



MENÚ



CAFÉ

- ♦ **Espresso.** 1.40€
- ♦ **Café doble carga.** 1.90€
- ♦ **Cortado.** 1.50€
- ♦ **Americano.** 1.50€
- ♦ **Café con Leche.** 1.70€
- ♦ **Cappuccino.** 1.80€
- ♦ **Matcha Latte.** 3.90€
- ♦ **Colacao.** 1.80€
- ♦ **Infusiones.** 1.50€
Manzanilla, Tila, Rooibos&Albahaca,
Menta, Té Negro, Frutos rojos.

BEBIDAS

- ♦ **Zumo natural de naranja.** 3.00€
- ♦ **Refrescos.** 2.50€
Coca-Cola (normal y zero), Sprite,
Fanta.
- ♦ **Zumos.** 2.50€
Piña y melocotón.
- ♦ **Fuze Tea.** 2.50€
- ♦ **Agua.** 1.60€
- ♦ **Agua con Gas.** 1.80€

CERVEZAS

- ♦ **Estrella Galicia.** 2.50€
- ♦ **Estrella Galicia 0% Tostada.** 2.70€
- ♦ **Estrella Galicia Sin Gluten.** 2.70€
- ♦ **1906.** 2.50€
- ♦ **Clara de Limón Super Bock.** 2.50€

SMOOTHIES

- ♦ **Blush Lychee** 5.90€
Lychee, Fresa, Leche de Coco y
Vainilla.
- ♦ **Tropical Glow.** 4.90€
Papaya, Piña, Leche de Coco y
Jengibre.
- ♦ **Latte Verde.** 5.50€
Té Matcha Ceremonial, Leche de
Coco y Miel.
- ♦ **Purple Velvet.** 5.50€
Moras, Arándanos, Yogurt Griego y
Chía.

VINOS

- | | | Botella |
|---------------------------------|--|---|
| B
L
A
N
C
O
S | ♦ Fresco & atlántico. 2,80€ | 10,00€
Oveja Negra (Albariño). |
| | ♦ Ligero & tradicional. 2,90€ | 11,00€
Ailala (Ribeiro). |
| | ♦ Aromático & elegante. 2,80€ | 10,00€
Fanrela (Godello). |
| T
I
N
T
O
S | ♦ Suave & fácil. 2,70€ | 10,00€
Boyante (Rioja). |
| | ♦ Intenso & con cuerpo. 2,90€ | 11,00€
Monte Castrillo (Ribera del Duero). |
| | ♦ Ligero & Gallego. 2,90€ | 11,00€
Corga (Mencia). |

CÓCTELES

- ♦ **Gin Tonic.** Bebidas de siempre, bien servidas.
- ♦ **Cuba Libre.**
- ♦ **Whisky Cola.**
- ♦ **Vermut.** De siempre.
- ♦ **Tinto de Verano.**
- ♦ **Kalimotxo.**



MENÚ



TOSTAS

- ♦ **Onda e Terra.** 6.90€
Tomate, aguacate laminado, salmón ahumado noruego y salsa de ostras.
 - ♦ **Bocado Caprino.** 4.90€
Humus de guisantes, queso de cabra y nueces caramelizadas.
 - ♦ **Delizzia Roja.** 4.90€
Tomates cherrys asados, burrata y aceite de oliva.
 - ♦ **Delirio Serrano.** 4.60€
Tomate, jamón serrano, rúcula y aceite de oliva.
 - ♦ **A elegir:** Más de 50 formas de hacerla brutal. *Crea tu tosta, elige, combina y hazla única.* 6,90€
 - 1) **Tu base:** Pan clásico, de semillas ó integral.
 - 2) **La Proteína:** Jamón serrano, jamón braseado, huevo ó bacón.
 - 3) **Toppings:** Tomate fresco, cherrys confitados, aguacate, queso crema, queso de cabra, hummus de guisantes ó rúcula.
 - 4) **El toque final:** Miel, semillas de sésamo, AOVE, salsa de ostras, reducción balsámica ó nueces caramelizadas.
- Suplemento Premium: Burrata o Salmón ahumado. **+2,50€**
Toppings extra **+1,50€**

ZZUCULENTAS

- ♦ **Brûlée del Bosque.** 5.90€
Brioche tostado con Crème Brûlée, fresas, moras y arándanos.
- ♦ **Perla Roja.** 4.90€
Brioche ligeramente tostado con queso mascarpone, fresas laminadas y chocolate.

REPOSTERÍA SALADA








- ♦ **Borek con Queso Feta.** 1.90€
- ♦ **Mini Lunch.** 3.50€
Brioche con jamón braseado, queso gouda y bacón.
- ♦ **Pretzels de la casa.** 3.90€
- ♦ **Empanada Gallega Atún.** 3.50€
(La ración).
- ♦ **Croissant.** 1.60€
- ♦ **Croissant Caprese.** 3.90€

POSTRES

- ♦ **Carrot cake.** 4.50€
- ♦ **Red Velvet.** 4.90€
- ♦ **Choco Tarta.** 5.90€
- ♦ **Cheesecake de la casa.** 3.90€
- ♦ **Rolls de Canela Clásicos.** 2.60€
- ♦ **Rolls de Canela.** 3.60€
Toppings a elegir.
- ♦ **Brownie.** 3.50€
- ♦ **Brownie con Helado.** 5.90€
- ♦ **New York Cookies.** 3.00€
- ♦ **Brioche con Ricotta y Arándanos.** 3.50€
- ♦ **Alfajores con dulce de leche.** 3.00€



Consulta nuestra **carta de alérgenos** con nuestro personal.

 Gluten  Lácteos  Huevos  Frutos secos  Pescado  Cacahuete  Soja

 Sésamo  Sulfitos  Apio  Mostaza  Altramucos  Mariscos