

Madalenas de colores

CAKE & COFFE

En terraza, se incrementan todos los productos con 0,30 €

CAFÉS

Café solo	1,90 €
Café americano	1,90 €
Café con Hielo	2,40 €
Café cortado	1,90 €
Café con leche	1,90 €
Café mediano	2,10 €
Café capuchino	2,90 €
(disponible descafeinado)	
Café Brasil	2,50 €
Café Guatemala	2,50 €
Café India	2,50 €

REFRESCOS

Agua	2,10 €
Coca Cola	3,10 €
Fanta	3,10 €
Nestea	3,10 €
Zumo/ Biosolan	3,10 €
Zumo naranja natural	3,90 €

CAVAS

Copa Reymos	3,25 €
Botella Cava	18,00 €
Estrella	3,10 €

CAFÉS ESPECIALES

Café Lucky Luke	3,00 €
café,caramelo y leche	
Café Candy Candy	3,00 €
café,leche condensada y leche	
Café Abeja Maya	3,00 €
Café, miel y leche	
Café Mazingher	3,00 €
café, chocolate y leche	
Café Hulk	3,00 €
café, menta y leche	

* añádele nata montada al momento 1,00 €

BATIDOS

Choreo	5,20 €
leche, he o de chocolate, galletas ORO y nata	
Chocahoy	5,20 €
leche, helado de chocolate, galletas AHOY y nata	
Recuerdos de infancia	5,20 €
zumo de naranja, manzana, plátano, galletas María, helado de vainilla, leche y nata	
Nutella	5,20 €
leche, helado de vainilla, NUTELLA y nata.	
Dulce de leche	5,20 €
Helado de vainilla, dulce de leche, speculoos (galleta caramelizada) y nata	
Milka-Oreo	5,20 €
Helado de vainilla, chocolate blanco MILKA, galletas ORO, leche y nata	
Milka-Chip Ahoy	5,20 €
Helado de vainilla, chocolate blanco MILKA, galletas, CHIP AHOY, leche y nata	
Cacahuete	5,20 €
helado de chocolate, crema de cacahuete, galletas ORO, leche y nata	
Unicornio	5,20 €
helado de fresa, fresas, leche y nata	

CHOCOLATES

Chocolate caliente	2,90 €
Chocolate caliente con nata	3,50 €
Chocolate Unicornio	3,50 €
Té	2,10 €
Infusiones	2,10 €

GRANIZADOS

Granizado de Café	3,90 €
Granizado de Limón	3,90 €
Granizado de Naranja	3,90 €
Granizado de Melocotón	3,90 €
Granizado de Piña	3,90 €

TÉ FRIO

Té negro sabor Mango 3,80 €
Exótico, aromático, dulce y afrutado. Una bebida refrescante, intensa y envolvente que combina el extracto natural del té negro con la sabrosura tropical del mango.

Té negro sabor Limón 3,80 €
El aroma del té negro se une a la fragancia del zumo de limón para proporcionarte una bebida deliciosa y refrescante. El néctar mas sabroso y natural para combatir las altas temperaturas y rehidratar el organismo.

Té verde sabor Frutos Rojos 3,80 €
La combinación perfecta. Té verde y frutos rojos, un té frío delicado, suave y perfecto para acompañar cualquier momento.

Té Matcha Eco 3,80 €
Descubre el sorprendente sabor del Té Matcha 100% ecológico. También:
Té Matcha Remolacha y Coco [pink latte]
Té Matcha Cúrcuma y Jengibre [Gold Latte]

En terraza, se incrementan todos los productos con 0,30 €

CUPCAKES

Un cup-cake es una pequeña tarta para una persona, frecuentemente cocinada en un molde. Originariamente se hacían en tazas y cazuelas, siendo éste el significado de su nombre en inglés.

