

TRÉBOL

carta

ALMUERZO POPULAR
CAFÉ Y BEBIDA INCLUIDAS
EXCEPTO DIAS FESTIVOS
LUNES-DOMINGO
(8:00-12:00)

CAFÉ Y BEBIDAS
ESPECIALES +1€



Bocadillos sencillos

001 Potatin 🌾 🥚 7.00€/8.50€
-TORTILLA DE PATATA, LONGANIZAS, ALIOLI Y SALSA BRAVA

(-SPANISH OMELETTE WITH SAUSAGES AIOLI SPICY BRAVA SAUCE)

002 Muslo man 🌾 🥚 🥛 7.00€/8.50€

-MUSLO DE POLLO DESHUESADO, QUESO, PIMIENTO VERDE, PATATAS PANADERAS, HUEVO FRITO
(BONELESS CHICKEN THIGH WITH CHEESE GREEN PEPPER BAKED POTATOES AND A FRIED EGG)

003 La Puntilla 🌾 🦑 🥚 7.00€/8.50€

-PUNTILLA, TORTILLA DE PATATA, PIMIENTO VERDE, ALIOLI, SALSA VERDE(SALSA MERY)
(SMALL FRIED SQUID, SPANISH OMELETTE, GREEN PEPPER, AIOLI, AND GREEN SAUCE (MERY SAUCE))

004 El lomito 🌾 🥛 7.00€/8.50€

-LOMO, QUESO, BACON, PATATAS PANADERAS.
(PORK LOIN, CHEESE, BACON, AND BAKED POTATOES.)

Bocadillos clásicos

005 Squid games 🌾 🦑 🥚 8.00€/9.50€

-CALAMAR, PATATAS PANADERAS, HUEVO, JAMÓN, SALSA VERDE (SQUID, BAKED POTATOES, EGG, HAM, AND GREEN SAUCE)

006 Menudo chivo 🌾 🥚 🥛 🌿 🥛 8.00€/9.50€

-LOMO O PECHUGA, BACON, QUESO, HUEVO, LECHUGA, TOMATE, SALSA DE MOSTAZA.
(PORK LOIN OR CHICKEN BREAST, BACON, CHEESE, EGG, LETTUCE, TOMATO, AND SUACE MUSTARD.)

007 La Jamonera 🌾 🥛 8.00€/9.50€

-JAMÓN, QUESO CURADO (FLOR DE ESGUEVA), TOMATE RALLADO, ACEITE DE OLIVA
(HAM, CURED CHEESE (FLOR DE ESGUEVA), GRATED TOMATO, AND OLIVE OIL.)

008 La chula 🌾 🥚 🥛 8.00€/9.50€

-CREMA DE SOBRASADA, CEBOLLA POCHADA, QUESO, HUEVO Y BACON.
(SOBRASADA CREAM, SAUTÉED ONION, CHEESE, EGG, AND BACON.)

Bocadillos especiales

013 Carbonata, Ku le cantan

酸甜 🌾 🥚 🥛 8.50€/10.00€

-MUSLO DESHUESADO CRUNCHY AGRIDULCE, CEBOLLA POCHADA, QUESO CURADO RAYADO, SETAS, HUEVO, BACON, SALSA CARBONATA.
(SWEET AND SOUR CRUNCHY BONELESS CHICKEN THIGH, SAUTÉED ONION, GRATED CURED CHEESE, MUSHROOMS, EGG, BACON, AND CARBONARA SAUCE.)

014 La chachetada 🌾 🥚 🥛 8.50€/10.00€

-CARILLADA GUISADA A BAJA TEMPERATURA DURANTE 4H, PATATAS BATONNET, PICO DE GALLO, GUACAMOLE CASERO.
(CHEEK STEW SLOW-COOKED FOR 4 HOURS, BATONNET POTATOES, PICO DE GALLO, AND HOMEMADE GUACAMOLE.)

015 Para Isa 🌾 🐟 🥛 8.50€/10.00€

-SALMÓN AHUMADO, PEPINO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE, QUESO CREMA, SALSA DE YOGUR ESPACIADA.
(SMOKED SALMON, CUCUMBER, RED ONION, AVOCADO, CREAM CHEESE, AND SPICED YOGURT SAUCE.)

