



COMIDA CASERA HECHA  
CON CARÍÑO PARA CUALQUIER  
HORA DEL DÍA

Abierto desde el desayuno a la cena  
de 9:00 a 24:00

 Cafe-Sidney-Sta-Eularia

 cafe\_sidney\_santa\_eularia

---





## TAPAS Y ENTRADAS







MELON CON JAMÓN IBERICO .....	20,50
ALITAS DE POLLO.....	8,00
con salsa agridulce	
NACHO-CHIPS .....	8,00
con salsa de queso, guacamole y salsa chilli   	
TABLA DE JAMÓN IBERICO 	16,50
TABLA DE QUESOS VARIADOS .....	11,00
  	
PIMIENTOS DEL PADRÓN 	5,50
CARPACCIO DE BUEY .....	14,50
con virutas de parmesano, rucula y aceite de trufa 	
CROQUETAS CASERAS MIXTAS .....	7,50
   de boletus con gorgonzola  y de salmon 	
CHAMPIÑONES REBOZADOS .....	7,50
con salsa roquefort y agridulce   	
CALAMARES SALTEADOS .....	10,50
con ajo y perejil  	
PULPO A LA OLIVA  	11,50
GAMBAS AL AJILLO 	12,50
HUMMUS CON CRUDITES .....	7,00
   	
PAN, ALIOLI Y OLIVAS   	3,50
CESTA DE PAN  	1,00
PAN SIN GLUTEN 	2,00

## € ENSALADAS



ENSALADA MIXTA .....	7,50
mezclum, zanahoria, maíz, tomate, huevo  	
ENSALADA DE ATUN  	12,50
ENSALADA DE TIRAS DE POLLO 	13,50
ENSALADA DE HIGADILLOS DE POLLO....	14,00
con bacon crujiente, cebolla caramelizada 	
ENSALADA QUESO DE CABRA GRATINADO .....	13,50
con miel y semillas de calabaza y girasol   	
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO .....	15,50
con rúcula, tomate cherry y aguacate  	
ENSALADA DE ESPINACA .....	15,00
con queso de cabra, bacon, semillas de calabaza y girasol y tomate cherry 	

### salsa a petición:

- francesa a base de mayonesa  
- aceto balsámico y aceite de nueces  
- miel y manzana

ENSALADA CESAR .....	14,50
con tiras de pechuga de pollo, bacon, anchoas, picatoste y parmesano    	
BURRATA .....	12,00
con tomate cherry, rúcula y aceite de albahaca  	

## WOK DE VERDURAS CON ARROZ BASMATI

SOLO VERDURAS avisar a la camarera si 	11,50
CON POLLO.....	15,50
CON GAMBAS 	16,50

Todos los platos fritos pueden contener trazas de gluten y huevo. La decoración de platos puede llevar sesamo o soja, gracias por avisar de alergia. Los platos indicados contienen:




plato vegetariano	gluten	crustáceos	huevo	pescado	lactosa	soja	cacahuetes	frutos de cascara	apio	mostaza	sesamo	dióxido de azufre	moluscos	altramuces
														


## CARNES


ENTRECÔTE (300gr) ..... 24,00  
con patatines y pimientos del padron

### **salsa a petición:**

- pimienta 
- champiñones 
- roquefort 

CRUJIENTE DE CORDERO ..... 19,50  
en hoja brick con queso de cabra  
mentolado y puré de patata   





PRESA DE CERDO IBERICO ..... 22,50  
con salsa de vino tinto, trompetas de la muerte,  
escalibada y patatas rústicas 

SOLOMILLO DE TERNERA & FOIE ..... 26,00  
con salsa de vino tinto, sobre colchón de setas  
variadas y espárragos de mar 



## PESCADOS

MEDALLONES DE MERLUZA ..... 16,50  
a la mantequilla de hierbas  
con verduras salteadas  