Triki	2,50 €
Cup-cake de vainilla, cn buttercream de vainilla. El monstruo de las galletas.	
Arándano	2,50 €
Cup-cake de vainilla, con buttercream de arándano. Imprescindible para los amantes de la fruta.	
Dulce de leche	2,50 €
Cup-cake de vainilla con buttercream de dulce de leche. Imperdonable no probarlo.	
Oreo	2,50 €
Cup-cake de vainilla con buttercream de galletas Oreo. Un clásico, que nunca falla.	
Nutella	2,50 €
Cup-cake de vainilla con buttercream de Nutella. Con la Nutella, siempre se acierta.	
Cheesecake de Oreo	2,50 €
Mini tarta de queso con galletas Oreo. Delicioso bocado para los amantes de las tartas de queso.	

Consulta los sabores del día. Mira nuestro expositor.

PIE

Es tarta de fruta elaborada con una masa recubierta de fruta. Existen muchas variantes y la fruta puede ser troceada o en compota. La fruta pueden colocarse directamente encima de la masa o sobre una base de crema.

American apple pie	4,90 €
Típica tarta americana, en formato de tartaleta con manzanas y canela. Deliciosa	
Pie de limón	4,90 €
Tartaleta rellena de crema de limón y cubierta de merengue tostado. Espectacular.	
MAD BROWNIE	4,90 €
Un vasito con nuestro delicioso brownie artesano, con nueces (puede ser de Oreo) cubierto de chocolate caliente y coronado con nuestra deliciosa nata.	

GOFRE

Todos los días, a partir de las 16:00 h. Una masa crujiente hecha entre dos planchas, con apariencia de rejilla. Nuestra masa TOTALMENE ARTESANAL no te dejará para nada indiferente. Si no has probado nuestro gofre, no has comido gofre. Consúltanos con que acompañarlo...

Nota de la casa:
Nuestros productos son 100% artesanos. Las variaciones en forma, color o textura son garantía de un proceso manual, huyendo de la uniformidad industrial. Si tienes alguna duda, ¡pregúntanos antes de empezar!

COOKIES RELLENAS

Prueba nuestras deliciosas cookies rellenas, una gran explosión de sabores... consúltanos los sabores disponibles cada día...
Y nuestras PALMERAS RELLENAS 3,50 €

En terraza, se incrementan todos los productos con 0,30 €

Realizamos todos nuestros productos artesanalmente con los mejores ingredientes seleccionados. Diariamente y con mucho cariño.

Madalenas de colores

CAKE & COFFE

Crepe con Fresa y Mascarpone. 5,90 €
Crepe con Chocolate blanco y KIT KAT 5,90 €
Crepe con NUTELLA y CHIP AHOY 5,90 €
Crepe con chocolate blanco y ORO 5,90 €
Crepe con Dulce de leche y Speculoo (galleta caramelizada) 5,90 €

TARTAS

Pastel (tarta, cake)
.... Un pastel es un tipo de masa que suele formarse con huevos, harina acentada (mantequilla) y que puede rellenarse con alimentos dulces o salados. El pastel debe cocinarse en el horno para que la masa eleve.

Carrot Cake
O pastel de zanahoria, es un pastel dulce con zanahoria machacada mezclada en la masa. La zanahoria se ablanda en el proceso de cocción, y la tarta suele tener una textura densa y suave. Las zanahorias mejoran el sabor, textura. Acompañado entre capas de deliciosa crema de queso.

Red Velvet
Un pastel de terciopelo rojo (Red velvet cake en inglés) es un pastel de chocolate con un color rojo oscuro, rojo brillante o rojo-marrón. Por lo general es preparado como un pastel en capas cubierto con un glaseado de queso cremoso. Típica tarta americana que no puede faltar en ninguna fiesta glamurosa.

Vainilla y nutella
Casa de nuestra receta, bizcocho tradicional casero de vainilla (receta mejorada del clásico bizcocho de yogur), acompañado de nuestra deliciosa crema de nutella (buttercream nutella)

Chocolate y Oreo
Una de nuestra recetas, bizcocho tradicional casero de chocolate (receta mejorada del clásico bizcocho de yogur), acompañado de nuestra deliciosa crema de oreo (buttercream oreo)

Vainilla y fresas
Tarta glamosa donde las hay, bizcocho humedo (almibarado con Mar de cava) y deliciosa crema de fresas (fresas frescas segun mercado).