016 No meat just vegan 🌾 🥛 8.50€/10.00€

-VERDURAS ASADAS, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, BERENJENA, CEBOLLA, TOMATE, PATATAS BATONNET, QUESO FETA, AJO Y PEREJIL FRESCO.
(VERDURAS ASADAS, PIMIENTO ROJO, PIMIENTO VERDE, BERENJENA, CEBOLLA, TOMATE, PATATAS BATONNET, QUESO FETA, AJO Y PEREJIL FRESCO.)

009 La borracha 🌾 🌿 🥛 8.50€/10.00€

-PECHUGA REBOZADA, QUESO, BACON, CEBOLLA POCHADA, SALSA DE NATA, SALSA BOURBONE CASERA.
(-BREADED CHICKEN BREAST, CHEESE, BACON, SAUTÉED ONION, CREAM SAUCE, AND HOMEMADE BOURBON SAUCE.)

010 Italian Job 🌾 🥛 8.50€/10.00€

-MUSLO DESHUESADO, CEBOLLA POCHADA, QUESO DE CABRA, TAPENADE DE ACIETUNA NEGRA, TOMATE SEMI SECO, RUCULA.
(BONELESS CHICKEN THIGH, SAUTÉED ONION, GOAT CHEESE, BLACK OLIVE TAPENADE, SEMI-DRIED TOMATO, AND ARUGULA.)

011 Mr Langostin 🌾 🦑 🐟 🥚 🌿 8.50€/10.00€

-LANGOSTINOS EN TEMPURA, PATATAS PANADERAS, GULAS AL AJILLO, HUEVO, SALSA AMERICANA Y SALSA VERDE (SALSA MERY).
(TEMPURA PRAWNS, BAKED POTATOES, BABY EELS WITH GARLIC, EGG, AMERICAN SAUCE, AND GREEN SAUCE (MERY SAUCE).)

012 La vaca Loli 🌾 🥚 🥛 9.00€/10.50€

-ENTRECOT DE LOMA BAJO, CEBOLLA POCHADA, QUESO, JAMÓN, PATATAS PANADERAS, HUEVO.
(RIBEYE STEAK, SAUTÉED ONION, CHEESE, HAM, BAKED POTATOES, AND EGG.)

**PRECIO:
MEDIO/ENTERO**

🌾 Gluten 🦑 Crustáceos 🦑 Moluscos 🐟 Pescados 🥚 Huevos 🌿 Altramuces 🥛 Mostazas 🥛 Cacahuetes

🌾 Frutos secos 🌿 Crustáceos 🌿 Sésamos 🌿 Apios 🥛 Leches 🥚 Sulfitos 🌿 Fructosa

HECHOS AL MOMENTO

Plato de ibérico y queso

017 Tabla o plato de jamón 9.80€

JAMON SERRANO, FRUTOS SECOS, BASTONES DE PAN (A PARTE TOMATE RALLADO, CON ACEITE DE OLIVA Y PAN) +2'5€

018 Tabla o plato de quesos 9.80€

QUESO FLOR DE ESGUEVA, QUESO DE CABRÁ, QUESO GORGONZOLA, QUESO GALLEGO SUEVE, CONFITURA DE CALABAZA, FRUTOS SECOS. (APARTE PAN, CON TOMATE RALLADO, Y ACEITE DE OLIVA.) +2'5€

Nuestras tapas "clásica" y no tan clásica

020 Pimienticos ibérico 7.00€

PIEMENTOS DEL PADRÓN FRITOS, CON HUEVO FRITO EN ACEITE DE OLIVA Y JAMÓN SERRANO.

019 La braverita 8.50€

PATATAS BRAVAS, ALIOLI, SALSA BRAVA CASERA, PIMENTON DULCE Y PIMENTON PICANTE.

021 Cerdo volando ha México 10.00€

OREJA DE CERDO, COCINADA A BAJA TEMPERATURA DURANTE 4H, PLANCHADA POR AMBAS PARTES Y CORTADA EN TRIGANGULOS, SAL DE ESPECIAS, GUACAMOLE CASERO, PICO DE GALLO, SALSA DE QUESO CREMA, NUESTRA SALSA DE SRIRACHA.

022 El pollito de Chin 7.00€

TIRAS DE POLLO ESPECIADAS Y CRUJIENTES, CON SALSA AGRIDULCE DE NARANJA, AJO TIERNO, CILANTRO, GUINDILLA, SÉSAMO BLANCO Y NEGRO, POLVO CACAHUETE.

