolate con una elección de:
- Porción de tarta casera o
- Tostada con aguacate, tomate y gomasio o
- Tostada con queso crema, jamón york y semillas de lino o
- Tostada con humus

Nº5 – Jimi Hendrix **6,00€**

Café, té o chocolate con una elección de:
- Tostada con tomate, mozzarella y pesto o
- Tostada con jamón ibérico y tomate o
- Tostada con queso crema, salmón y alcaparras
- Tostada con quesos crema y DOP Afuega'l Pitu, nueces y miel
- Tostada con queso gorgonzola fundido y mermelada de higos
- Tostada con tomate, queso fundido, olivas negras y orégano.

Suplementos:
- Doppio, flat white, latte, capuccino doble (todos) o capuccino de sabores (en lugar del café normal) **+0,50€**
- Extra de mantequilla y mermelada **+0,50€**
- Extra de zumo de naranjas recién exprimido **+2,00€**
- Extra de salmón, ibérico, york, queso DOP, aguacate… **+2,00€**
- Extra de leches vegetales **+0,20€**
- Extra de leches vegetales doble **+0,40€**

REBEL CAFE

Sandwiches

Hechos con panes artesanos

Nº1-Heidy Metal: **5,00€**
Pan de hogaza de masa madre ecológico,
jamón cocido y queso artesano DOP.

Nº2-Pulled Porn: **7,50€**
Cerdo desmechado con salsa barbacoa casera y coleslaw,
en bollo de masa madre.

Nº3-Run chicken, run: **8,50€**
Pan de hogaza de masa madre ecológico, con pollo marinado,
aguacate, cebolla encurtida y salsa con toque picante.

Nº4-NY Jewish: **7,50€**
Pan especial casero con pastrami, pepinillo agrio,
salsa Rebel y espinaca.

Nº5-Lax: **7,50€**
Pan de 7 semillas, con salsa tzatziki, lechuga, láminas
de pepino fresco y lonchas de salmón ahumado.

Nº6-Premiata: **7,00€**
Focaccia de tomate y orégano, con salsa pesto casera,
mozzarella fresca, rodajas de tomate fresco.

Nº7-Young Turk **6,00€**
Pan de molde de leche con pipas y semillas, salsa de
Mostaza de Dijon y mayonesa, lechuga, tomate, queso gouda
y pavo cocido natural

Nº8-Wrap de Pollo: **5,75€**
Lechuga, tomate, pollo especiado, rociado con crema de Módena

Nº9-Wrap de Atún: **5,50€**
Atún, mayonesa, brotes de espinacas y olivas verdes.

REBEL CAFE

Rebel Bowls: 9,50€
(se sirven de 13:00 a 15:30 horas)

BLUES BOWL

Cuscús con lentejas, pollo macerado con especias y salsa Rebel, aguacate laminado con olivas negras, y rociado de almendras, cacahuete garrapiñado y pasas.

ROCK BOWL

Pulled pork casero, acompañado de coleslaw,
espinaca fresca con garbanzos marinados, cebolla morada,
y rociado con piñones y semillas de sésamo.

SOUL BOWL

Propuesta vegetariana, que estará muy pronto disponible.