

Cafés clásicos Traditional coffees



Café con Leche / Coffee with Milk	2,00€
Espresso / Café solo	1,65€
Cortado / Machiatto	1,65€
Café Americano Black coffee americano	1,85€
Capuccino	2,60€
Latte Machiatto	2,50€
Bombón, Coffee with condensed milk	1,95€
Crema Moka / Moka creme	2,75€
Café Latte aromatizado	2,75€
Con: avellana, vainilla, caramelo, tiramisú, chocolate blanco/negro, canela, cookies, coco, arándanos, fresa, mango y plátano.	
Flavoured Latte	
With: hazelnut, vanilla, caramel, tiramisu, white/black chocolate, cinnamon, cookies, coconut, blueberry, strawberry, mango and banana.	
Café Irlandés / Irish Coffee	5,85€
Café Frio / Iced Coffee	3,70€

+Extras para tu café Extras for your coffee

Carga extra de café Extra load of coffee	0,90€
Hielo / Ice	0,15€
Leche especial / Bebida Vegetal Special Milk / Vegetable Drink	0,50€
Aroma Extra / Extra flavour	0.65€



Batidos / Smoothies

De frutas / of fruits	5,15€
Oreo / Oreo cookie	6,20€
Nutella y Platano Nutella & Banana	6,25€



Chocolates / Chocs



Leche con Chocolate Milk with chocolate (Colacao / Nesquik)	2,65€
Vaso de Leche / Glass of milk	2,10€
Chocolate caliente VALOR / Hot chocolate	3,90€

Infusiones / Tea's

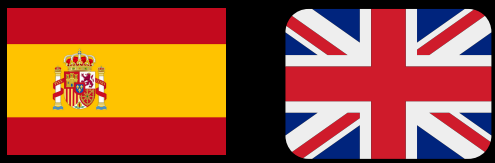


Té Negro / Té Rojo (Black and Red tea)	1,70€
Infusiones Gourmet (Gourmet Infusions)	1,95€
Chai (Té negro, canela, clavo, cardamomo y otras especias) Chai Tea (black, cinnamon, cloves, caramom and other sices)	1,95€
Noches Magicas (Rooibos, aroma galleta de naranja) Magical Nights (Rooibos, orange biscuit flavour)	1,95€
Te Verde Orgánico (Gunpowder) / Organic green Tea	1,95€
Rooibos Vainilla / Vanilla Rooibos	1,95€
Rooibos Honey bush natural	1,95€
Bora Bora (Frutos rojos y flor de Hibiscos) Red berries & Hibiscus Flower	1,95€
Perlas de Jazmín (Jazmín y te verde) Jasmine and green tea	1,95€
Manzanilla integral / Chamomile wholemeal	1,95€
Lemongrass: (Hierba de limón, te verde, cascara seca de cítricos) (Lemongrass, green tea, dried citrus peels)	1,95€
Yerba Mate (argentine tea)	1,95€
Menta y Hierbabuena / Peppermint & spearmint	1,95€
Té Blanco / White tea	1,95€
Te Azul / Blue tea	1,95€
Té con leche / Tea with milk	1,95€

Bebidas / Drinks



Refresco / Soft Drinks:	2,75€
Coca Cola, Fanta, Nestea, etc.	
Zumo Piña /Melotocón/Manzana Pineapplejuice /Peach/Apple	2,40€
Zumo de naranja natural Natural orange juice	3,60€
Agua sin gas /Still water	1,70€
Agua sin gas grande (1.5lts) Still water big bottle	2,65€
Agua con gas Sparkle water	2,45€
Copa de Vino Glass of wine	3,10€
Martini	4,00€
Tinto de Verano /Summer wine	3,90€
Copa (Glass of) de Cava / Champagne	4,95€
Combinado basico /Longdrink basic	6,10€
Combinado premium /Longdrink premium	7,50€
Chupito /Shot	3,00€
Copa/ Glass	3,90€
Tercio de cerveza (33cl.) 33 cl. Bottle beer	2,65€
Quinto de cerveza (20cl.) 20cl. Bottle beer	2,05€
Cerveza sin alcohol / Beer without alcohol	3,15€
Radler Limón / Lemon Radler	3,05€

