

La Carta

HUEVOS / EGGS

TORTILLA FRANCESA - 13,50€

Con queso y jamón york y cherry tomate confit con pan de masa madre tostado / french omelette with cheese & ham and cherry tomatoes confit on toasted saourdough bread

REVUELTOS CREMOSOS - 14€

Con aguacate, stracciatella y cebollino sobre una rebanada tostada de pan de masa madre / creamy scrambled eggs, with avocado, stracciatella cheese and chives on a toasted saourdough bread

ENGLISH BREAKFAST - 14,50€

Huevos fritos, setas, tomate asado, frioles y guanciale, servido con pan brioche tostado / fried eggs, mushrooms, grilled tomatoe, guanciale, beans, toasted brioche bread

AVOCADO TOAST - 15€

Huevos poché, salsa holandesa, aguacate, cebollino sobre una rebanada de pan artesanal de masa madre / avocado toast, hollandaise sauce, avocado, green onion on toasted sourdough bread

BENEDECTINO ROYALE - 17,50€

Con salsa holandesa, salmón, cebollino sobre pan brioche / royale benedicts eggs with hollandaise sauce, salmon, green onion on brioche bread.

BENEDICTINO DE TRUFA - 19€

Con salsa holandesa, trufa negra y cebollino sobre una rebanada de pan brioche / truffle Benedicts eggs with hollandaise sauce, black truffle and green onion on toasted brioche bread.

BOWLS

AÇAÍ - 16,50€

Granola y fruta fresca de temporada, escamas de coco / açai, granola & seasonal fresh fruit, cocunut flakes.

GRANOLA - 14,50€

Yogurt griego, granola, miel y fruta fresca de temporada / greek yogurt, granola, honey and seasonal fresh fruit

TORTITAS / PACAKES

TORTITAS / PANCAKES - 16,50€

Tortitas con sirope de arce y frutos rojos / pancakes with maple syrup & redberries

BRIOCHES RELLENOS / BRIOCHE BREAD SANDWICHES

CLUB SANWDICH DE POLLO - 21€

Pollo marinado en cítrico y cocinado a baja temperatura, guanciale crujiente, pomodoro, lechuga, queso, mayonesa y patatas firtas / citrus marinated chicken cooked slow temperature, crispy guanciale, cheese, tomatoe, lattuce and mayonese & french fries.

ROAST BEEF – 19 €

Roast beef, tomatito cherry confitado y vinagreta balsámica de Módena / roast beef, cherry tomatoes and balsamic vinegar of Modena.

ROLL DE BOGAVANTE / LOBSTER ROLL - 25 €

TOSTADAS DE PAN DE MASA MADRE / SOURDOUGH BREAD TOAST

MANTEQUILLA Y MARMELLADA - 6€

(melocotón / naranja / fresa) / jam & butter (figs / orange / red fruits)

TOMATE, QUESO FUNDIDO Y OREGANO - 7€

Tomato, melted cheese & oregano

AGUACATE, QUESO RICOTTA Y MIEL - 9,50 €

Avocado, ricotta cheese and honey.

TOMATE Y JAMÓN CURADO - 15€

Tomato & iberic ham

SALMÓN AHUMADO - 16,50€

Queso cremoso con hierbas, naranja y eneldo / smoked marinated salmon, philadelphia cheese with dill weed, orange and dill

QUESO BURRATA - 14,50€

Tomate deshidratado y berenjena asada / burrata cheese, dry cherry tomatoes and grilled eggplant.

FOCACCIAS

VEG - 9€

Veduritas asadas, queso feta, rucola y summac / Roasted vegetables, feta cheese, rocket and sumac.

JAMON CURADO - 12,50€

Tomate, mozzarella y albahaca / iberic ham, tomatoe, mozzarella and basil

MORTADELLA - 12€

Queso burrata y granola de pistacho / mortadella burrata cheese & pistachio grain

JAMÓN YORK Y QUESO FUNDIDO - 9,50€

Cooked ham and melted cheese

HAMBURGUESAS / BURGERS

HAMBURGUESA - 22€

Pan brioche artesanal, hamburguesa de vaca madurada, queso ceddar, tomate & patatas fritas / artesanal bun, aged beef meat, ceddar cheese, tomatoe & fried chips

ENSALADAS / SALADS

CESAR - 14,90€

Lechuga romana, pollo marinado en cítrico, escamas de parmesano, picatostes artesanales, salsa cesar / roman lettuce, citric marinated chicken, parmesan flakes, cesar sauce, artesanal croutons

BURRATA - 16,90€

Lechuga romana, tomate RAF y pesto de albahaca / burrata, Roman lettuce, tomato RAF and basil pesto.