DORADA A LA PLANCHA ..... 19,00  
con ajo frito y ensalada 





SALMÓN EMPANADO EN SÉSAMO ..... 18,50  
con salsa teriyaki, brocolis, espárragos y arroz  
basmati    


PULPO AL PESTO   ..... 18,00  
con puré de patatas

ATUN A LA PLANCHA ..... 21,00  
con espinacas salteadas con parmesano, aceite  
de trufa & puré de patatas y remolacha  

## € HAMBURGUESAS

€

HAMBURGUESA SIDNEY (180gr de carne) ..... 13,50  
con queso, bacon, pepino, tomate,  
lechuga y patatas fritas    

HAMBURGUESA VEGETARIANA ..... 12,50  
guacamole, pimientos del  
piquillo, rúcula, tomate, pepino,  
cebolla caramelizada & queso de cabra  
     

## PASTA CASERA

€

### TALLARINES





AL PESTO      ..... 11,50




CON SALSA DE TOMATE    ..... 11,50

CON SALSA BOLOÑESA    ..... 13,50

TALLARINES NEGROS FRUTI DI MARE ..... 18,00  
     

### RAVIOLES



RELLENOS DE  
ESPINACA & RICOTA ..... 15,80  
mantequilla de hierbas, tomate seco  
y piñones    

RAVIOLES CAPRESE ..... 15,80  
rellenos de mozzarella con  
sofrito de tomate fresco,  
olivas negras, ajo y albahaca   

RAVIOLES NEGROS  
RELLENOS DE MARISCOS ..... 16,90  
con salsa de salmón     

## PARA LOS MAS PEQUEÑOS




Hasta los 12 años

ARROZ CON SALSA DE TOMATE ..... 5,50  
& huevo frito  

ESPAGUETIS CON SALSA  
DE TOMATE    ..... 5,50  
con salsa pesto   o boloñesa  ..... 6,50

PECHUGA DE POLLO ..... 7,50  
& patatas fritas

MINI HAMBURGUESA CON QUESO ..... 7,50  
& patatas fritas    

CREPE RELLENO DE NUTELLA ..... 4,00  
  

BOLA DE HELADO ..... 2,00  
vainilla o chocolate 

Todos los platos fritos pueden contener trazas de gluten y huevo. La decoración de platos puede llevar sesamo o soja, gracias por avisar de alergia. Los platos indicados contienen:



# VINO TINTO / RED WINE

COPA 0,50L BOTELLA €

**BORSAO** 3,50 12,70 18,50  
CABERNET, SYRAH Y GARNACHA  
D.O. CAMPO DE BORJA

Vino con cuerpo, especiado, fruta madura con tonos florales.

Bodied wine, spicy, ripe fruit with floral tones.

**AZPILICUETA** 4,10 18,00 24,00  
TEMPRANILLO, MAZUELO,  
GRACIANO, CRIANZA 12 MESES  
EN BARRICA AGEING 12 MONTHS  
IN BARRELS - D.O. RIOJA

Fruta negra y roja, amplio en sensaciones.

Black and red fruit with large sensations.

**BOTIJO ROJO** 24,00  
100% GARNACHA - VALDEJALÓN  
Aromas de cereza y pimienta negra con taninos intensos

Aromas of cherry and black pepper with intense tannins

**FINCA RESALSO** 25,00  
BODEGA DE EMILIO MORO  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
100% TINTO FINO

Carnoso, pero no en exceso. De acidez equilibrada y persistente.

Fleshy, but not in excess. With balanced and persistent acidity.

**LUIS CAÑAS** 28,00

95% TEMPRANILLO, 5% GRACIANO, RESERVA - D.O. RIOJA  
Aromas a frutos negros muy intensos, poderoso, voluptuoso, potente. Una gran elección.

