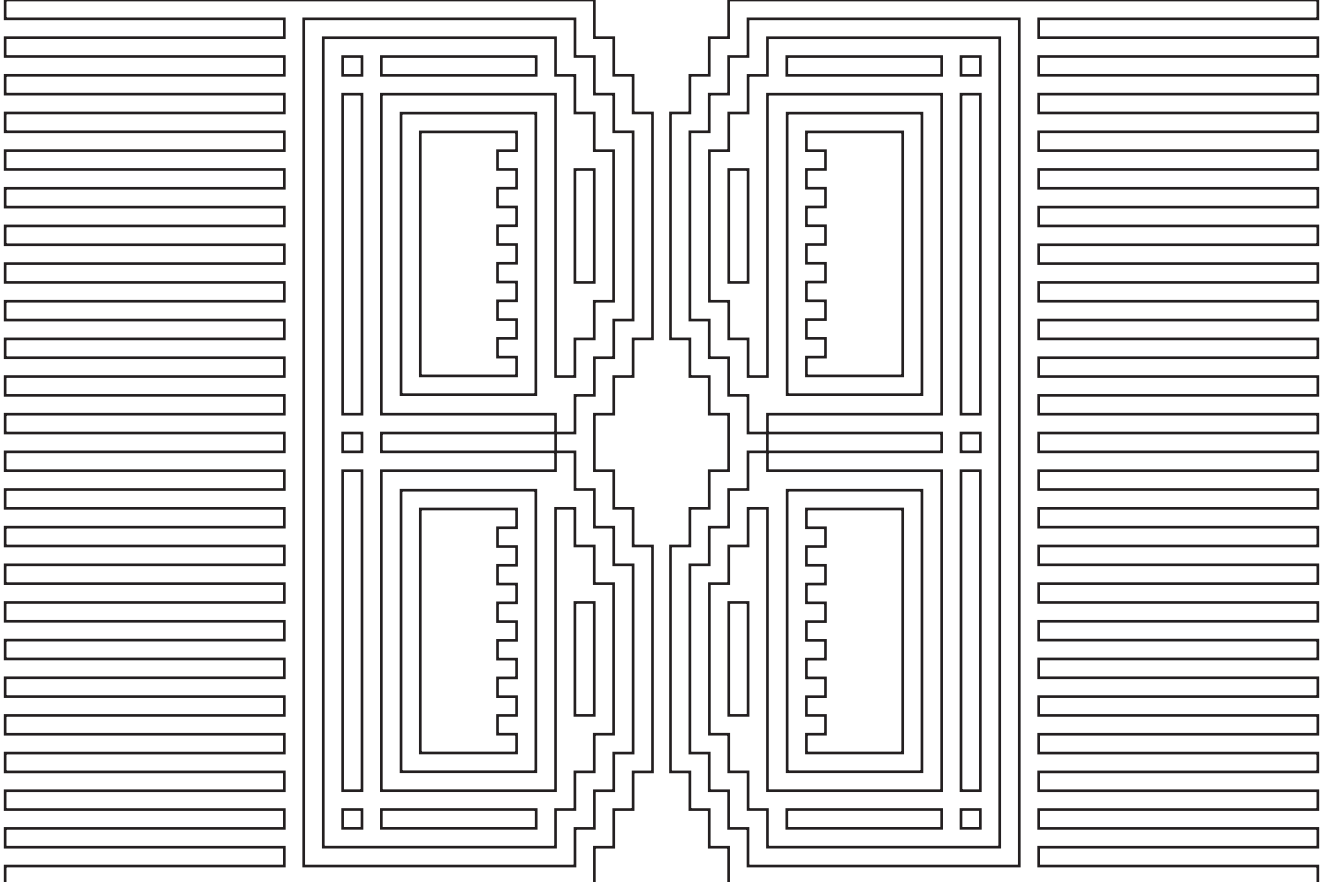






Café tostado por mujeres.




