



SEMIFRÍOS/TARTAS

CHOCOLATE NEGRO/FRAMBUESA.....	4,5
Mousse de chocolate negro Caraibe y frambuesa con cremoso interior de chocolate negro sobre una galleta crujiente de sablé de cacao	
CHEESECAKE	4,5
Mousse de queso Philadelphia con corazón de arándanos sobre crujiente galleta de azúcar moreno	
CHOCOLATE BLANCO CON MARACUYÁ.....	4,5
Mousse de chocolate blanco con cremoso de maracuyá sobre un bizcocho de chocolate blanco con trozos de habas de cacao	
BANOFFEE.....	4,5
Tartaleta crujiente de masa sablé rellena con plátano asado con azúcar moreno, mousse de dulce de leche	
CHOCOLATE NEGRO CON NARANJA.....	4,5
Mousse de chocolate negro y naranja con cremoso de naranja sobre bizcocho crujiente de cacao – elaborado con ingredientes que no contienen gluten	
GROSELLA NEGRA /YOGURT.....	4,5
Mousse de grosella negra con interior de yogurt griego y virutas de lima sobre bizcocho de chocolate blanco con pistachos	
CHOCOLATE CON LECHE Y CARAMELO.....	4,5
Mousse de chocolate con leche rellena de crème brûlée al caramelo sobre bizcocho de chocolate con leche y trozos de avellana – elaborado con ingredientes que no contienen gluten	
TARTELETA DE LIMÓN.....	4,5
Nuestra reconocida tartaleta crujiente con intensa crema de limón y merengue italiano	



CAFÉS

ESPRESSO / MACCHIATO / CAFÉ LATTE	1,60/1,80/2,0
CAPPUCCINO	2,50
DOBLE DE CAFÉ	0,60
MUG AMERICANO (Triple shot)	3,50

*Tipos de leche: entera, desnatada, soja.

ATENCIÓN: Nuestros alimentos, al ser un obrador artesano, pueden contener cualquiera de los 14 alérgenos (Ley 17/2011).



BOLLERÍA Y PETITS FOURS

CROISSANT DE MANTEQUILLA	1,8
Nuestro clásico parisino hecho con la más pura mantequilla	
PAN CON CHOCOLATE	2,0
Hojaldre de mantequilla relleno de intenso chocolate negro	
ABANICO CON PISTACHO Y CEREZA	2,1
Hojaldre de mantequilla relleno de crema de pistachos y cerezas amarenas	
CARACOLA CON NARANJA Y CHOCOLATE	2,1
Hojaldre relleno de crema pastelera, piel de naranja confitada e intenso chocolate negro	
CARACOLA CON CREMA DE CANELA Y PASA EN RON.....	2,1
Hojaldre relleno de crema pastelera de canela y pasas macerada en ron	
PALMERA CON CHOCOLATE.....	2,8
Nuestro hojaldre casero de mantequilla cubierto con intenso chocolate y grue de cacao	
FINANCIER	1,6
Esponjoso bizcocho de almendra con mantequilla caramelizada	
FINANCIER CON FRAMBUESA	1,6
Nuestro clásico financier con frambuesa	
BROWNIE CON DULCE DE LECHE	3,0
Bizcocho de chocolate negro relleno de dulce de leche	
MACARON DE FRAMBUESA	2,0
Galleta de almendra rellena de nuestra confitura de frambuesa casera y mazapán – elaborado con ingredientes que no contienen gluten	
MACARON DE CHOCOLATE.....	2,0
Galleta de almendra rellena de ganache de chocolate - elaborado con ingredientes que no contienen gluten	



TÉ E INFUSIONES

TÉ E INFUSIONES	2,30
Earl grey blue (té negro con flores de aciano)	
Darjeeling (té negro de India, Primera cosecha)	
Green tea (té verde)	
Green tea with lemongrass (té verde con citronela)	
Green tea with Mint (té verde con menta)	
Jazmín (té verde con flores de jazmín)	
Frutas del bosque (infusión de hibiscus y arándano rojo)	
Rooibos vainilla (infusión de hierbas con sabor a vainilla y nata)	
Menta	
Manzanilla cítricos (infusión aromatizada de hierbas y naranja)	