Aromas of intense, powerful, voluptuous, powerful black fruit. A great choice

**CHATEAU LE PRADIER** 30,00  
60% MERLOT, 40% CARBENET SAUVIGNON - BORDEAUX

Aroma complejo y suave con notas de fruta negra

Complex and smooth aroma with notes of black fruit

**MARQUES DE MURRIETA** 32,00  
84% TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO, GARNACHA - D.O. RIOJA  
Equilibrado entre fruta y toques tostados  
Balanced between fruit and toasted touches

**EMILIO MORO** 38,00

100% TINTO FINO  
CRIANZA 12 MESES EN BARRICA  
D.O. RIBERA DEL DUERO

Vino untuoso, potente, sabroso.  
Wine unctuous, powerful, flavourful.

**MAURO** 51,00  
90% TEMPRANILLO, 10% SYRAH  
D.O. CASTILLA Y LEON

Elegante, fruta intensa, largo y persistente.

Elegant, intense, long and persistent fruit.

Las bebidas indicados  
\* llevan uno o varios de  
estos ingredientes

gluten



lactosa



soja



dióxido de  
azufre



# VINO BLANCO/ WHITE WINE

COPA 0,50L BOTELLA €

**DUC DE FOIX** 4,00 14,00 20,00  
XAREL-LO D.O. PENEDES, BODEGA  
CAVIDES

Ligero, equilibrado, recuerdos cítricos  
Light, balanced, citrus memories

**BORSAO** 3,50 12,50 18,00  
100% MACABEO

Cítrico, recuerdos de frutas tropicales,  
cremoso, fresco.

Elegant fruity aroma, tasty, powerful and  
fresh.

**CARE** 4,20 15,50 23,00  
CHARDONNAY

Elegante aroma frutal, sabroso, potente  
y fresco.

Elegant fruity tasty, powerful and fresh.

**MARTIVILLI** 24,00  
100% SAUVIGNON BLANC

D.O RUEDA

Fresco, meloso, largo y fragante.

Fresh, sweet, long and fragrant.

**TERRAS GAUDA** 28,00

100% ALBARIÑO

Con estructura frutal, sensaciones  
cremosas.

Fruity with good structure, beautiful  
sensations.

**JOSE PARIENTE** 26,00

100% VERDEJO

D.O RUEDA

Con aroma de gran intensidad, elegante,  
fresco y complejo con un tono afrutado.

With great intensity, elegant, fresh and  
complex with a fruity tone.

**PAUL JABOULET ÂINÉ PARALÈLLE**  
**45 BLANC** 30,00

CÔTES DU RHÔNE

GARNACHA BLANCA, MARSANNE,  
VIOGNIER, BOURBOULENC

Fresco con notas cítricas y un toque de  
barrica

Fresh with citrus notes and a touch  
of barrel

**CHABLIS** 32,00

100% CHARDONNAY

Aromas frutales, avellanas y cítricos.

Fruity aromas, notes of pastries and  
hazelnuts. citrus. smooth, fine and elegant  
wine.

Las bebidas indicados  
\* llevan uno o varios de  
estos ingredientes

gluten



lactosa



soja



dióxido de  
azufre



---

---

# VINOS ROSADOS/ ROSE WINE <sup>SO<sup>2</sup></sup>

---

COPA 0,50L BOTELLA €

**FINCA FABIÁN** 3,50 12,70 18,50

50% GARNACHA, 50% BOBAL

D. O.: VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Con un color rosa frambuesa brillante y un bouquet que recuerda a las cerezas rojas, un sabor frutal con ligeros toques a cítricos.

With a bright raspberry pink color and a bouquet reminiscent of red cherries, with a fruity flavor with light touches to citrus.

**SASESIBO** 26,00

IBIZA - SYRAH Y MONASTRELL

Muy fresco con un color pálido y un final cítrico

Fresh with a pale color and a citrus final touch

**DOMAINE SAINTE MARIE** 30,00

Côtes de Provence

30% Cinsault, 30% Garnacha, 30% Syrah, 10% Monastrell

Aroma de fruta, notas de especias, finas e inteligentes, en un paladar suave y franco.