"coquetas" casera de shiying

023 Croqueta jamonera 3.00€ /UNID

SUAVE BECHAMEL, JAMÓN SERRANO. PUNTO DE ALIOLI, LONCHA DE JAMON SERRANO POR ENCIMA.

024 Croqueta de Langostina 3.00€ /UNID

SUAVE BECHAMEL, LANGOSTINO. DOS PUNTOS UNO ABAJO DE SALSA AMERICANA, Y OTRO DE ALIOLI CON TROZO DE LANGOSTINO PLANCHA, POR ENCIMA, HUEVAS DE LUMPO, HOJA FRESCA DE PEREJIL.

025 Croqueta no me hagas

pucheros 3.00€ /UNID

SUAVE BECHAMEL, POLLO, GARBANZOS, JAMÓN, VERDURAS DEL GUIZO, BLANQUET (LONGANIZA TIPICA VALENCIANA), PELOTA VALENCIANA (ALBÓNDIGA DE CARNE PICADA MIXTA, ESPECIADA).

DOS PUNTO DE MAYONESA UNO ABAJO, OTRO ARRIBA Y TROZO DE BLANQUET POR ENCIMA, HOJITA FRESCA DE APIO.

Tapas de mar

031 Sepias pequeñas ala pancha 12.50€

SALSA DE TINTA CASERA DE SEPIA, MAYONESA DE LIMA, SALSA VERDE, SALSA MOJO PINCON.

032 Calamar andaluza 220g 12.50€

ALIOLI, SALSA VERDE, SALSA DE TINTA CASERA.

033 Zamburiñas ala plancha 4 unid 8.00€

SALSA DE AJO TIERNO CON PIÑONES, CUBOS DE PUERRO ASADO, SALSA VERDE, PIÑONES FRITOS, BROTES DE HIERBAS FRESCAS.

034 Pulpo ala plancha y frito SEGUN PRECIO

PURÉ DE PATATA MANTEQUILLOSA, PURÉ DE PATATA CON TINTA, CHIPS DE BONITO, SALSA MOJO PICON CASERA.

035 La de Puntilla frita 6.50€

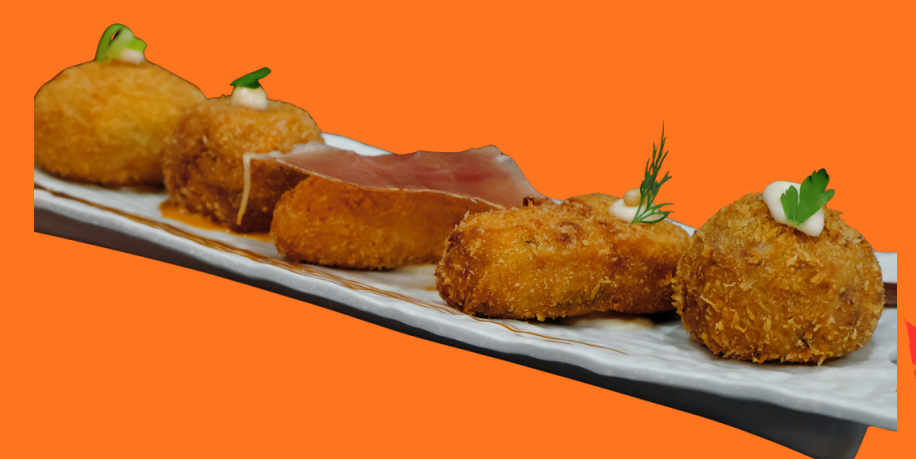
CON MAYONESA DE LIMA, SALSA DE TINTA CASERA Y SALSA VERDE.

026 Croqueta de queso Gorgonzola, desde italia con amor 3.00€ /UNID

SUAVE BACHAMEL, QUESO GORGONZOLA ITALIANO, ESPINACAS, UVAS PASAS DESHIDRATADAS, PIÑONES. PUNTO ABAJO Y ARRIBA DE CONFITURA DE MANZANA CASERA, UN PIÑÓN ARRIBA Y BROTE DE ENELDO

027 Croqueta de carrillada 3.00€ /UNID

GUIZO DE CARRILADA DE CERDO COCINADA A BAJA TEMPERATURA DURANTE 4H, SUAVE BECHAMEL, PUNTO ABAJO DE BONITA ASADO, PUNTO DE MAYONESA ARRIBA, BROTE DE PEREJIL.