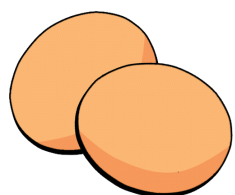


Tostadas / Toasts



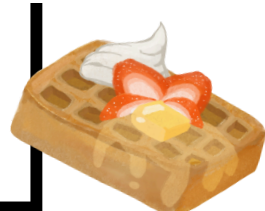
Tostada de Aceite de oliva Virgen <i>Virgin olive oil toast</i>	2,00€
Tostada Mantequilla y Mermelada <i>Butter and marmalade toast</i>	2,10€
Tostada de Tomate Rallado <i>Grated tomato toast</i>	2,10€
Tostada de Serrano y Tomate <i>Serrano and tomato toast</i>	4,95€
Tostada de Jamón York y Queso Edam <i>Ham and edam cheese toast</i>	3,30€
Croissant Mantequilla y Mermelada <i>Butter and marmalade croissant</i>	2,80€
Croissant de Platano y Nutella <i>Nutella and banana croissant</i>	4,20€
Tostada de Serrano, Manchego y Tomate <i>Serrano, manchego cheese and tomato toast</i>	5,40€
Tostada de Atún y Tomate <i>Tuna and tomato toast</i>	3,65€
Tostada de Jamón y Champiñones <i>Ham and Mushrooms toast</i>	8,10€
Tostada de Guacamole, Jamón York y Tomate <i>Guacamole, ham and tomato toast.</i>	8,10€
Tostada de Mozzarella, Pesto y Espinacas <i>Mozzarella, pesto and spinach toast</i>	8,10€

Nuevos Benedictinos / Eggs Benedict



Benedictinos de pollo asado / <i>Roast chicken</i>	8,75€
Benedictinos Diavolo / <i>spicy</i>	8,75€
Benedictinos con Jamón York / <i>Ham</i>	8,75€
Benedictinos Vegetarianos / <i>Vegetarian</i>	8,75€
Benedictinos de Salmón / <i>Salmon</i>	8,75€

Gofres / Waffle



Gofre de Hojaldre relleno de Chocolate <i>Puff Pastry waffle filled with chocolate</i>	6,20€
Gofre solo / <i>Waffle alone</i>	3,75€
Gofre con Helado o Nutella <i>Waffle with Ice Cream or Nutella</i>	5,30€
Gofre con fruta / <i>Waffle with fruits</i>	5,95€

Bagel & Sandwiches Especiales Bagel & special Sandwiches



Gofre de Hojaldre relleno de Prosciutto y Queso <i>Puff pastry waffle filled with prosciutto and cheese</i>	6,80€
Bagel Margarita / <i>Margarita Bagel</i>	5,70€
Bagel de Prosciutto, tomate seco y aguacate <i>Bagel of Prosciutto, dried tomato and avocado</i>	6,70€
Bagel de Sobrasada Vegana <i>Vegan sobrasada Bagel</i>	6,70€
Bagel de Salmón, queso fresco y tomate <i>Salmon, fresh cheese and tomato Bagel</i>	7,20€
Sandwich Jamón y Queso <i>Ham & Cheese Sandwich</i>	4,10€
Sandwich Hawaii	4,65€
Sandwich 3 Quesos / <i>3 cheese sandwich</i>	5,10€
Croissant Vegetal / <i>Vegetable Sandwich</i>	4,70€
Croissant Jamón York y Queso <i>Ham and cheese croissant</i>	4,40€

Bocadillos / Snacks

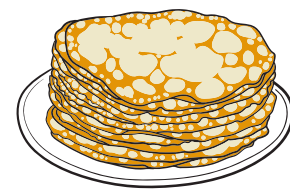
Bikini de Ensaimada y Jamón Serrano <i>Bikini of ensaimada and serrano ham</i>	6,20€
Fartón de Pollo asado / <i>Roast chicken farton</i>	8,50€
Bocadillo Serranito / <i>Serrano sandwich</i>	6,70€
Bocadillo Atunero / <i>Tuna sandwich</i>	6,80€
Bocadillo SMOS / <i>SMOS sandwich</i>	6,30€
Bocadillo Frances / <i>French sandwich</i>	7,10€