Pretty fruit aroma, notes of spices, fine and smart, on a smooth and frank palate.

**CHATEAU L'AUMERADE** 32,00

COTE DE PROVENCE, CRU CLASSE GARNACHA, SYRAH y CINSAULT

Suave y afrutado.

Soft and fruity.

---

## CAVAS

---

COPA BOTELLA €

**DUC DE FOIX BRUT** .. 4,00 .... 24,00

**1+1=3 BRUT ROSE** .. 4,50 .... 26,00

---

## CHAMPAGNE

---

**PERRIER JOUET**

GRAN BRUT ..... 86,00

**ROSE** ..... 88,00

**VEUVE CLICQUOT** ..... 75,00

BRUT

---

Las bebidas indicados  
\* llevan uno o varios de  
estos ingredientes

gluten



lactosa



soja



dióxido de  
azufre



---

---

# COCTELES

---

**AMARETO SOUR** ..... 9,50

lima, azúcar, amaretto, zumo de manzana /lime, sugar, amaretto, apple juice

**CAIPIRINHA** ..... 9,50

lima, azúcar blanco, cachaca  
lime, sugar, cachaca

**DAIKIRI DE FRESA** ..... 9,50

zumo de lima, fresas frescas, azúcar blanco, ron  
lime, strawberries, sugar, white rum

**ESPRESSO MARTINI** ..... 9,50

vodka, café, kalua, azúcar blanco  
vodka, coffee, kalua, sugar

**GIN FIZZ** ..... 9,50

zumo de lima, ginebra, azúcar, agua con gas lime, gin, sugar, sparkling water

**MARGARITA** ..... 9,50

tequila blanca, cointreau, zumo de lima  
tequila, cointreau, lime

**MOJITO** ..... 9,50

lima, azúcar moreno, menta, ron añejo, sprite  
lime, sugar, mint, brown rum, sprite

**TEQUILA SUNRISE** ..... 9,50

tequila, zumo de naranja y granadina  
tequila, orange juice and grenadine

**COSMOPOLITAN** ..... 9,50

vodka, cointreau, zumo de lima y zumo de arándanos / vodka, cointreau, lime, cramberry juice

**PIÑA COLADA** ..... 9,50

ron, piña natural, zumo de piña, crema de coco, azúcar moreno  
rhum, pineapple, coco and sugar

**APEROL SPRITZ** ..... 6,00

aperol, cava y agua con gas / aperol, cava and sparkling water

**BELLINI** ..... 6,00

zumo de melocotón y cava  
peach juice and cava

**HUGO** ..... 6,00

cava, sirope de flor de saúco, lima & menta  
cava, elder flower sirop, lime and mint

**BLOOD MARY** ..... 9,50

zumo de tomate, vodka, sal, pimenta, tabasco  
tomato juice, vodka, salt, pepper, tabasco

---

---

## COCTELES SIN ALCOOL

---

**VIRGIN MOJITO** ..... 5,50

lima, menta, azúcar, sprite /  
lime, mint, sugar, sprite

**SAN FRANCISCO** ..... 5,50

zumo de frutas mezcladas / fruits juice

**VIRGIN COLADA** ..... 5,50

piña natural, zumo de piña,  
crema de coco, azúcar /  
pineapple, coco and sugar

Las bebidas indicados  
\* llevan uno o varios de  
estos ingredientes

gluten



lactosa



soja



dióxido de  
azufre



# BEBIDAS CALIENTES/ HOT DRINKS

## CAFES / COFFEES

€

CAFE SOLO / COFFEE ..... 1,60

CAFE AMERICANO /  
AMERICANO COFFEE ..... 1,90

CORTADO /  
ESPRESSO MACHIATTO  ..... 1,70

CAFE CON LECHE /  
MILKY COFFEE  ..... 2,20

LATTE MACCHIATO  ..... 2,80


CAPUCCINO  ..... 2,70

CARAJILLO ..... 2,60


TRIFASICO  ..... 3,00


## CAFES ESPECIALES


€

“FRAPUCCINO” ..... 3,50  
capuccino helado iced capuccino 

“BAYLEYS CAPUCCINO” ..... 3,70  
capuccino & bayleys 

“IRISH COFFEE” ..... 5,50  
cafe, whisky irlandes y nata   
coffee, irish whisky and cream