ESPRESSO		FILTRO	
SOLO (DOBLE CARGA 0,60 €)	1,90 €	AEROPRESS	5,10 €
CORTADO (A)	2,10 €	V60	5,10 €
CAPUCCINO (A)	2,30 €	BATCH BREW	3,60 €
AMERICANO (DOBLE CARGA)	2,50 €	CAFÉ CON RON ESPECIADO (A)	7,10 €
FLAT WHITE (A) 1/2 CAFÉ 1/2 LECHE	2,80 €	COLD BREW Sólo en temporada cálida	4,10 €
MOCCALATTE (A)	3,60 €	<p>“Pide nuestros cafés de temporada y recién tostados por nosotros. Disponibles en bolsas de 250 G, en grano o molido para tu método preferido”.</p>	
ICED LATTE (A) (DOBLE CARGA)	3,60 €		
ESPRESSO TONIC EXPRESSO DOBLE + TÓNICA RODAJA DE LIMA	4,10 €		
DIRTY CHAI LATTE (A) CHAI LATTE + ESPRESSO	4,60 €		
LECHE DE AVENA (A)	+0,50 €		
<p>ALÉRGENOS: GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVOS PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FR. SECOS APIO MOSTAZA SÉSAMO SULFATOS ALTRAMUZ MOLUSCOS</p>			

CAFÉ

TÉS E INFUSIONES

MASALA CHAI LATTE  CASERO	3,60 €
TÉ MATCHA	3,60 €
TÉ MATCHA LATTE 	4,10 €
TÉ GENMAICHA LATTE (TÉ CON ARROZ TOSTADO)	4,10 €
TÉ HOJICHA LATTE (SIN TEINA)	4,10 €
KOMBUCHA Té frío fermentado hecho por nosotros, bebida probiótica	
FRESA Y CÚRCUMA	
MANZANA Y JENGIBRE	4,10 €
TÉ FRIO	3,50 €
ICED MASALA LATTE	4,10 €
ICED MATCHA LATTE	4,60 €

ZUMOS

NARANJA (Disponible en temporada)	3,60 €
ESPINACAS MANZANA, LIMÓN, JENGIBRE	4,60 €
ZANAHORIA ZANAHORIA, MANZANA, JENGIBRE	4,60 €
PEPINO  PEPINO, MANZANA, APIO, LIMÓN	4,60 €
LIMONADA DE MATCHA	4,10 €
LIMONADA DE LAVANDA	4,10 €

BATIDOS

MANGO  LECHE, MANGO, CHÍA Y LIMA	4,90 €
MATCHA TÉ MATCHA, BEBIDA DE ARROZ Y PLÁTANO	4,90 €
CHUNKY MONKEY   LECHE, CHOCOLATE, PLÁTANO Y CREMA DE CACAHUETE	4,90 €

LECHE DE ARROZ O DE AVENA **+0,50€**

CERVEZA

ZETA BLACKBELL- BALTIC COFFEE PORTER   8,7° alc. (Colaboración BLUEBELL & ZETA BEER)	4,60 €
ZETA HELL, ZETA BREWERS   (RUBIA 5,5° alc)	4,60 €



OTROS

CHOCOLATE CALIENTE 	3,60 €
CHOCOLATE CALIENTE CON CHILE  CRU VIRUNGA 70%, CONGO, CHOCOLATE NEGRO ORGÁNICO DE ORIGINAL BEANS	4,10 €
BABYCCINO  LECHE EMULSIONADA Y CACAO	2,60 €
TÓNICA	2,60 €
AGUA CON GAS	2,10 €
MIMOSA	4,60 €
BLOODY MARY	6,60 €






ALÉRGENOS:  GLUTEN  CRUSTÁCEOS  HUEVOS  PESCADO  CACAHUETES  SOJA  LÁCTEOS  FR. SECOS  APIO  MOSTAZA  SÉSAMO  SULFATOS  ALTRAMUZ  MOLUSCOS