Vainilla y spéculoos*
Una de nuestra recetas, bizcocho tradicional casero de vainilla (receta mejorada de clasico bizcocho de yogur), acompañado de nuestra deliciosa crema de spéculoos* (buttercream de spéculoos)
*la galletita tipo Lotus o galleta con caramelo.

Guinness
Tarta deliciosa, hecha con bizcocho de chocolate y la clásica cerveza Guinness. Rellena de una deliciosa crema de queso.

Porción	4,90 €
Porción y copa de Reymos	7,50 €
Tarta entera (8 raciones)	39,00 €

* No aplicable a tartas personalizadas

En terraza, se incrementan todos los productos con 0,30 €

Madalenas de colores

CAKE & COFFE

BAGEL 4,25 €
Un pan elaborado con harina de trigo, que suele tener un agujero en el centro. Antes de ser horneado, se cocina brevemente en agua. Dando como resultado un pan denso y crujiente.

De salmón
Deliciosa salsa tártara casera y salmón ahumado.

Con bacon y aguacate
Con salsa de queso crema, lonchas de aguacate y bacon crujiente.

MADALENI TARTA * hasta las 12:00
Trozo de tarta + café 5,90 €
+ zumo 6,90 €
Madaleni Tostada 5,90 €
Tostada (dulce o salada) + café + zumo 6,90 €
Madaleni Bagel 5,90 €
Bagel + café 6,90 €

SANDWICH 2,75 €
De pastrami
Sandwich de pastrami (carne curada en salmuera y posteriormente ahumada) con mostaza, rúcula y pepinillos.

De guacamole con pollo
Sandwich de pan de tomate, con pollo desmechado y aguacate.

BRUNCH

Tortitas con bacon.
Tortitas con arándanos, bacon, huevo frito y sirope de arce. 9,10 €

Huevos revueltos
Tostada con huevos revueltos y bacon crujiente. 9,10 €

Baguel especial
Baguel con crema de espinacas, mozzarella, crema queso y jamón serrano. 9,10 €

Gofre de Curry.
Gofre con curry de pollo. 9,10 €

Salado:
Sandwich brioche.
Sandwich de pan de brioche, con jamón y queso ahumado, espinacas, salsa holandesa, trufada y huevo poché. Acompañado de patatas de freiduría artesanas. 9,10 €

Perrito provolone.
Perrito de salchicha frankfurt con mezcla de quesos provolone y cheddar fundidos y jalapeños. Acompañado de patatas de freiduría artesanas. 9,10 €

Todos los platos, de brunch salado, vienen acompañados de ensalada de brotes verdes, frutos secos, tomates asados al horno y vinagreta de miel y mostaza.

Plato brunch salado, acompañado de café o té, zumo de naranja natural recién exprimido y cupcake a elegir. 15,00 €

Plato brunch salado, acompañado de café o té, zumo de naranja natural recién exprimido y porción de tarta a elegir. 17,00 €

Dulce:

Tortitas.
Tortitas con chips de chocolate, acompañado de sirope, nuestra deliciosa nata, helado a elegir y fruta de temporada. 9,00 €

Gofre..
Gofre especial artesano, acompañado de sirope, nuestra deliciosa nata, helado a elegir y fruta de temporada. 9,00 €

Plato brunch dulce, acompañado de café o té. 10,20 €

Plato brunch dulce, acompañado de café o té y nuestra sorpresa extra-dulce (algodón de azúcar) 12,00 €

HOT - DOG PERRITOS

De Miel y Mostaza
Hot-Dog con salsa de miel y mostaza, cebolla frita y pepinillo. Acompañado de Patatas fritas de freiduría

Madaleni
Hot-Dog con ketchup, mostaza, cebolla frita y pepinillo. Acompañado de Patatas fritas de freiduría

De Curry de Pollo
Hot-Dog de salsa de curry de pollo, cebolla frita y pepinillo. Acompañado de Patatas fritas de freiduría

De Cabrales
Hot-Dog con salsa de cabrales, cebolla frita y pepinillo. Acompañado de Patatas fritas de freiduría

De Ali - Oli
Hot-Dog con salsa alioli, cebolla frita y pepinillo. Acompañado de Patatas fritas de freiduría

De Provolone
Hot-Dog con queso Provolone y cheddar, cebolla frita, pepinillo y jalapeños. Acompañado de Patatas fritas de freiduría

9,10 € Perrito / Hot-dog, con patatas freiduría.