“ICED COFFEE” ..... 3,50  
cafe frio, helado de vainilla & nata  
iced coffee, vainilla ice cream & cream 

“BOMBON” ..... 1,90  
cafe solo & leche condensada  
espresso & condensed milk 

ESPRESSO MARTINI ..... 9,50  
vodka, cafe, kalua, azucar blanco  
vodka, coffee, kalua, white sugar

## CHOCOLATES

€

CHOCOLATE CALIENTE /  
HOT CHOCOLATE  ..... 2,40

CHOCOLATE CON NATA /  
HOT CHOCOLATE & CREAM  ..... 2,50

LUMUMBA  ..... 3,00

COLA CAO  ..... 2,00

## LECHES / MILKS

€

LECHE DE SOJA /  
SOYA MILK ..... + 0,30

LECHE DE ALMENDRAS / ALMONDS  
MILK ..... + 0,70

## FIRST TEA

2,60€

ENGLISH BREAKFAST

EARL GREY TEA

BOMBAY CHAI

GREEN TEA

MINT TEA

GOLDEN FLOWERS

ROIBOOS

JASMIN FLOWERES

Las bebidas indicados  
\* llevan uno o varios de  
estos ingredientes

gluten



lactosa



soja



dióxido de  
azufre





## REFRESCOS/ SOFTS €

AGUA SIN O CON GAS .....	2,50
SAN PELLEGRINO .....	3,00
COCA COLA / COLA ZERO.....	2,90
NESTEA, FANTA .....	2,90
GINGER ALE.....	2,90
BITTER KAS.....	2,70
SHORLE MANZANA .....	2,60
ZUMOS VARIADOS .....	2,40
(piña, melocotón, manzana, tomate, naranja)	
JUICES (pineapple, peach, apple, tomato, orange)	

## TONICAS €

SCHWEPPE.....	2,90
FEVER TREE INDIAN TONIC ..	3,20

## ZUMOS NATURALES FRESH JUICES

PREGUNTAR POR NUESTRA  
AMPLIA CARTA DE ZUMOS Y  
BATIDOS

ASK FOR OUR LARGE LIST OF  
JUICES

## CERVEZAS/ BEERS €

### BARRIL-DRAFT

VELTINS 0.2.....	2,30
VELTINS 0.3.....	3,00
VELTINS 0.4.....	3,60

### BOTELLAS-BOTTLES

ALHAMBRA RESERVA .....	4,00
ESTRELLA GALICIA.....	3,00
SIN ALCOHOL/ ALCOHOL FREE.....	3,70
FRANZISKANER.....	4,70
CORONITA.....	3,80

## SANGRIAS €

### VINO BLANCO O TINTO WHITE OR RED WINE

0,5L.....	12,00
1L.....	19,00

### CAVA

0,5L.....	15,00
1L.....	23,00

### SANGRIA CON

PERRIER JOUET .....	95,00
---------------------	-------

Las bebidas indicados  
\* llevan uno o varios de  
estos ingredientes

gluten



lactosa



soja



dióxido de  
azufre



<b>GINEBRAS</b>	€
BEEFEATER.....	3,90
SEAGRAM'S .....	5,00
BOMBAY SAPHIRE.....	5,50
MARTIN MILLER.....	6,20
HENDRICKS .....	9,00
GIN MARE.....	11,00
G-VINE .....	12,50