BEBIDAS

PLATOS

CHÍA PUDDING CON PULPA DE MANGO, FRUTA DE TEMPORADA, MANGO DESHIDRATADO, BEBIDA DE ARROZ Y NIBS DE CACAO   (VEGANO)	8,50 €
TORTITAS DE MATCHA CON NATA FRESCA, GRANADA O FRESAS (según temporada), PLATANO, SIROPE DE AGAVE Y VIRUTAS DE CHOCOLATE	12,00 €
TOSTADA DE MANTEQUILLA CON MERMELADA CASERA DE CALABAZA O DE FRUTOS ROJOS	3,40 €
TOSTADA DE TOMATE RALLADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN, OREGANO Y ESCAMAS DE SAL	3,50 €
TOSTADA DE SALMÓN CON QUESO CREMA CON ENELDO, RUCULA, SALMON, CEBOLLA ENCURTIDA, PEPINO, RÁBANOS Y ALCAPARRAS	13,50 €
TOSTADA DE AGUACATE CON HUEVO POCHADO BROTES VERDES, RÚCULA, QUESO PARMESANO Y GRANADA O RÁBANO (según temporada)	10,50 €
TOSTADA DE BACON CRUIENTE Y AGUACATE CON BROTES VERDES, RÚCULA, CEBOLLA ENCURTIDA EN CÍTRICOS	12,00 €
TOSTADA DE RICOTTA CON NARANJA O FRESAS (según temporada), NUECES PECANAS Y ROMERO	9,90 €
BAO VEGANO CON RODAJAS DE AGUACATE Y ZANAHORIA, TOFU, CEBOLLA ROJA, SALSA HOISIN Y BROTES	14,90 €
HUEVOS BENEDICTINOS CON ESPINACAS, SALMÓN Y SALSA HOLANDESA DE CILANTRO, EN PAN BRIOCHE	16,50 €
TOSTADA VEGANA DE AGUACATE GUISANTES Y MENTA	8,90 €
GRANOLA CON AVENA, YOGOURT Y MOUSSE DE COCO, PLÁTANO, ARÁNDANOS, FRESAS, NIBS DE CACAO Y MANGO DESHIDRATADO	11,50 €
GOFRE DE PULLED PORK EN PAN BRIOCHE CON HUEVO, CHUCRUT, RÚCULA, ESPINACAS, CEBOLLA ROJA MACERADA Y KIMCHI MAYO	15,00 €

EXTRAS

CESTA DE PAN RÚSTICO 	1,50 €
CESTA DE PAN DE KAMUT INTEGRAL 	2,00 €
PAN DE KAMUT INTEGRAL 	1,00 €
PAN SIN GLUTEN	2,50 €
HUEVO POCHADO 	2,50 €
SALMÓN 	3,00 €
AGUACATE	3,00 €
BACON	2,50 €
JAMÓN	2,00 €

“Utilizamos productos de mercado y de proximidad, muchos de ellos ecológicos y sin refinar y todo lo que hacemos es de elaboración casera”.