QUINOA - 12,50€

Quinoa, verduras asadas y menta / quinoa, verduras asadas y menta

PASTELERÍA / PATISSERIE

TARTA DE MANZANA - 7€

Apple pie

BROWNIE DE CHOCOLATE - 8,50€

Chocolate brownie

PLUMCAKE DE PERE Y CHOCOLATE - 7,50€

Pears & chocolate plumcake

BANANA BREAD - 7,50€

ROLLITO DE CANELA - 6€

Chinamom rolls

CROISSANT - 3€

CROISSANT RELLENO - 4€

(nutella - kinder - pistacho - marmelada) / filled butter croissant

(nutella - kinder - pistachio - marmelade)

GALLETAS COOKIES / CRUMBLE COOKIES - 5€

Kinder / lotus

MUFFIN JUMBO (Con Blueberry) - 6 €

CAFETERÍA, TÉ E INFUSIONES / COFFEE, TEA & INFUSIONS

ESPRESSO - 2,70 €

DESCAFEINADO / DECAFFEINATED - 2,90 €

AMERICANO - 3,20 €

CAFÉ DOBLE / DOUBLE ESPRESSO - 3,80 €

CORTADO / ESPRESSO MACCHIATO - 2,80 €

SHAKERATO - 4,50 €

CAFÉ CON LECHE / LATTE - 3,60 €

CAPPUCCINO - 3,80 €

AFFOGATO VANILLA - 5,50 €

ICED COFFEE - 6 €

ICED LATTE - 6 €

FLAT WHITE - 4,60 €

PINK LATTE - 5,50 €

CHAI LATTE - 6 €

MATCHA LATTE - 6 €

TÉ VERDE / GREEN TEA - 4 €

TÉ NEGRO / BLACK TEA - 4 €

TÉ CHAI / CHAI TEA - 4,50 €

TÉ MATCHA / MATCHA TEA - 4,50 €

INFUSIÓN ROOIBOS - 4 €

INFUSIÓN NATURAL DE LIMÓN, JENGIBRE Y MIEL

/ NATURAL LEMON, GINGER & HONEY INFUSION - 4,40 €

EXTRA LECHE VEGETAL / PLANT-BASED MILK +0,50 €

EXTRA SIROPE / SYRUP +0,80 €

LECHES VEGETALES / PLANT-BASED MILKS:

Almendra, coco, avena y sin lactosa / Almond, coconut, oat and lactose-free milk.

SIROPES / SYRUPS:

Pistacho, fresa, caramelo, mango, vainilla, chocolate y nata / Pistachio, strawberry, caramel, mango, vanilla, chocolate and whipped cream.

ZUMOS NATURALES / FRESH JUICES

NARANJA - 7€

GREEN - 8,50€

Espinacas, pepino, manzana, limón y menta / Spinach, cucumber, apple, lemon and mint

GOLDEN BOOST - 8,50€

Naranja, zanahoria y jengibre / Orange, carrot and ginger

MAMA 'S - 9€

Pistacho, mango, manzana y agua de coco / Pistachio, mango, apple and coconut water

BATIDOS / SMOOTHIES

ALOA - 9€

Leche de coco, piña y menta / Coconut milk, pineapple and mint

CHOCOBERRY - 9€

Leche de avena, chocolate, banana y fresa / Oat milk, chocolate, banana and strawberry

SUNNY - 9€

Leche de vaca, mango y pera / Cow's milk, mango and pear

REFRESCO / SODA

COCA-COLA - 4 €.

COCA-COLA ZERO - 4 €.

FANTA LIMÓN - 4 €.

FANTA NARANJA - 4 €.

ICE TEA - 4 €.

AQUARIUS LIMÓN - 4 €.

AQUARIUS NARANJA - 4 €.

AGUA SIN GAS - 4 €.

AGUA CON GAS - 4,50 €.

REFRESCO / SODA PREMIUM

FEVER-TREE SICILIAN LEMONADE: 6 €.

FEVER-TREE GINGER BEER: 6 €.

FEVER-TREE TÓNICA: 5 €.

THOMAS HENRY PINK GRAPEFRUIT: 6 €.

KOMBUCHA: 6,50 €.

ALOE VERA: 6 €.

ZUMO DE MANZANA BIO: 5 €.

CERVEZA Y VINO / BEER & WINE

CORONA: 6 €.

CERVEZA SIN ALCOHOL: 5,50 €.

CAÑA: 4 €.

VERDEJO GORGORITO: BOTELLA 33 € / COPA 6 €.

PINOT GRIGIO DOGARINA: BOTELLA 32 € / COPA 6 €.

MONTEPULCIANO: BOTELLA 32 € / COPA 6,50 €.

RIBERA DEL DUERO: BOTELLA 32 € / COPA 6,50 €.

ROSADO BELVERO: BOTELLA 32 € / COPA 6,50 €.

PROSECCO ASTORIA CUVÉE: BOTELLA 34 € / COPA 7 €.

COCKTAILS

APEROL SPRITZ: 14 €.

BELLINI: 14 €.

MOSCOW MULE: 15 €.

MIMOSA: 15 €.

Mama's
café