<b>ANIS</b>	€
MARIE BRIZARD .....	2,90
RICARD.....	3,70

<b>VERMUT</b>	€
MARTINI BLANCO .....	2,90
MARTINI ROJO .....	2,90
MARTINI EXTRA DRY .....	2,90

<b>BITTER</b>	€
CAMPARI.....	3,40
AVERNA .....	3,60
FERNET BRANCA .....	4,00
JAGERMEISTER.....	4,30
APEROL.....	3,60

<b>VODKA</b>	€
ABSOLUT.....	3,90
SMIRNOFF.....	3,90
GREY GOOSE .....	12,50

<b>BRANDY</b>	€
CARLOS III.....	3,60
CARLOS I.....	5,50
GRAND DUQUE DE ALBA .....	6,50
CARDENAL MENDOZA.....	6,20
REMY MARTIN .....	9,00

<b>RON</b>	€
BACARDI.....	3,60
HAVANA CLUB 5 AÑOS .....	4,40
BRUGAL.....	4,20
SANTA TERSESA GRAN RESERVA.....	5,50
HAVANA CLUB 7 AÑOS .....	5,50

Las bebidas indicados  
\* llevan uno o varios de  
estos ingredientes

gluten



lactosa



soja



dióxido de  
azufre



## LICORES

HIERBAS IBIZENCAS.....	3,00
CREMA CATALANA .....	2,90
FRIGOLA.....	2,60
ORUJO BLANCO .....	2,90
FRANGELICO .....	3,90
BAILEYS  .....	4,20
COINTREAU.....	4,50
LICOR 43.....	3,80
MALIBU .....	3,40
TIA MARIA.....	4,00
PACHARAN .....	3,40
LICOR DE FRUTA .....	2,50
PORTO CRUZ .....	2,90
GRAPPA .....	3,40
GRAND MARNIER.....	4,50
AMARETTO.....	4,00
GET 27 .....	3,70
TIO PEPE .....	2,90
CALVADOS.....	3,60
LIMONCELLO .....	3,10
FRANGELICO .....	3,10
SOUTHERN COMFORT .....	3,60
SAMBUCA.....	4,30
DRAMBUIE.....	6,00

## WHISKY

BALLANTINES .....	3,90
JAMESON .....	3,90
JIM BEAN .....	4,40
JOHNNY WALKER RED .....	4,50
WHITE LABEL.....	4,50
JOHNNY WALKER BLACK .....	5,50
JACK DANIELS .....	5,50
JB RESERVA 15 AÑOS .....	6,50
CHIVAS REGAL .....	6,50
GLEN MORANGIE .....	7,90
MACALLAN AMBER MALTA ..	12,00

## TEQUILA

TEQUILA CUERVO .....	4,90
SAUZA BLANCA .....	4,40

Las bebidas indicados  
\* llevan uno o varios de  
estos ingredientes

gluten



lactosa



soja



dióxido de  
azufre





---

*Desayunos hasta las 14:00*  
*Snacks hasta las 18:00*

---

*Frühstück bis 14 uhr*  
*Snacks bis 18 uhr*

---

*Breakfast till 2 pm*  
*Snacks till 6 pm*

---

*Petits dejeuner jusqu'á 14h*  
*Snacks jusqu'á 18*

Abierto del desayuno a la cena  
de 9:00 a 24:00

 [Cafe-Sidney-Sta-Eularia](#)

 [cafe\\_sidney\\_santa\\_eulalia](#)





---





---







## DESAYUNOS

€

SIDNEY ROME ..... 10,00  
2 croissants, frutas frescas, mantequilla  
miel y merme-lada   

SIDNEY IBIZA ..... 12,00  
frutas, 1 huevo cocido, edam emental,  
jamón york, serrano y salami    


SIDNEY LONDON ..... 12,50  
2 huevos fritos con bacon, salchichas,  
alubias en salsa de tomate y tostadas  
   

SIDNEY PARIS ..... 17,00  
huevos revueltos naturales  
roastbeef con salsa remolada, salmón  
ahumado, rábano picante, brie, copa  
de cava & zumo de naranja natural y  
tostadas      