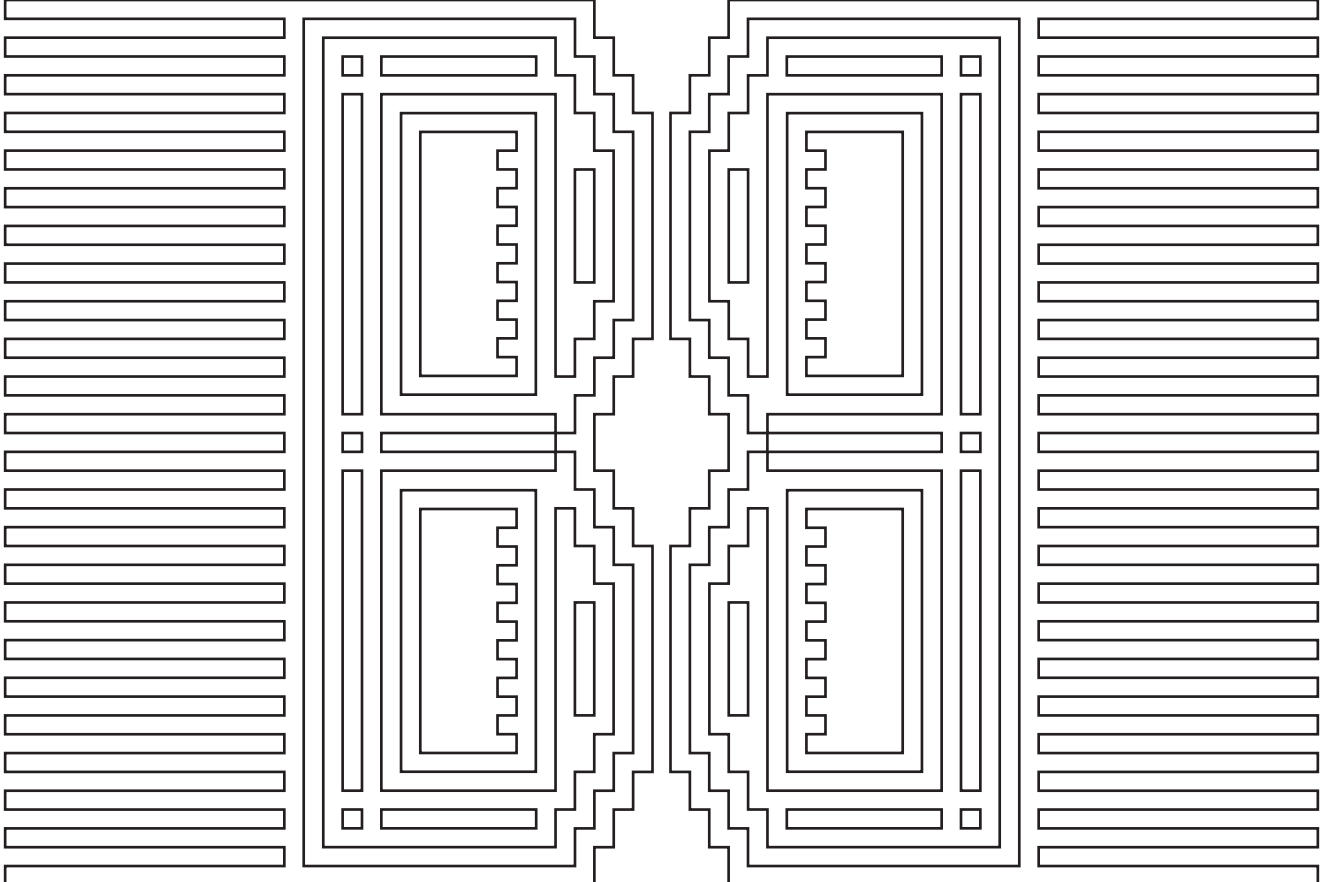
 BLUEBELL

ALÉRGICOS:  GLUTEN  CRUSTÁCEOS  HUEVOS  PESCADO  CACAHUETES  SOJA  LÁCTEOS  FR. SECOS  APIO  MOSTAZA  SÉSAMO  SULFATOS  ALTRAMUZ  MOLUSCOS

COCINA



Coffee roasted by women.








ESPRESSO		FILTER	
SOLO (DOUBLE SHOT 0,60 C)	1,90 €	AEROPRESS	5,10 €
CORTADO 	2,10 €	V60	5,10 €
CAPUCCINO 	2,30 €	BATCH BREW	3,60 €
AMERICANO (DOUBLE SHOT)	2,50 €	SPICE RUM COFFEE 	7,10 €
FLAT WHITE  1/2 COFFEE 1/2 MILK	2,80 €	COLD BREW (Only in hot season)	4,10 €
MOCCALATTE 	3,60 €	<p>Ask us for seasonal coffee, freshly roasted for us. 250gr bags, we can also grind it for your favorite method.</p>	
ICED LATTE  (DOUBLE SHOT)	3,60 €		
ESPRESSO TONIC DOUBLE SHOT + TONIC WATER + A SLICE OF LIME	4,10 €		
DIRTY CHAI LATTE  CHAI LATTE + ESPRESSO	4,60 €		
OAT MILK 	+0,50 €		


- ALLERGENS:
-  GLUTEN
 -  CRUSTACEANS
 -  EGGS
 -  FISH
 -  PEANUT
 -  SOYA
 -  DAIRY
 -  NUTS
 -  CELERY
 -  MUSTARD
 -  SESAME
 -  SULFITES
 -  LUPINE
 -  MOLLUSCS

CAFÉ

TEAS AND INFUSIONS

MASALA CHAI LATTE  HOME MADE	3,60 €
MATCHA TEA	3,60 €
MATCHA TEA LATTE 	4,10 €
GENMAICHA TEA LATTE (TEA WITH ROASTED RICE)	4,10 €
HOJICHA TEA LATTE (WITHOUT THEINE)	4,10 €
KOMBUCHA <small>Home made and cold fermented tea. Probiotic drink.</small>	
STRAWBERRIES AND TURMERIC APPLE AND GINGER	4,10 €
ICED TEA 	3,50 €
ICED MASALA CHAI LATTE 	4,10 €
ICED MATCHA LATTE 	4,60 €

JUICES

ORANGE <small>(Check for availability)</small>	3,60 €
SPINACH <small>APPLE, LEMON, GINGER</small>	4,60 €
CARROT <small>CARROT, APPLE, GINGER</small>	4,60 €
CUCUMBER  <small>CUCUMBER, APPLE, CELERY, LEMON</small>	4,60 €
MATCHA LEMONADE	4,10 €
LAVENDER LEMONADE	4,10 €

SMOOTHIES




MANGO  <small>DAIRY, MANGO AND CHIA SEEDS</small>	4,90 €
MATCHA <small>MATCHA TEA, RICE MILK AND BANANA</small>	4,90 €
CHUNKY MONKEY   <small>DAIRY, CHOCOLATE, BANANA AND PEANUT BUTTER</small>	4,90 €

