

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

CAFÉS CALIENTES

Capuccino italiano

(espresso, leche texturizada, cacao y canela)

2,30 €

Capuccino invertido

(espresso, leche texturizada, sirope a elegir)

2,70 €

Bombón

(espresso, leche condensada)

2,40 €

Vienés

(doble espresso, nata montada y canela)

3,60 €

Carajillo

(espresso, brandy)

3,50 €

Jamaicano

(espresso, ron, nata montada y canela)

3,80 €

Irlandés

(doble espresso, whisky irlandés, nata y canela)

5,20 €

Escocés

(doble espresso, whisky escocés,
helado de vainilla y canela)

6,00 €

Barraquito

(espresso, leche condensada, licor de naranja
y leche texturizada)

3,40 €

Moka

(espresso, chocolate, leche texturizada)

2,40 €

Nutella latte

(doble espresso, Nutella y leche texturizada)

3,70 €

Caramel Macchiato

(espresso, caramelo y leche texturizada)

2,70 €

CAFÉS ESPECIALES FRIOS

Frappé de café

4,00 €

Affogato

(doble espresso, helado de vainilla)

4,80 €

Affogato praliné

(doble espresso, helado de vainilla, praliné, leche)

5,10 €

Affogato Crunch

(doble espresso, helado de avellana y frutos secos)

5,60 €

Affogato Baileys Almond

(doble espresso, helado de turrón
y Baileys Almond)

6,10 €

Café Cobán

(espresso, coco, plátano, leche)

3,20 €

Shakerato

(espresso agitado en frío)

2,10 €

Shakerato con crema orujo

(espresso agitado en frío con crema orujo)

2,90 €

CHOCOLATES

Chocolate a la taza

2,65 €

Chocolate a la taza con helado

4,70 €

Chocolate a la taza con nata

3,50 €

Chocolate a la taza con licor de naranja

4,00 €

TÉS E INFUSIONES

2,10 €

TÉS BLANCOS

Pai Mu Tan

TÉS NEGROS

Breakfast

Earl Grey

TÉS VERDES

Sencha Japón ecológico

Tuareg ecológico

(con hierbabuena)

Ginger lemon ecológico

(con jengibre y limón)

TÉS ROJOS

Pu-erh premium

TÉS AZULES

Oolong

TÉS INFUSIONADOS EN LECHE

Chai Latte

(té chai, canela y leche)

2,50 €

Té americano

(té breakfast, ron, licor de naranja y canela)

2,90 €

Matcha latte

(té matcha y leche)

2,80 €

Chai cúrcuma

(té chai, cúrcuma, canela y leche de avena)

2,80 €

ROOIBOS. 2,10 €

Relax digest ecológico

(con regaliz, anís y melisa)

Manzana canela

(con manzana, lemongrass y canela)

Orange Blossom

(con naranja y pétalos de aciano y girasol)



INFUSIONES. 2,10 €

Manzanilla ecológica

Menta fresca ecológica

Menta poleo

Naranja vainilla ecológica

Frutos del bosque

NUESTRAS BEBIDAS FRIAS

Té frutos rojos

4,00 €

Té limón & menta

4,00 €

Rooibos tropical

4,00 €

Limonada

4,00 €

Granizado de lima-limón

(con hielo picado)

4,20 €

Granizado de naranja-fresa

(con hielo picado)

4,20 €

Sorbete tropical

(mango y piña)

4,40 €

Batido tradicional

(avellana, chocolate, fresa, Rocher, turrón o vainilla)

5,20 €

Batido especial con nata montada

(Kinder, Oreo o Nutella)

5,70 €

HELADO

Valenciano

(zumo de naranja, licor de naranja y helado de vainilla)

6,50 €

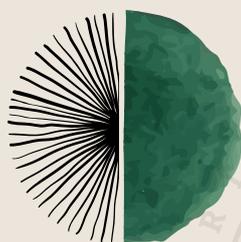
Valenciano sin alcohol

(zumo de naranja y helado de vainilla)

5,50 €

Copa de 2 bolas

5,00 €



GOFRES

Solo

3,50 €

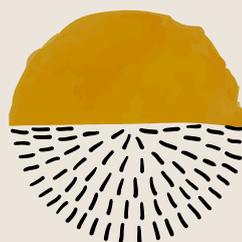
Con topping*

4,00 €

Con helado

5,40 €

(* chocolate, crema de avellana, toffee o nata)



TARTAS DE LA CASA

3,90 €

Sacher

(bizcocho de chocolate, chocolate, mermelada de albaricoque)

Zanahoria

(bizcocho, zanahoria y crema de queso)

De la abuela

(galleta y mantequilla)

Queso horneada

Selva negra

(bizcocho, chocolate y trufa)