14,00 € Perrito / Hot-dog, con patatas freiduría y batido a elegir.

¡Novedad!

AÇAI BOWL

¿QUÉ ES EL AÇAI? Es una fuente de vitaminas (hierro, vitamina A y calcio) fruto de la palmera Azai de Sudamérica.
Nuestro Bowl tradicional con frutas de temporada y granola lo ofrecemos en dos tamaños:
Pequeño: 9,50 €
Grande: 12,50 €
Además tenemos nuestro Bowl Especial (Extra 2,00 €) en el que puedes elegir:
Crema de Cacahuete
Miel
Nutella
Spéculoos

EVENTOS
Organizamos cualquier tipo de evento que desees, (reuniones, cumpleaños, cursos...) Simplemente, indicanos que desees y lo organizamos juntos.

También disponemos de nuestra FoodTruck dulce (Madaleni), una preciosa citroñen HY original del año 1969, para desplazarlos con nuestro producto a dónde desees.

Infórmate sin compromiso.

LEYENDA DE ALÉRGENOS
Ante cualquier duda, consulta a nuestro personal

- apio
- gluten
- mostaza
- moluscos
- crustaceos
- altramuces
- huevo
- sésamo
- pecado
- cacahuets
- frutos de cascara
- sulfitos
- leche
- soja

Realizamos todos nuestros productos artesanalmente con los mejores ingredientes seleccionados. Diariamente y con mucho cariño.

Madalenas de colores

CAKE & COFFE

¿QUÉ ES NUESTRO BREAKFAST ESPECIAL?

Un acrónimo a partir de la unión de "breakfast" (palabra inglesa que significa desayuno) con "lunch" (palabra inglesa que significa almuerzo) y consiste en una comida que se da generalmente luego del desayuno y antes del almuerzo.

¿ CUÁNDO LO REALIZAMOS ?

Todos los días, previa reserva a las 11:00 de la mañana. Suele durar hasta las 14:00 horas aproximadamente.

¿ LO PUEDO PEDIR PARA LLEVAR ?

Lamentablemente no, nuestro brunch, es totalmente realizado por nosotros. Incluso durante él, realizamos distintas elaboraciones que os servimos recién hechas, con lo que sería imposible prepararlo para llevar.

¿ QUÉ INCLUYE ?

Café India / Brasil / Guatemala - Té English Breakfast
Espumoso Reymos
Zumo de naranja natural
Jamón con tomate y aceite de oliva
Degustación de quesos del mundo
Yogurt con frutas y muesli
Cóctel de frutas de temporada
Ensalada de brotes tiernos y vinagreta de miel
Sandwich de guacamole de pollo
Sandwich de pastrami
Selección de panes
Tosta de aguacate bacon y huevo bendictine
Variado de mini cookies
Variado de tartas
Miel Brownie
Gofre especial.

Nota importante sobre nuestros Brunch:
Los platos detallados en el menú son de carácter orientativo. Debido a que trabajamos con productos frescos, pueden surgir cambios de última hora para nosotros por ingredientes de temporada o por la propia inspiración de nuestro chef en el momento.
No te tomes el menú a rajatabla: si algún plato varía, siempre será sustituido por una opción similar y de la misma calidad.

¿ CUÁNTO CUESTA ?

35,00 € POR PERSONA

¿ DÓNDE LO RESERVO ?

Llamando al 985 344 054. Aquí nos puedes preguntar cualquier duda al respecto

¿ CON CUANTA ANTELACIÓN ?

Son plazas limitadas, cuanto antes nos reserves la fecha, antes te asegura poder asistir el domingo que lo desees. Recuerda, es un servicio muy limitado, pocas plazas para que estes seguro y agusto en esta experiencia.