Ensaladas / Salads

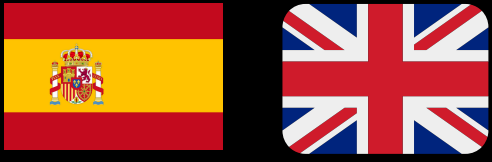


Ensalada de Tomate y Ventresca de Atun <i>Tomato & tuna salad</i>	16,50€
Ensalada de burrata / <i>Burrata salad</i>	11,00€
Ensalada de Salmón / <i>Salmon salad</i>	12,50€
Guacamole especial / <i>special Coffeebox</i>	8,20€

Crepes



Crepe solo / <i>Crepe alone</i>	3,70€
Crepe Mermelada o Limón <i>with Jam or Lemon</i>	4,20€
Crep Chocolate / <i>with Chocolat</i>	4,30€
Crepe Nutella o Helado / <i>with Nutella or Ice cream</i>	5,50€
Crepe de Fruta / <i>with fruits</i>	6,20€



NOVEDADES NOVELTIES



Benedict con Jamon York
with York Ham

Con Jamón, salsa Kimchi, queso parmesano rallado y rúcula, napado en salsa bearnesa y sobre brioche.

With ham, Kimchi sauce, grated Parmesan cheese and rocket, covered with Béarnaise sauce on brioche.



Benedict de Salmón
of Salmon

Con Salmón ahumado, queso fresco, queso Philadelphia, y aguacate, cubierto de nuestra bearnesa exclusiva Coffeebox.

With smoked salmon, cream cheese, Philadelphia cheese, and avocado, topped with our exclusive Coffeebox béarnaise.



Benedict Vegetariano
Vegetarian

Con aguacate, tomate, rúcula y cebolla crujiente, sobre pan brioche napado por nuestra salsa bearnesa.

With avocado, tomato, rocket and crispy onion, on brioche bread topped with our Béarnaise sauce.



Benedict Diavolo
Spicy

Con Salchichón ibérico, queso Granna Padano, chutney de tomate, salsa sriracha, rúcula y nuestra salsa bearnesa de la casa, sobre pan brioche.

With Iberian salami, Granna Padano cheese, tomato chutney, sriracha sauce, rocket and our house béarnaise sauce, on brioche bread.



Benedict Pollo Asado
with Roast Chicken

Pollo asado sobre pan brioche, allioli, salsa bearnesa, coronado con patatas paja.

Roast chicken on brioche bread, aioli, béarnaise sauce, topped with straw potatoes.



Tostada Jamon Serrano y champiñones
Ham and Mushroom Toast

Tostada de pan de cereales al grill, con queso Philadelphia, champiñones aliñados, Jamón serrano y tomillo fresco.

Toast of grilled cereal bread, with Philadelphia cheese, seasoned mushrooms, Serrano ham and fresh thyme.



Tostada guacamole, Jamón y tomate
Guacamole Toast, Ham and Tomato

Guacamole especial fresco, con Yuzu, Jamón York y tomate Valenciano (según temporada), aguacate fresco y pistacho crudo, sobre pan de pueblo.

Special fresh guacamole, with Yuzu, ham and Valencian tomato (depending on season), fresh avocado and raw pistachio, on bread.



Tostada de Mozzarella, Pesto y Espinacas
Mozzarella Toast Pesto and Spinach

Mozzarella y espinaca fresca, con nuestra salsa de pesto especial, tomate seco, queso Granna Padano sobre hogaza blanca.

Fresh mozzarella and spinach, with our special pesto sauce, sundried tomato, Granna Padano cheese on white bread.



Bikini de Ensaimada con Jamon Serrano
Bikini of Ensaimada and Serrano Ham

Jamon serrano, queso brie y nueces, con nuestra salsa especial de miel y tartufata, entre 2 ensaimadas caseras crujientes.

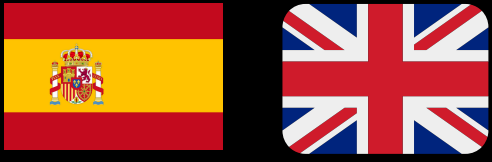
Serrano ham, brie cheese and walnuts, with our special honey and tartufata sauce, between 2 crunchy homemade ensaimadas.