RICE OR OAT MILK +0,50€

BEER

ZETA BLACKBELL- BALTIC COFFEE PORTER   <small>8,7° alc. (CBLUEBELL & ZETA BEER COLLABORATION)</small>	4,60 €
ZETA HELL, ZETA BREWERS   <small>(BLOND 5,5° alc)</small>	4,60 €

OTHERS

HOT CHOCOLATE  <small>CRU VIRUNGA 70%, CONGO, ORGANIC DARK CHOCOLATE BY ORIGINAL BEANS</small>	3,60 €
HOT CHOCOLATE WITH CHILLI  <small>RU VIRUNGA 70%, CONGO, ORGANIC DARK CHOCOLATE BY ORIGINAL BEANS</small>	4,10 €
BABYCCINO  <small>STEAMED MILK AND COCOA</small>	2,60 €
TONIC WATER	2,60 €
SPARKLING WATER	2,10 €
MIMOSA	4,60 €
BLOODY MARY	6,60 €

ALÉRGENOS:  GLUTEN  CRUSTÁCEOS  HUEVOS  PESCADO  CACAHUETES  SOJA  LÁCTEOS  FR. SECOS  APIO  MOSTAZA  SÉSAMO  SULFATOS  ALTRAMUZ  MOLUSCOS

DRINKS

DISHES

CHIA PUDDING WITH MANGO PULP, SEASONAL FRUIT, DRIED MANGO, RICE DRINK AND COCOA NIBS (VEGAN)	8,50 €
MATCHA PANCAKES WITH FRESH CREAM, POMEGRANATE OR STRAWBERRIES (depending on season), BANANA, AGAVE SYRUP AND CHOCOLATE SHAVINGS	12,00 €
BUTTER TOAST WITH HOMEMADE PUMPKIN OR RED FRUIT JAM	3,40 €
GRATED TOMATO TOAST WITH VIRGIN OLIVE OIL, OREGANO AND SALT FLAKES	3,50 €
SALMON TOAST WITH CREAM CHEESE WITH DILL, ARUGULA, PICKLED ONION, CUCUMBER, RADISHES AND CAPERS	13,50 €
AVOCADO TOAST WITH POACHED EGG, GREEN SPROUTS, ARUGULA, PARMESAN CHEESE AND POMEGRANATE OR RADISH (Depending on season)	10,50 €
CRISPY BACON AND AVOCADO WITH GREEN SPROUTS, ARUGULA, CITRUS PICKLED ONION	12,00 €
RICOTTA TOAST WITH ORANGE OR STRAWBERRIES (depending on the season), PECANS AND ROSEMARY	9,90 €
VEGAN BAO WITH AVOCADO AND CARROT SLICES, TOFU, RED ONION, HOISIN SAUCE AND SPROUTS	14,90 €
EGGS BENEDICT WITH SPINACH, SALMON AND CORIANDER HOLLANDAISE SAUCE, ON BRIOCHE BREAD	16,50 €
VEGAN AVOCADO, PEA AND MINT TOAST	8,90 €
GRANOLA WITH OAT , YOGORT AND COCONUT MOUSSE, BANANA, BLUEBERRIES, STRAWBERRIES, COCOA NIBS AND DEHYDRATED MANGO	11,50 €
PULLED PORK WAFFLE WITH SAUERKRAUT, ROCKET, EGG, PICKED ONION AND KIMCHI SAUCE	15,00 €

EXTRAS

RUSTIC BREAD BASKET	1,50 €
BASKET OF INTEGRAL KAMUT BREAD	2,00 €
WHOLE KAMUT BREAD	1,00 €
GLUTEN-FREE BREAD	2,50 €
POACHED EGG	2,50 €
SALMON	3,00 €
ABOCADO	3,00 €
BACON	2,50 €
HAM	2,00 €

“Utilizamos productos de mercado y de proximidad, muchos de ellos ecológicos y sin refinar y todo lo que hacemos es de elaboración casera”.

 **BLUEBELL**

ALÉRGENOS:  GLUTEN  CRUSTÁCEOS  HUEVOS  PESCADO  CACAHUETES  SOJA  LÁCTEOS  FR. SECOS  APIO  MOSTAZA  SÉSAMO  SULFATOS  ALTRAMUZ  MOLUSCOS

KITCHEN