TE REGALAMOS UN SABOR SI PIDES 5 SABORES

HECHOS AL MOMENTO

Ensaladas

036 Ensalada de queso de cabra y gorgonzola 🥜🥛 7.50€

MEZCLUM DE BROTES, QUESO DE CABRÁ, QUESO GORGONZOLA, NUECES, TOMATE EN GAJOS, VINAGRETA CASERA.

037 Ensalada de Salmón ahumado 🐟🥜🥛 8.50€

MEZCLUM DE BROTES, SALMÓN AHUMADO, PEPINO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE, TOMATE EN GAJOS SALSA DE YOGUR ESPECIADA, ENELDO, VINAGRETA CASERA.

038 Ensalada de carne 🥜🥘 10.00€

MEZCLUM DE BROTES, ENTRECOT ALA PLANCHA, VERDURAS ASADAS, (PIMIENTO ROJO Y VERDE, BERENJENA, TOMATE) CHIMICHURRY CASERO.

Carne ala plancha

039 Entrecot de lomo bajo 220gr 🌾 16.00€

PATATAS BASTONNET ESPECIADAS, VERDURAS ASADAS, CHIMICHURRY. (PIMIENTO ROJO, VERDE, BERENJENA, CEBOLLA, TOMATE ASADO)

040 Chuletas de lechal 6 unid 🌾🥚🥛 16.50€

CON PURÉ DE PATATA MANTEQUILLOSA, PIMIENTOS ASADOS, PUERRO ASADO.

CESTA DE PAN CON ALIOLI, TOMATE Y ACEITE DE OLIVA, +3€

Pescado ala plancha

041 Salmón fresco 200gr 🐟🥜 12.00€

PURÉ DE AJO TIERNO, PIÑONES, SALSA ENCOCADADA.

042 Lubina ala plancha 🐟🥛 12.00€

SALSA DE VINO BLANCO CON MANTEQUILLA, SALSA VERDE, HABITAS, Y CEBOLLA.

043 Langostinos 8 unid 🦀🦐🥛 8.50€

"LANGOSTINOS AL AJILLO" SALSA DE BRANDY, VINO BLANCO, PIMENTON DULCE, AJO, GUINDILLA, SALSA AMERICANA CASERA, HUEVAS DE LUMPO, PATATAS PANADERAS, PIMIENTO VERDE ASADO O FRITO.

CESTA DE PAN +2€



TE REGALAMOS UN SABOR SI PIDES 5 SABORES

La parte más dulce de nosotros



MEJORES TAPAS Y
ALMUERZOS PARA TI

044 Tarta de queso de la abuela Carmen

MEZCLA DE QUESOS, FLOR DE ESGUEVA, QUESO CREMA, MASCARPONE, NATA, CON BASE DE GALLETA MANTEQUILLOSA, UNA COBERTURA DE CARAMELO SALADO, RALLADURA DE QUESO FLOR DE ESGUEVA.

LA PORCION A 7.50€

045 Tiramisu de Isa

MOUSSE DE CREMA MASCARPONE, BIZCOCHITOS BAÑADOS EN CAFÉ COLOMBIANO, POLVO DE CACAO.

LA PORCION A 8.00€

046 Tarta de la Tita Lotus

TARTA DE QUESO CREMA, NATA, BISCOTIS DE GALLETA LOTUS, VAINILLA, BASE DE GALLETA LOTUS MANTEQUILLOSA, COBERTURA DE CREMA LOTUS CON CHOCOLATE BLANCO.

LA PORCION A 7.50€

047 Churro vaa!

LOS FAMOSOS CHURROS VALENCIANOS, FRITOS, CON AZÚCAR, SALSA DE TRES COCHOLATES, CHOCOLATE BLANCO, CHOCOLATE CON LECHE, CHOCOLATE 65% PURO, PETACETAS DE CHOCOLATES, TOPPING DE KIT KAT Y LION

VAN 8 UNIDADES A 7.00€

048 Arnadi Valenciano, nuestra versión en tarta

BIZCOCHO CASERO DE CALABAZADA ESPECIADA, CREMA DE LIMÓN, MERENGUE QUEMADO, RALLADURA DE LIMA. DADOS DE MERMELADA DE CALABAZA, RAYADURA DE CHOCOLATE CON LECHE.