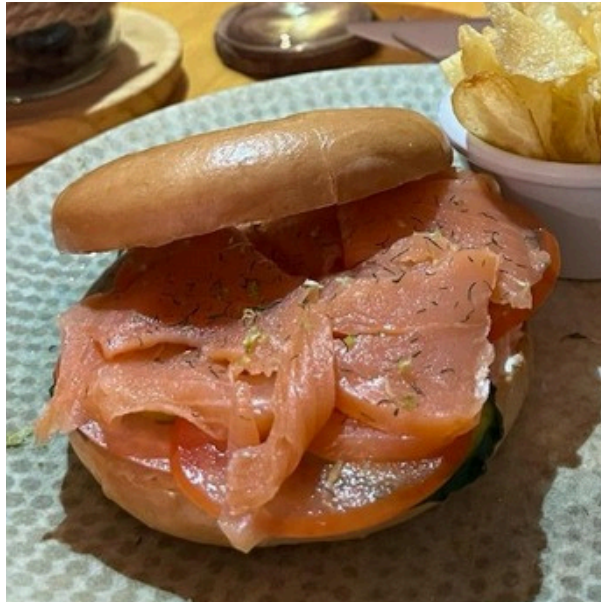
Fartón de Pollo Asado
Roast Chicken Farton

Pollo asado con cebolla caramelizada, con nuestra salsa especial de allioli al melocoton, dentro de un farton hojaldrado y coronado de patatas paja.

Roast chicken with caramelised onion, with our special peach allioli sauce, inside a flaky farton and topped with straw potatoes.



NOVEDADES NOVELTIES



Gofre de Hojaldre de Prosciutto y Queso
Prosciutto and Cheese Puff Pastry Waffle

Bagel Margarita

Bagel de Prosciutto
Tomate seco y Aguacate
Prosciutto Dried Tomato and Avocado Bagel

Bagel de Sobrasada Vegana
Sobrassada Bagel Vegan

Bagel de Salmón, Queso fresco y Tomate
Salmon, fresh cheese and tomato Bagel

Gofre Casero hojaldrado, relleno de jamon serrano y queso Cheddar, con salsa de pesto a base de cacahuete y albahaca, y tomates cherry.

Tomate de temporada, crema de queso blanco y parmesano, albahaca fresca y tomate seco aliñado

Jamón cocido, tomate seco, queso Granna Padano en lascas, aguacate y mayonesa.

Sobrasada vegana
Coffeebox, tomate seco y rúcula, sobre bagel tostado.

Salmon, queso fresco, tomate y lonchas finas de pepino, con un toque de cascara de lima rayada

Homemade flaky waffle, filled with Serrano ham and Cheddar cheese, with peanut and basil pesto sauce and cherry tomatoes.

Seasonal tomato, white cheese and parmesan cream, fresh basil and dried tomato dressing

Cooked ham, sundried tomato, Granna Padano cheese, avocado and mayonnaise.

Coffeebox vegan
sobrassada, sundried tomato and rocket, on toasted bagel.

Salmon, fresh cheese, tomato and thinly sliced cucumber, with a touch of grated lime zest.



Ensalada de Tomate y Ventresca de Atún
Tomato and tuna salad

Ensalada de Burrata
Burrata Salad

Ensalada de Salmón
Salmon Salad

Gofre de Hojaldre relleno de Chocolate

Puffy Pastry Waffle villed with chocolate

Burrata fresca, lechuga iceberg y rúcula aliñadas, vinagreta de frutos secos y crema de albahaca.

Burrata fresca, lechuga iceberg y rúcula aliñadas, vinagreta de frutos secos y crema de albahaca.

Salmón, tomate, aguacate, lechugas variadas aliñadas con pico de gallo, queso fresco y salsa tartara.

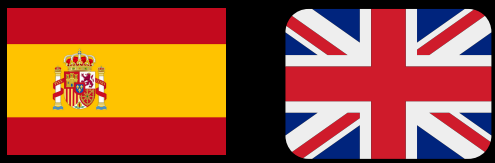
Gofre único, hecho de mada hojaldrada rellena de chocolate, acompañado de salsa de chocolate, nueces, fresa y nata montada.