San Marcos

(bizcocho, nata y yema tostada)



ANTOÑITOS DULCES

Antoñito Nutella

5,00 €

Antoñito andino

(dulce de leche y coco)

5,00 €



SANDWICHES Y ANTOÑITOS

* Masa artesanal de croissant elaborada en nuestro obrador

Sandwich Lars

(Pan blanco con cangrejo, salmón, cebolla, huevo cocido y mayonesa)

6,00 €

Sandwich California

(jamón york, queso, lechuga, tomate, atún, tortilla francesa, espárragos y mayonesa)

6,50 €

Antoñito de salmón

(rúcula, tartar de tomate y mousse de aguacate)

5,50 €

Antoñito de cochinita pibil

(lechuga, crudité de cebolla y mayonesa de cilantro)

5,50 €

Antoñito Benedictino

(huevo escalfado, bacon y salsa holandesa)

5,50 €

Sandwich o antoñito vegetal

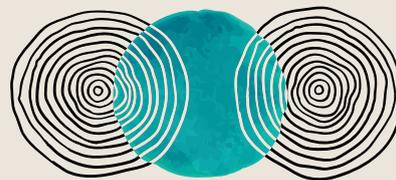
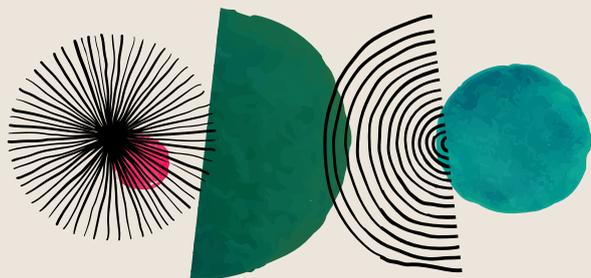
(lechuga, tomate, huevo cocido, atún, espárragos y mayonesa)

5,00 €

Sandwich o antoñito mixto

(jamón york y queso)

5,00 €



ENTRE PAN

Bocadillo ibérico

(torta de maíz, paleta ibérica y tomate rallado)

9,50 €

Bocadillo ibicenco

(pollo, lechuga, aguacate y nuestra salsa alimiel)

9,00 €

Bocadillo pavo curry

(pavo frio, lechuga con nuestra salsa mayo curry ligeramente picante)

9,00 €

Hot dog completo

(salchicha Frankfurt, zanahoria, relesh de pepinillo casero, mozzarella y cebolla frita con kétchup y mayonesa, acompañada de patatas paja)

11,00 €

ENSALADAS Y POKES

Tropical

(lechuga, langostinos, queso, mango, manzana, piña, salsa rosa)

12,50 €

De la casa

(lechuga, cebolla, tomate, aceitunas, atún, huevo cocido)

12,00 €

Capresse

(burrata, tomate y pesto verde)

12,00 €

De tomate y ventresca

(ventresca de bonito del cantabrico acompañada de tomate, cebolla y piparras)

14,00 €

Poke de salmón*

(Salmón, mango, cebolla china, edamame, wakame, zanahoria, sésamo y salsa de mango)

10,00 €

Poke de pollo teriyaki*

(Pollo teriyaki, aguacate, lombarda, anacardos, piña y salsa teriyaki)

10,00 €

*Base a elegir: arroz japonés, quinoa o selección de lechugas



CON PRODUCTOS DE LA HUERTA

Aguacate relleno de langostinos
(aguacate asado con tartar de langostinos y crema de almendras)
12,00 €

Fideos de calabacín y pesto
(fideos de calabacín con queso parmesano y pesto rojo)
9,50 €

Hummus de berenjena
(a la berenjena asada con ajo, limón y pimentón la acompañamos con pan de maíz y salsa de yogur)
9,00 €

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS *

“Hot dog” o “ Spaghetti alla bolognese”
(Perrito caliente con patatas paja o Spaghetti alla bolognese, agua o refresco y bola de helado)
10,00 €

* Menú para niños menores de 12 años



ALGO MAS PARA TI

Cocido montañés
(El plato más típico de Cantabria)
12,50 €

Spaghetti alla bolognese
(Espaguetis con carne y nuestra salsa de tomate)
10,00 €

Ravioli di carne ai 4 formaggi
(Raviolis rellenos de carne con salsa 4 quesos)
11,50 €

Risotto ai fungui
(Arroz cremoso con champiñones y setas)
12,00 €

Risotto ai 4 formaggi
(Arroz cremoso con salsa 4 quesos)
12,00 €

Flautas de cochinita pibil
(con mousse de aguacate y pico de gallo)
14,50

Alitas de pollo
(con salsa teriyaki y pimientos del padrón)
12,50 €

Carrilleras de cerdo
(acompañadas con gratén de patatas)
14,50 €

Tataki de atún
(con wakame, salsa de soja y sésamo)
15,00 €

Tartar de salmón
(con tomate y aguacate)
15,50 €



VINOS TINTOS

	<u>COPA</u>	<u>BOTELLA</u>
D.O. RIOJA		
López de Haro	2,20 €	12,50 €
<i>Crianza (tempranillo, garnacha y graciano)</i>		
Beronia	2,20 €	13,00 €
<i>Crianza (tempranillo, garnacha y mazuelo)</i>		
David Moreno	2,20 €	13,00 €
<i>Crianza (tempranillo y garnacha)</i>		
David Moreno Selección Familia		15,50 €
<i>Crianza (tempranillo y garnacha)</i>		
El Pacto		16,50 €
<i>Crianza (tempranillo)</i>		
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Bardos Romántica	2,40 €	16,50 €
<i>Crianza (tinta del país)</i>		



VINOS BLANCOS

	<u>COPA</u>	<u>BOTELLA</u>
D.O. RUEDA		
El hombre pez	2,20 €	13,00 €
<i>(Verdejo)</i>		
D.O. RIAS BAIXAS		
Lolo	2,55 €	15,50 €
<i>(Albariño)</i>		
D.O. MONTERREI		
Vega de Lucía	2,55 €	15,50 €
<i>(Godello)</i>		

VINOS ESPUMOSOS

Moscato "Fragantia nº 5.5"
COPA 2,30 € BOTELLA 12,50 €

Benjamín
5,00 €



VINOS ROSADOS

	<u>COPA</u>	<u>BOTELLA</u>
D.O. NAVARRA		
Inurrieta Mediodía	2,10 €	12,00 €
<i>(garnacha, syrac, cabernet sauvignon y otras)</i>		
D.O. CIGALES		
Viña Calderona	2,10 €	12,00 €
<i>(fino tinto, garnacha y otras)</i>		

OTROS

Spritz
4,50 €

Sangría de Rioja
COPA 4,50 € JARRA 9,50 €

Rioja libre
4,00 €

Tinto de verano
3,75 €

COCKTELERÍA CON ALCOHOL

Mojito

(Ron, lima y hierbabuena)

6,50 €

Caipiriña

(Cachaça, lima)

6,50 €

Caipiroska

(Vodka, lima)

6,50 €

Daiquiri

(Ron, lima)

6,50 €

Margarita

(Tequila, lima)

6,50 €

Piña colada

(Ron, coco y piña)

7,50 €

Cosmopolitan

(Vodka, lima y zumo de arándanos)

7,50 €

Bloody Mary

(Vodka, zumo de tomate y un toque picante)

6,50 €

COMBINADOS

RON

7,00€

Bacardi
Barceló añejo
Brugal añejo
Cacique
Matusalen

8,00€

Habana Club 7
Brugal 1888

11,00€

Zacappa 23

VODKA

7,00€

Absolut
Mostovskaya

8,00€

Ciroc

9,00€

Beluga

GINEBRA

7,00€

Beefeater
Seagrams
Larios 12
Bombay Sapphire
Larios Rosé
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

COCKTELERÍA SIN ALCOHOL

Piña colada 0,0

(piña y coco)

6,00 €

Raspberry Mule

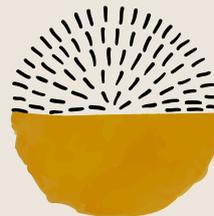
(zumo de arándanos y frutos rojos)

6,00 €

San Francisco

(zumo de piña, melocotón y naranja)

6,00 €



PARA COMPARTIR

Ensaladilla clásica

(la de toda la vida con patata agria, aceitunas, manzanilla, atún, zanahoria, huevo y mayonesa ligera)

10,50 €

Mejillones en salsa

(mejillones en salsa roja ligeramente picante)

12,00 €

Gyozas de pollo

(empanadillas japonesas rellenas de pollo y verduras)

12,00 €

Croquetas de jamón ibérico

12,00 €

Grumetes de pollo 2 salsas

(pollo empanado acompañado de salsa brava y ali-oli)

10,00 €

Jamón 5 J

(de bellota, 100% ibérico)

24,50 €

Cecina de vaca

14,50 €

Tabla ibérica

(panceta, lomo, salchichón y paleta ibéricos de bellota)

19,00 €

Tabla cántabra

(selección de quesos de la región: picón, ahumado, tres leches y oveja)

18,00 €

Block de Foie grass

(Acompañado de nuestras mermeladas de frutos rojos y de manzana-canela)

18,00 €

Anchoas

(del cantábrico. Sobadas a mano)

14,00 €

Boquerones en vinagre

(Con AOVE, ajo y perejil)

14,00 €

Gilda

(piparra, boquerón, aceituna y cebolleta)

1,75 €/u