LA PORCION A 8.00€

049 Explosión por chocolate

TARTA DE COULANT DE COCHOLATE CON LECHE, SEMI CALIENTE, POLVO DE GALLETA MANTEQUILLOSA, CON HELADO DE VAINILLA, PETACETAS DE CHOCOLATE, AVELLANAS CARAMELIZADAS, FRESAS.

SALE EL PLATO POR 8.50€

050 Mi prima la

Catalana

CREMA CATALANA CASERA DE VAINILLA, CON AZÚCAR QUEMADO, AVELLANAS CARAMELIZADAS, DOS TROCITOS DE HOJA DE MENTA.

SALE A 6.50€

051 Bol de mousse de yogur griego, coulis de fruta de la pasión, fruta fresca, (fresas, mango, naranja, kiwi)

CEREALES, POLVO DE GALLETA MANTEQUILLOSA, RAYADURA DE COCHOLATE CON LECHE, RAYADURA DE LIMAN.

EL BOL SALE POR 8.00€

HECHOS AL MOMENTO

Plato de ibérico y queso

017 Tabla o plato de jamón

   9.80€

“SERRANO HAM, NUTS, BREADSTICKS (AND SEPARATELY, GRATED TOMATO WITH OLIVE OIL AND BREAD) +2.5”

018 Tabla o plato de quesos

  9.80€

“FLOR DE ESGUEVA CHEESE, GOAT CHEESE, GORGONZOLA CHEESE, MILD GALICIAN CHEESE, PUMPKIN JAM, AND NUTS. (SEPARATELY, BREAD WITH GRATED TOMATO AND OLIVE OIL.) +€2.50”

Nuestras tapas “clásica” y no tan clásica

019 La braverita 8.50€

“FRIED POTATOES, AIOLI, HOMEMADE SPICY SAUCE, SWEET PAPRIKA, AND HOT PAPRIKA.”

020 Pimienticos ibérico 7.00€

“FRIED PADRÓN PEPPERS WITH A FRIED EGG IN OLIVE OIL AND SERRANO HAM.

021 Cerdo volando ha México 10.00€

SLOW-COOKED PORK EAR (4 HOURS), PAN-SEARED ON BOTH SIDES AND CUT INTO TRIANGLES, SEASONED WITH SPICE SALT, SERVED WITH HOMEMADE GUACAMOLE, PICO DE GALLO, CREAM CHEESE SAUCE, AND OUR SRIRACHA SAUCE.

022 El pollito de Chin 7.00€

SPICY CRISPY CHICKEN STRIPS WITH ORANGE SWEET-AND-SOUR SAUCE, CORIANDER, CHILI, SESAME SEEDS (WHITE & BLACK), AND PEANUT POWDER.

“Coquetas” casera de Shiying

023 Croqueta jamonera 3.00€ / UNID

“SMOOTH BÉCHAMEL SAUCE, SERRANO HAM. A TOUCH OF AIOLI, WITH A SLICE OF SERRANO HAM ON TOP.”

024 Croqueta de Langostina 3.00€ / UNID



“SMOOTH BÉCHAMEL SAUCE, PRAWN. TWO DOTS – ONE OF AMERICAN SAUCE UNDERNEATH, AND ANOTHER OF AIOLI WITH A PIECE OF GRILLED PRAWN ON TOP, LUMPFISH ROE, AND A FRESH PARSLEY LEAF.”

025 Croqueta no me hagas pucheros 3.00€ / UNID

“SMOOTH BÉCHAMEL SAUCE, CHICKEN, CHICKPEAS, HAM, STEW VEGETABLES, BLANQUET (TYPICAL VALENCIAN SAUSAGE), VALENCIAN MEATBALL (MADE WITH MIXED MINCED MEAT AND SPICES). TWO DOTS OF MAYONNAISE – ONE UNDERNEATH AND ONE ON TOP – WITH A PIECE OF BLANQUET ON TOP AND A FRESH CELERY LEAF.”

Tapas del mar

031 Sepias pequeñas ala

pancha    12.50€

“HOMEMADE CUTTLEFISH INK SAUCE, LIME MAYONNAISE, GREEN SAUCE, AND MOJO PICÓN SAUCE.”

032 Calamar andaluza 220g

     12.50€

“AIOLI, GREEN SAUCE, AND HOMEMADE INK SAUCE.”

033 Zamburiñas ala plancha 4

unid   8.50€

“YOUNG GARLIC SAUCE WITH PINE NUTS, ROASTED LEEK CUBES, GREEN SAUCE, FRIED PINE NUTS, AND FRESH HERB SPROUTS.”

034 Pulpo ala plancha y

frito       SEGUN MERCADO

“BUTTERY MASHED POTATOES, MASHED POTATOES WITH INK, BONITO CHIPS, AND HOMEMADE MOJO PICÓN SAUCE.”

035 La de Puntilla frita 6.50€

WITH LIME MAYONNAISE, HOMEMADE SQUID INK SAUCE, AND GREEN SAUCE.

026 Croqueta de queso Gorgonzola, desde italia con amor 3.00€ / UNID

“SMOOTH BÉCHAMEL SAUCE, ITALIAN GORGONZOLA CHEESE, SPINACH, DEHYDRATED RAISINS AND PINE NUTS.

A DOT OF HOMEMADE APPLE JAM UNDERNEATH AND ON TOP, WITH A PINE NUT ON TOP AND A SPRIG OF DILL.

027 Croqueta de carrillada 3.00€ / UNID

SLOW-COOKED PORK CHEEK STEW (4 HOURS) WITH CREAMY BÉCHAMEL, ROASTED TUNA BASE, MAYONNAISE TOPPING, PARSLEY SPROUTS.



TE REGALAMOS UN SABOR SI PIDES 5 SABORES

Ensaladas

036 Ensalada de queso de cabra y gorgonzola 🥜🧀 7.50€

“MIXED SPROUTS, GOAT CHEESE, GORGONZOLA CHEESE, WALNUTS, TOMATO WEDGES, AND HOMEMADE VINAIGRETTE.”

037 Ensalada de Salmón ahumado

🐟🥜🧀 8.50€

“MIXED SPROUTS, SMOKED SALMON, CUCUMBER, RED ONION, AVOCADO, TOMATO WEDGES, SPICED YOGURT SAUCE, DILL, AND HOMEMADE VINAIGRETTE”

038 Ensalada de carne 🥜🥘 10.00€

“MIXED SPROUTS, GRILLED ENTRECÔTE, ROASTED VEGETABLES (RED AND GREEN PEPPERS, EGGPLANT, TOMATO), AND HOMEMADE CHIMICHURRI.”

Carne ala plancha

039 Entrecot de lomo bajo 220gr 🥜 16.00€

“SPICED POTATO STICKS, ROASTED VEGETABLES HOMEMADE CHIMICHURRI (RED AND GREEN PEPPERS, EGGPLANT, ONION, ROASTED TOMATO).”

040 Chuletas de lechal 6 unid

🌾🥚🧀 16.50€

“WITH BUTTERY MASHED POTATOES, ROASTED PEPPERS, ROASTED LEEK. BREAD BASKET WITH AIOLI, TOMATO, AND OLIVE OIL, +3€.”

Pescado ala plancha

041 Salmón fresco 200gr 🐟🥜 12.00€

“YOUNG GARLIC PURÉE, PINE NUTS, AND COCONUT SAUCE.”

042 Lubina ala plancha 🐟🧀 12.00€

“WHITE WINE AND BUTTER SAUCE, GREEN SAUCE, BABY BROAD BEANS, AND ONION.”

043 Langostinos 8 unid 🦞🦪🧀 8.50€

“GARLIC PRAWNS” WITH BRANDY SAUCE, WHITE WINE, SWEET PAPRIKA, GARLIC, CHILI PEPPER, HOMEMADE AMERICAN SAUCE, LUMPFISH ROE, SLICED BAKED POTATOES AND ROASTED OR FRIED GREEN PEPPER. BREAD BASKET +2€

La parte más dulce de nosotros



MEJORES TAPAS Y
ALMUERZOS PARA TI

044 Tarta de queso de la abuela

Carmen

CHEESE MIX: FLOR DE ESGUEVA, CREAM CHEESE, MASCARPONE, AND CREAM, ON A BUTTERY COOKIE BASE, TOPPED WITH SALTED CARAMEL AND GRATED FLOR DE ESGUEVA CHEESE.

PORTION PRICE: 7.50€

045 Tiramisu de Isa

MASCARPONE CREAM MOUSSE, SPONGE BISCUITS SOAKED IN COLOMBIAN COFFEE, COCOA POWDER.

PORTION PRICE: 8.00€

046 Tarta de la Tita Lotus

CREAM CHEESE AND CREAM TART, LOTUS COOKIE BISCUITS, VANILLA, ON A BUTTERY LOTUS COOKIE BASE, TOPPED WITH LOTUS CREAM AND WHITE CHOCOLATE.

PORTION PRICE: 7.50€

047 Churro vaa!

THE FAMOUS VALENCIAN CHURROS, FRIED, WITH SUGAR, SERVED WITH THREE-CHOCOLATE SAUCE: WHITE CHOCOLATE, MILK CHOCOLATE, AND 65% DARK CHOCOLATE, CHOCOLATE CRISPS, AND KIT KAT AND LION TOPPING

8 PIECES FOR 7.00€

048 Arnadi Valenciano, nuestra

versión en tarta

HOMEMADE SPICED PUMPKIN CAKE, LEMON CREAM, TOASTED MERINGUE, LIME ZEST, CUBES OF PUMPKIN JAM, AND MILK CHOCOLATE SHAVINGS.

PORTION PRICE: 8.00€

049 Explosión por

chocolate

MILK CHOCOLATE MOLTEN CAKE, SEMI-WARM, WITH BUTTERY COOKIE POWDER, SERVED WITH VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE CRISPS, CARAMELIZED HAZELNUTS, AND STRAWBERRIES.

PRICE: 8.50€

050 Mi prima la

Catalana

HOMEMADE CATALAN CREAM WITH VANILLA, CARAMELIZED SUGAR, CARAMELIZED HAZELNUTS, AND TWO SMALL MINT LEAVES.

PRICE: 6.50€

051 Bol de mousse de yogur griego, coulis de fruta de la pasión, fruta fresca, (fresas, mango, naranja, kiwi)

CEREALS, BUTTERY COOKIE POWDER, MILK CHOCOLATE SHAVINGS, AND LIME ZEST.

BOWL PRICE: 8.00€.



Bebidas




Agua 500ml	1.30€
Agua con gas	2.60€
Refrescos 350ml	2.80€
Refrescos lata	2.60€
Tónica	2.60€
Bit gas	2.60€
Zumo naranja natural	2.80€
Zumo bote	2.60€
Caña Mahou (5 estrellas)	2.00€
Doble	2.70€
Tanque	3.50€
1/5 San Miguel	1.70€
1/5 Mahou 5 estrellas	1.70€



1/3 San Miguel	2.20€
1/3 Amstel	2.20€
1/3 Heineken	2.80€
1/3 Turia	2.80€
1/3 Estrella Galicia	2.80€
1/3 Mahou 5 estrellas	2.80€
1/3 Alhambra	2.80€
1/3 Cerveza sin alcohol	2.80€
1/3 Corona	3.00€
1/3 1906	3.00€
1/3 Radler	2.50€
Tinto verano	3.50€
Copa Vino La Casa	2.50€
Martini	3.00€
Chupito	desde 2.00€
Copa	desde 3.00€
Cubata	desde 7.00€

Café

(+hielos+0.1€;para llevar+0.1€)



Café solo	1.30€
Cortado	1.50€
Café con leche	1.80€
Americano	1.50€
Carajillo normal	2.00€
Carajillo whiskey	2.30€
Carajillo bailey	2.30€
Capuchino	2.00€
Bombón	1.70€
Cremaet	2.80€
Te o infusiones	1.50€



ALMUERZO: CAFÉ+BEBIDAS INCLUIDAS

MEDIO: 8,00€
ENTERO: 9,50€

BOCADILLOS SENCILLOS

001 POTATIN 002 MUSLO MAN



003 LA PUNTILLA



004 EL LOMITO



010 ITALIAN JOB



009 LA BORRACHA



011 MR LANGOSTIN



012 LA VACA LOLI



013 CARBONATA, KU LE
CANTAN 酸甜



015 PARA ISA



BOCADILLOS CLÁSICOS

005 SQUID GAMES



007 LA JAMONERA



006 MENUDO
CHIVO



008 LA CHULA



MEDIO: 8,50€
ENTERO: 10,00€

BOCADILLOS ESPECIALES

014 LA
CHACHETADA



016 NO MEAT JUST
VEGAN



MEJORES TAPAS Y
ALMUERZOS PARA TI