Lettuce hearts, Valencian tomato (or equivalent depending on the season), tuna belly, fine onion, anchovies, piparras and Dijon mustard vinaigrette.

Fresh burrata, dressed iceberg lettuce and rocket, dried fruit vinaigrette and basil cream.

Salmon, tomato, avocado, mixed lettuce dressed with pico de gallo, fresh cheese and tartar sauce.

Unique waffle, made of flaky mada filled with chocolate, served with chocolate sauce, walnuts, strawberry and whipped cream.



CAFÉ / TÉ / CHOCOLATE COFFEE / TEA / CHOCOLATES

Café con Leche/ Coffee with Milk M	2,15€
Café con Leche/ Coffee with Milk L	2,85€
Café con Leche/ Coffee with Milk XL	3,75€
Espresso / Cafe solo S	1,80€
Cortado / Machiatto S	1,80€
Capuccino M	2,70€
Capuccino L	3,40€
Capuccino XL	4,30€
Latte Machiatto M	2,60€
Latte Machiatto L	3,30€
Latte Machiatto XL	4,20€
Bombón (with condensed milk)	2,05€
Crema /creme Moka M	2,85€
Crema /creme Moka L	3,55€
Crema /cremeMoka XL	4,45€
Cafe Latte Aromatizado/ Flavoured M	2,80€
Café Latte Aromatizado/ Flavoured L	3,50€
Café Latte Aromatizado/ Flavoured XL	4,40€
Con: avellana, vainilla, caramelo, tiramisú, chocolate blanco/negro, canela, cookies, coco, arándanos, fresa, mango y plátano.	
With: hazelnut, vanilla, caramel, tiramisu, white/black chocolate, cinnamon, cookies, coconut, blueberry, strawberry, mango and banana.	
Café Frio/ Could coffee M	3,00€
Café Frio/ Could Coffee L	3,80€
Café Frio/ Could Coffee XL	4,60€

PARA LLEVAR TAKE AWAY



Té Negro / Té Rojo M	1,80€
Black or Red tea	
Té Negro / Té Rojo L	2,30€
Black or Red tea	
Té Negro / Té Rojo XL	2,80€
Black or Red tea	
Té con Leche M	2,10€
Tea with milk M	
Té con Leche L	2,60€
Tea with milk L	
Té con Leche XL	3,00€
Tea with milk XL	
Leche con Chocolate M	2,85€
Milk with chocolate M (Colacao o Nesquik)	
Leche con Chocolate L	3,55€
Milk with chocolate L (Colacao o Nesquik)	
Leche con Chocolate XL	4.45€
Milk with chocolate XL (Colacao o Nesquik)	
Vaso de Leche /Glass of milk M	2,30€
Vaso de Leche /Glass of milk L	3,00€
Vaso de Leche /Glass of milk XL	3,90€

Extras para tu café + Extras for your coffee

Carga extra de cafe	0,90€
Hielo	0,25€
Leche especial o Bebida Vegetal	0,60€
Aroma Extra	0.75€



THE COFFEE BOX

Ven y disfruta de nuestros cafés e infusiones
Come and enjoy our coffee and tea's



THE COFFEE BOX



Batidos / Smoothies

De frutas / of fruits

Oreo / Oreo cookie

5,45€

Nutella y Platano

Nutella & Banana

6,50€

Piña y Kiwi

Pineapple and Kiwi

6,55€

Mango, papaya y piña

Mango, papaya and pineapple

7,20€

Açaí, platano, arandanos y mango

Acai, banana, blueberry and mango

7,20€

Coco, espirulina azul, melocotón, mango, platano y piña

Coconut, blue spirulina, peach, mango, banana and pineapple

7,20€

Fresa, sandía, semillas de chia y mango

Strawberry, watermelon, chia seeds and mango

7,20€

Green Power, pepino, col rizada, piña y espinacas

Green Power, cucumber, kalé, pineapple, spinach

7,20€



Cócteles / Cocktails

Only for Cocktails

Happy Hour 18.00 - 20.00h

Mojito

7,30€

Sex on the Beach

7,30€

Piña Colada

7,30€