

APERITIVOS

Aceitunas rellenas 4	2,00€
Chips Bio	2,00€
Salmuera 4	2,00€
Boquerón 4	2,00€
Mejillones Perrins 1-2-4	8,00€

TOSTADAS OPCIÓN SIN GLUTEN

Tostada de jamón (D.O. Guijuelo) 1	6,20€
Jamón ibérico con tomate	
Tostada de ventresca 1-4	5,80€
Ventresca, piquillos y tomate	
Tostada de humus 1-6-7-11	5,80€
Humus de garbanzo, queso feta, tomate seco y aceite de albahaca	
Tostada de brie 1-7	6,20€
Queso brie, mermelada de tomate y crujiente de jamón	
Tostada de cecina (D.O. León) 1-7	6,20€
Cecina, queso de cabra, tomate y pimienta	
Tostada de 4 quesos 1-7	6,20€
Queso azul, cheddar, queso crema, queso de cabra y cebolla caramelizada	



PLATO DEL DÍA

ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE + BEBIDA

12€ DE LUNES A VIERNES
AL MEDIODÍA

BONO SEMANAL 50€

COCINA X JUAN CARLOS CALLEJAS

RACIONES

Ensaladilla rusa 3-4-7	7,50€
Humus de garbanzo 6-11	6,00€
Carpaccio de berenjena 6-7-10	8,00€
Papas Mojo 7	6,00€
Nachos de queso 7	7,50€
Jamón ibérico (D.O. Guijuelo)	13,00€
Risotto de setas 6-7	13,00€
Tataki Atún Rojo 4-6-10-11	13,00€
Tataki Rubia Gallega 7-10-11	14,00€
Carpaccio Picaña madurada 7	12,00€

BRIOCHEs OPCIÓN SIN GLUTEN

Burger Matisse 7	11,00€
Burger Atún Rojo 4-6-7	12,00€
Burger Veggie 15	12,00€
Brioche de Pollo al Curry 7-10	10,00€

Burger y brioche van acompañadas con chips bio
+1,00€ papas baby

Horario de cocina 12-16 | 20-23

SUGERENCIAS

Pregunte al camarero por los platos fuera de carta de nuestro chef

ALÉRGENOS

1 Gluten | 2 Crustáceos | 3 Huevos | 4 Pescado
5 Cacahuets | 6 Soja | 7 Lácteos | 8 Frutos de cascara 9
Apio | 10 Mostaza | 11 Granos de sésamo
12 Sulfitos | 13 Moluscos | 14 Altramuces | 15 Legumbres

COFFEE

Solo doble	2,00€
Latte *	2,30€
Flat White **	2,30€
Capuchino **	2,30€
Bombón *	2,20€
Mocha **	2,50€
Chai Latte **	3,20€
Matcha Latte **	3,20€

Cold Brew	3,50€
Ice Americano	2,50€
Ice Latte **	2,80€
Ice Chai Latte **	3,70€
Ice Matcha Latte **	3,70€
Coffee Tonic	3,70€

Ginger Beer	3,00€
-------------	-------

ZUMOS ECO

2,20€

Melocotón | Naranja&Zanahoria | Piña
Mango | Manzana&Aloe | Limón | Tomate

Naranja natural	2,70€
-----------------	-------

TÉS FRIO

3,00€

Hibiscus Menta | Frutos del Bosque
Melocotón | Naranja Maracuya | Mango

INFUSIONES

2,50€

Té Verde ChunMee | Té Verde Moruno
Té Negro Ceylon | Té Rojo Pu Erh | Frutos del Bosque
Rooibos Jengibre Limón | Tulsi Melisa Limón

SUPLEMENTO LECHE AVENA *0,20 | **0,50

TARTAS

PORCIÓN TARTA
3,50€

Red Velvet Carrot Cake	37,00€
Nutella Café Oreo	35,00€
Lotus Tropical Lemon Pie	
Cheesecake	32,00€
Tiramisu	4,00€ 35,00€

COOKIES

UNIDAD CAJA
3,00€ 10,00€

Clásica | Cacao | Red Velvet
Matcha | Cacahuete | Avellanas

TOSTADAS

DESAYUNO 9-12

Dulce	3,00€
Nutella	3,00€
Aceite	3,00€
Tomate	3,00€



PREGUNTA POR NUESTRAS
TARTAS PERSONALIZADAS
PASTELERIA X MARINA TEIXEIRA

20 CAPSULAS
· 9,00€ ·

PAQUETE CAFE
250 GR
· 9,00€ ·

CATUAÍ · YELLOW & RED BOURBON | LAVADO
FRUTOS ROJOS MADUROS | CÍTRICOS | PANELA

· FINCA GAIA | HONDURAS ·

COCKTAILS

Matisse Rose 8,00

Vodka Frambuesa · Cordial · Menta · RB Berry

Moscow Mule 8,50

Vodka · Italicus · Lima · Ginger Beer

Espresso Martini 6,50

Vodka · Licor Cafe · Azucar · Espresso

Bramble 8,00

Ginebra · Sour Mix · Licor Mora

Basil Smash 8,50

Ginebra · Sour Mix · Albahaca fresca

Lynchburg Lemonade 8,50

Jack Daniels · Triple Sec · RB Limon · Angostura

Mojito 7,50

Ron Blanco · Sour Mix · Hierbabuena · Gas

—

Limonada Eléctrica 6,00

Zumo de Limón · Agua gas · Gotas mágicas
[Sin Alcohol & Sugar free]

Mojito Light 6,00

Sour Mix · Hierbabuena · Gas
[Sin Alcohol]

COMBINADOS

Japanese Gin & Tonic 8,50

Roku Japanese Gin · Tonic Yuzu

Cuba Libre 8,00

Ron Brugal Extraviejo · Coca Cola