*Todos los desayunos llevan  
mantequilla , miel y mermelada*

**SIDNEY KID** ..... 5,00  
*para niños de hasta 12 años*  
tostada jamón y queso, tostada  
con nutella, frutas frescas, vaso  
de cacao    

CROISSANT    ..... 2,30

CROISSANT ..... 2,80  
con mantequilla y marmelada   

CROISSANT ..... 4,00  
con jamón y queso    

YOGURT NATURAL  ..... 1,50

HUEVO COCIDO  ..... 1,50

MÜESLI, YOGURT, MACEDONIA  
Y MIEL    ..... 7,90

MACEDONIA ..... 6,50

PLATO DE FRUTA ..... 11,40

## TOSTADAS

€

SUP. PAN INTEGRAL  ..... +0,40

PAN CON TOMATE  ..... 1,90

QUESO FUNDIDO   ..... 3,00

JAMÓN YORK    ..... 3,00

JAMÓN YORK  
Y QUESO    ..... 3,70

JAMÓN SERRANO  ..... 3,70

JAMÓN IBERICO  ..... 5,00

QUESO MANCHEGO   ..... 3,70

SERRANO y MANCHEGO   ..... 4,70

QUESO BRIE   ..... 3,70

AGUACATE  ..... 3,70

*todas las tostadas llevan tomate  
restregado*


CON MIEL, MERMELADA,  
MANTEQUILLA o  
NUTELLA     ..... 2,20

Todos los platos fritos pueden contener trazas de gluten y huevo. La decoracion de platos puede llevar sesamo o soja, gracias por avisar de alergia. Los platos indicados contienen:






## HUEVOS REVUELTOS €

3 HUEVOS REVUELTOS ..... 6,00  
2 tostadas y mantequilla   

EXTRAS ..... +1,00  
jamón york, bacon o champiñones 

EXTRA salmón ahumado  ..... +2,50

REVUELTO SIDNEY ..... 8,20  
jamón york, espárragos, cebolla  
caramelizada y champiñones  
  



## HUEVOS FRITOS €

2 HUEVOS FRITOS ..... 5,70  
2 tostadas y mantequilla   

EXTRAS ..... +1,00  
jamón york o bacon 

## HUEVOS POCHE\$ €

2 HUEVOS POCHE\$ ..... 5,70  
con tostadas y mantequilla   

HUEVOS BENEDICTINE  
2 huevos pochés con aguacate y  
tostadas     
con salmón  ..... 8,00  
con jamón  ..... 7,00

## TORTILLA €

TORTILLA ESPAÑOLA ..... 9,30  
con ensalada 

TORTILLA FRANCESA ..... 6,30  
con queso   

## SANDWICHES €

BOCADILLOS  ..... +0,50

PAN INTEGRAL  ..... +1,00

JAMÓN YORK & QUESO   ..... 4,50

VEGETAL CON AGUACATE  .... 5,50






PECHUGA DE POLLO  ..... 5,70

SERRANO & MANCHEGO   5,90

ATUN & CEBOLLA   ..... 5,90

SALMON AHUMADO ..... 6,00  
con philadelphia   

ROASTBEEF ..... 6,50  
con salsa remolada   

CLUB SANDWICH 3 pisos ..... 8,10  
con pollo, bacon, jamón, queso, huevo,  
pepino, salsa rosa     

BOC. CON TORTILLA  
FRANCESA    ..... 7,00

*todos los sandwich y bocadillos  
llevan tomate & lechuga*

“BIKINI” JAMÓN YORK  
& QUESO   ..... 4,00

QUESO & CEBOLLA   ..... 4,00

PATATAS FRITAS ..... 4,00

Todos los platos fritos pueden contener trazas de gluten y huevo. La decoración de platos puede llevar sesamo o soja, gracias por avisar de alergia. Los platos indicados contienen:

