

*Arundo*®  
Grocery & Restaurant  
- EST 2017 -





## MENÚ DEL DÍA / DAILY MENU

De lunes a viernes en horario de almuerzo / Monday to Friday at lunchtime

**17€**

4250 puntos ♡

**Principal + postre/café + 1 bebida**

**Main + dessert/coffee + a drink**

**27€**

6750 puntos ♡

**Entrante + principal + postre/café + 1 bebida**

**Starter + main + dessert/coffee + a drink**

### PRINCIPALES / MAINS

Crema de calabaza  
Pumpkin cream

Salmorejo  
Salmorejo

Ceviche de dorada  
Sea bream ceviche

Hummus de verduras  
Vegetable hummus

Ensalada de burrata  
Burrata salad

Ensalada de tomates con ventresca de atún  
Tomato salad with tuna belly fillets

Ensaladilla del chef  
Chef's potato salad

Pasta putanesca  
Puttanesca pasta

Pollo a baja temperatura con zanahorias asadas  
Low-temperature chicken with roasted carrots

Salmón a la plancha y verduras salteadas  
Grilled salmon and sauteed vegetables

La auténtica smashed burger  
Authentic smashed burger

Huevos rotos con patatas fritas  
Scrambled eggs on fried potatoes

### POSTRES / DESSERTS

Macedonia de frutas  
Fruit salad

Coulant de chocolate  
Chocolate coulant

Tentación de helados de sabores  
Flavoured ice cream temptations

Torrija templada con helado de vainilla  
Warm torrija with vanilla ice cream

Tarta cremosa de queso fresco  
Creamy fresh cheese cake

### ENTRANTES / STARTERS

Crema de calabaza  
Pumpkin cream

Salmorejo  
Salmorejo

Ceviche de dorada  
Sea bream ceviche

Hummus de verduras  
Vegetable hummus

Ensalada de burrata  
Burrata salad

Ensalada de tomates con ventresca de atún  
Tomato salad with tuna belly fillets

Ensaladilla del chef  
Chef's potato salad

Croquetas caseras de jamón  
Homemade ham croquettes

### PRINCIPALES / MAINS

Pasta putanesca  
Puttanesca pasta

Pollo a baja temperatura con zanahorias asadas  
Low-temperature chicken with roasted carrots

Salmón a la plancha y verduras salteadas  
Grilled salmon and sauteed vegetables

Dorada al grill  
Grilled sea bream

La auténtica smashed burger  
Authentic smashed burger

Huevos rotos con patatas fritas  
Scrambled eggs on fried potatoes

### POSTRES / DESSERTS

Macedonia de frutas  
Fruit salad


Coulant de chocolate  
Chocolate coulant

Tentación de helados de sabores  
Flavoured ice cream temptations

Torrija templada con helado de vainilla  
Warm torrija with vanilla ice cream

Tarta cremosa de queso fresco  
Creamy fresh cheese cake

## PICAR Y COMPARTIR / SNACK AND SHARING

Croquetas de jamón ibérico 13.00€ - 3250 

Iberian ham croquettes



Huevos rotos en patatas fritas y jamón 14.00€ - 3500 

Scrambled eggs on chips with ham



Alcachofas confitadas con jamón 18.00€ - 4500 

Candied artichokes with ham




## ENTRANTES / STARTERS

Crema de calabaza 13.00€ - 3250 

Pumpkin cream



Salmorejo 14.00€ - 3500 

Salmorejo



Ensalada Cesar con pollo empanado y queso parmesano 16.00€ - 4000 

Caesar breaded chicken salad with parmesan cheese



Pasta Putanesca 15.50€ - 3875 

Puttanesca pasta



Shakshuka de calabacín y berenjena con huevos a la sartén 16.00€ - 4000 

Courgette and aubergine shakshuka with pan-fried eggs



Hummus de verduras 13.00€ - 3250 

Vegetables hummus



Ensalada de tomates con ventresca de atún 17.00€ - 4250 

Tomato salad with tuna belly fillets



Ensalada de burrata 17.00€ - 4250 

Burrata salad



Ensaladilla del Chef 14.00€ - 3500 

Chef's potato salad




















Ceviche de dorada 14.00€ - 3500 


Sea bream ceviche



## CARNES / MEATS

- Pollo a baja temperatura con zanahorias asadas** 21.00€ - 5250   
**Low-temperature chicken with roasted carrots**
-     
LACTOSA LACTOSE APF CELERY MOSTAZA MUSTARD
- The spanish cachopo experience** 28.00€ - 7000   
**The spanish cachopo experience**
-     
GLUTEN GLUTEN HUEVOS EGGS LACTOSA LACTOSE
- Entrecot de ternera con patatas salteadas al romero** 28.50€ - 7125   
**Entrecote of veal with rosemary sautéed potatoes**
- Secreto ibérico con vegetales, gambas y trufa** 27.50€ - 6875   
**Iberian "Secreto" with vegetables, prawns and truffle**
-         
GLUTEN GLUTEN MOSTAZA MUSTARD SESAMO SESAME CRUSTACEOS CRUSTACEANS APF CELERY FRUTOS SECOS TREE NUTS SULFITOS SULFITES






















## PESCADOS / FISHES

- Salmón a la plancha y verduras salteadas** 20.00€ - 5000   
**Grilled salmon and sauteed vegetables**
-    
PESCADO FISH SOJA SOY
- Dorada al grill** 26.00€ - 6500   
**Grilled sea bream**
-    
PESCADO FISH SULFITOS SULFITES

## SANDWICHES & BURGERS

- MHI Club Sandwich** 20.00€ - 5000   
**MHI Club Sandwich**
-      
GLUTEN GLUTEN HUEVOS EGGS LACTOSA LACTOSE SULFITOS SULFITES
- La auténtica smashed burger** 20.00€ - 5000   
**The authentic smashed burger**
-       
GLUTEN GLUTEN HUEVOS EGGS LACTOSA LACTOSE SULFITOS SULFITES MOSTAZA MUSTARD

## POSTRES / DESSERTS

- Macedonia de frutas** 9.00€ - 2250   
**Fruit salad**
-    
HUEVOS EGGS LACTOSA LACTOSE
- Coulant de chocolate** 11.00€ - 2750   
**Chocolate coulant**
-      
GLUTEN GLUTEN HUEVOS EGGS LACTOSA LACTOSE FRUTOS SECOS TREE NUTS
- Tentación de helados de sabores** 9.00€ - 2250   
**Flavoured ice cream temptations**
-      
GLUTEN GLUTEN HUEVOS EGGS LACTOSA LACTOSE FRUTOS SECOS TREE NUTS
- Torrija templada con helado de vainilla** 9.00€ - 2250   
**Warm torrija with vanilla ice cream**
-     
GLUTEN GLUTEN HUEVOS EGGS LACTOSA LACTOSE
- Tarta cremosa de queso fresco** 11.00€ - 2750   
**Creamy fresh cheese cake**
-     
GLUTEN GLUTEN HUEVOS EGGS LACTOSA LACTOSE

## VINOS / WINES

### TINTOS / RED WINES

<b>Valdubon Roble</b> TEMPRANILLO - D.O. RIBERA DEL DUERO	6.00€ - 1500 	23.00€ - 5750 
<b>Sierra Cantabria</b> TEMPRANILLO - D.O. RIOJA	6.00€ - 1500 	28.00€ - 7000 
<b>Paramus</b> VT CASTILLA		13.00€ - 3250 
<b>Mucho más tinto</b> SIRAH Y TEMPRANILLO		19.00€ - 4750 
<b>Orube</b> TEMPRANILLO, GARNACHA, MARCIANO - D.O.CA RIOJA		28.00€ - 7000 
<b>Anima Rimat</b> CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO SIRAH - D.O. COSTERS DEL SEGREE		32.00€ - 8000 
<b>Legaris Roble</b> TINTA FINA - D.O. RIBERA DEL DUERO		27.00€ - 6750 
<b>Emilio Moro</b> 100% TEMPRANILLO - D.O. RIBERA DEL DUERO		48.00€ - 12000 
<b>Pago de los Capellanes</b> TEMPRANILLO - D.O. RIBERA DEL DUERO		59.00€ - 14750 
<b>Vega Sicilia Valbuena 5 años</b> TEMPRANILLO - D.O. RIBERA DEL DUERO		300.00€ - 75000 

### BLANCOS / WHITE WINES

<b>Vionta</b> GODELLO - D.O. MONTERREI	6.00€ - 1500 	25.00€ - 6250 
<b>El perro verde</b> VERDEJO - D.O. RUEDA	6.00€ - 1500 	32.00€ - 8000 
<b>Paramus</b> AIREN, MACABEU - VT CASTILLA		11.00€ - 2750 
<b>B. Castillo Monjardin Chardonnay</b> D.O. SOMONTANO		28.00€ - 7000 
<b>La Charla</b> VERDEJO - D.O. RUEDA		30.00€ - 7500 
<b>Pulpo</b> 100% ALBARIÑO - D.O. RÍAS BAIXAS		47.00€ - 11750 
<b>Valdubon Blanco</b> SAUVIGNON BLANC - D.O. RUEDA		25.00€ - 6250 
<b>Terras Gaudas</b> ALBARIÑO, CAIÑO BLANCO Y LOUREIRA BLANCA D.O. RÍAS BAIXAS		37.00€ - 9250 

## ESPUMOSOS / SPARKLINGS

<b>Freixenet Brut Nature</b> MACABEO, PARELLADA Y XAREL-LO - D.O. CAVA		27.00€ - 6750
<b>Möet Chandon Rose Imperial</b> CHARDONNAY, PINOT MEUNIER Y PINOT NOIR - D.O CHAMPAGNE		127.00€ - 31750
<b>Mionetto "Prosecco"</b> GLERA - PROSECCO (EXTRA DRY)	9.00€ - 2250	35.00€ - 8750
<b>Roger de Flor</b> MACABEO, PARELLADA, XARE.LO - (ESPAÑA)	9.00€ - 2250	24.00€ - 6000
<b>Möet Chandon Brut</b> PINOT NOIR, CHARDONNAY - D.O CAVA		121.00€ - 30250
<b>Henri Abelé Brut</b> CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR - A.O.C CHAMPAGNE	20.00€ - 5.000	105.00€ - 26250
<b>Juve Camps Brut</b> 40% MACABEO, 40% PARELLADA, 20% XARE.LO - D.O CAVA		46.00€ - 11500
<b>Elyssia Gran Cuvee</b> CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR - A.O.C CHAMPAGNE	9.00€ - 2250	35.00€ - 8750
<b>Gramona Brut Imperial</b> XARE.LO, MACABEO, CHARDONNAY Y PARELLADA		31.00€ - 7750
<b>Kripta Agusti Torello</b> 100% PARELLADA		69.00€ - 17250
<b>L'Origan Rosado</b> CHARDONNAY Y PINOT NOIR		35.00€ - 8750

## ROSADOS / ROSE WINES

<b>Hoya de Lobos Rosado</b> TEMPRANILLO,GARNACHA Y MERLOT - D.O NAVARRA	6.00€ - 1500	19.00€ - 4750
<b>Paramus</b> GARNACHA,TREPAT - VT CASTILLA		11.00€ - 2750
<b>Anima Raimat Rosado</b> GARNACHA TINTA & PINOT NOIR - D.O. COSTERS DEL SEGRE		31.00€ - 7750
<b>Mucho Más Rosado</b> TEMPRANILLO, BOBAL Y GARNACHA		17.00€ - 4250

## ESPECIALES / SPECIALS

<b>La Ina</b>		6.00€ - 1500
<b>Oporto</b>		10.00€ - 2500

## BEBIDAS / DRINKS

### AGUAS / WATERS

San Pellegrino 500ml	6.00€ - 1500	🍷
Solan de Cabras 500ml	4.00€ - 1125	🍷
Agua 1L Water 1L	7.50€ - 1875	🍷
Vichy Catalan 500ml	4.50€ - 1125	🍷

### REFRESCOS / SOFT-DRINKS

Coca Cola Normal-Zero-Light 200ml	5.00€ - 1250	🍷
Tónica Schewppes	5.00€ - 1250	🍷
Fanta Naranja-Limón 200ml / Sprite Orange-Lemon Fanta / Sprite	4.50€ - 1125	🍷
Ginger Ale Royal Bliss 200ml	5.00€ - 1250	🍷
Soda Royal Bliss 200ml	4.50€ - 1125	🍷
Nestea 300ml	5.00€ - 1250	🍷
Aquarius Naranja-Limón 300ml Orange-Lemon Aquarius	5.50€ - 1250	🍷
Burn energética 250ml	8.00€ - 2000	🍷
Nestea 300ml	5.00€ - 1250	🍷
Bitter Mare Rosso	5.00€ - 1250	🍷
Fever Tree Indian	5.00€ - 1250	🍷

### CERVEZAS / BEERS

Heineken de presión Heineken pressure beer	5.00€ - 1250	🍷
Cruzcampo sin gluten Gluten free Cruzcampo	5.00€ - 1250	🍷
Cruzcampo Especial Special Cruzcampo	5.00€ - 1250	🍷
Cruzcampo Gran Reserva	5.50€ - 1375	🍷
Heineken 0,0	4.50€ - 1125	🍷
Guinness	5.00€ - 1375	🍷
Cerveza con limón Beer with lemon	4.50€ - 1125	🍷
Cerveza Aguila	5.50€ - 1375	🍷



## ZUMOS / JUICES

Limonada artesanal Homemade lemonade	8.00€ - 2000	♡
Zumo de melocotón - naranja botella - piña - tomate Peach - bottle orange - pineapple - tomato juice	5.50€ - 1375	♡
Zumo de naranja natural Natural orange juice	7.00€ - 1750	♡
Zumo de tomate preparado Ready tomato juice	8.00€ - 2000	♡
Zumo de manzana Apple juice	5.00€ - 1250	♡

## CAFÉS / COFFEES

Café solo Black Coffee	4.00€ - 1000	♡
Café cortado Small Coffee	4.00€ - 1000	♡
Café con leche Coffee with milk	5.00€ - 1250	♡
Café americano American Coffee	4.00€ - 1000	♡
Latte	4.00€ - 1000	♡
Café solo doble Big black coffee	5.00€ - 1250	♡
Café Carajillo Coffee with liquor	6.00€ - 1500	♡
Cappuccino	6.00€ - 1500	♡
Café Vienés Coffee from Viena	7.00€ - 1750	♡
Café Irlandés Irish Coffee	11.00€ - 2750	♡
Café Escocés Coffee from Scotland	10.00€ - 2500	♡
Café bombón Bombon coffee	5.00€ - 1250	♡
Chocolate caliente Hot chocolate	5.00€ - 1250	♡
Colacao	5.00€ - 1250	♡

## CAFÉS / COFFEES

Café Americano descafeinado American descaffeinated coffee	4.00€ - 1000	🔒
Leche manchada descafeinado Milk with a bit of descaffeinated coffee	4.00€ - 1000	🔒
Café con leche descafeinado Descaffeinated coffee with milk	5.00€ - 1250	🔒
Descafeinado de sobre Sachet descaffeinated coffee	4.00€ - 1000	🔒
Café cortado descafeinado Small descaffeinated Coffee	4.00€ - 1000	🔒
Café solo doble descafeinado Descaffeinated big black coffee	5.00€ - 1250	🔒
Vaso de leche Glass of milk	4.00€ - 1000	🔒

## INFUSIONES / INFUSIONS

English Breakfast	5.00€ - 1250	🔒
Early Grey	5.00€ - 1250	🔒
Miel vainilla Honey vainilla	5.00€ - 1250	🔒
Bombay Chai	5.00€ - 1250	🔒
Verde orgánico Organic green	5.00€ - 1250	🔒
Limón - Menta Lemon - Mint	5.00€ - 1250	🔒
Rooibois	5.00€ - 1250	🔒
Darjeeling	5.00€ - 1250	🔒
Manzanilla - Tila - Poleo Menta Camomile - Linden - Pennyroyal mint	5.00€ - 1250	🔒
Té de Flores de Jazmín - Frutas del Bosque - Verde con menta Jazmin flowers - Red fruits - Green with mint tea	5.00€ - 1250	🔒

## APERITIVOS / APERITIF

Martini Blanco / Martini Rosso / Martini Dry	7.00€ - 1750	🔒
Pernod / Ricard / Campari / Aperol	8.00€ - 2000	🔒
Yzaguirre Rva. Blanco / Yzaguirre Rva. Rojo	8.00€ - 2000	🔒
Tinto de verano	8.00€ - 2000	🔒
Sangria Arado	28.00€ - 7000	🔒

	Chupito / Shot	Copa / Glass	Combinado
<b>WHISKY</b>			
Ballantains	8.00€ - 2000 ♡	12.00€ - 3000 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Souththern Comfort	7.00€ - 1750 ♡	12.00€ - 3000 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Jameson	7.00€ - 1750 ♡	11.00€ - 2750 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Jim Beam	6.00€ - 1500 ♡	10.00€ - 2500 ♡	14.00€ - 3500 ♡
J&B	6.00€ - 1500 ♡	10.00€ - 2500 ♡	13.00€ - 3250 ♡
Jack Daniel's	7.00€ - 1750 ♡	13.00€ - 3250 ♡	16.00€ - 4000 ♡
J.Walker Red label	7.00€ - 1750 ♡	11.00€ - 2750 ♡	14.00€ - 3500 ♡
J.Walker Black label	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	18.00€ - 4500 ♡
Cardhu 12 años	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	19.00€ - 4750 ♡
Chivas 12 años	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	18.00€ - 4500 ♡
Macallan 12 años Triple Cask	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	18.00€ - 4500 ♡
Deward's White Label	5.50€ - 1375 ♡	11.00€ - 2750 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Glenrothes	7.00€ - 1750 ♡	12.50€ - 3125 ♡	21.00€ - 4250 ♡
Lagavulin 16 años	10.00€ - 2500 ♡	17.00€ - 4250 ♡	20.00€ - 4000 ♡
<b>GINEBRA / GIN</b>			
Seagram's	6.00€ - 1500 ♡	13.00€ - 3250 ♡	15.00€ - 3750 ♡
Beefeater	7.00€ - 1750 ♡	12.00€ - 3000 ♡	15.00€ - 3750 ♡
Bombay Sapphire	7.00€ - 1750 ♡	13.00€ - 3250 ♡	16.00€ - 4000 ♡
Tanqueray	7.00€ - 1750 ♡	13.00€ - 3250 ♡	15.00€ - 3750 ♡
Tanqueray 10	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	18.00€ - 4500 ♡
Puerto de Indias fresa	7.00€ - 1750 ♡	13.00€ - 3250 ♡	15.00€ - 3750 ♡
Mombasa	7.00€ - 1750 ♡	12.00€ - 3000 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Gin Mare	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	18.00€ - 4500 ♡
Hendricks	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	18.00€ - 4500 ♡
Brockmans	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	18.00€ - 4500 ♡
Bulldog	7.00€ - 1750 ♡	12.50€ - 3125 ♡	18.00€ - 4500 ♡
G'Vine Floraison	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	18.00€ - 4500 ♡
Larios	6.00€ - 1500 ♡	10.50€ - 2625 ♡	12.00€ - 3500 ♡
Martin Millers	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	18.00€ - 4500 ♡
Nº3 London Dry	7.00€ - 1750 ♡	12.50€ - 3125 ♡	14.00€ - 3500 ♡
The London Nº1	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	18.00€ - 4500 ♡

	Chupito / <b>Shot</b>	Copa / <b>Glass</b>	Combinado
<b>RON / RUM</b>			
Bacardi Carta Blanca	6.00€ - 1500 ♡	10.00€ - 2500 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Havana 3	6.00€ - 1500 ♡	10.00€ - 2500 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Capitan Morgan	5.00€ - 1250 ♡	-	14.00€ - 3500 ♡
Pampero Aniversario	6.00€ - 1500 ♡	10.00€ - 2500 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Barceló	6.00€ - 1500 ♡	10.00€ - 2500 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Brugal	6.00€ - 1500 ♡	10.00€ - 2500 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Havana 7	7.00€ - 1750 ♡	13.00€ - 3250 ♡	16.00€ - 4000 ♡
Cacique	5.00€ - 1250 ♡	8.50€ - 2125 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Cacique 500	6.75€ - 1688 ♡	12.00€ - 3000 ♡	16.00€ - 4000 ♡
Zacapa Centenario 23 años	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	19.00€ - 4750 ♡
Zacapa Centenario XO	11.00€ - 2750 ♡	33.00€ - 8250 ♡	39.00€ - 9750 ♡
<b>VODKA</b>			
Absolut	7.00€ - 1750 ♡	11.00€ - 2750 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Smirnoff	7.00€ - 1750 ♡	11.00€ - 2750 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Moskovskaya	7.00€ - 1750 ♡	11.00€ - 2750 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Grey Goose	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	18.00€ - 4500 ♡
Belvedere	8.00€ - 2000 ♡	15.00€ - 3750 ♡	18.00€ - 4250 ♡
Eristoff Brut	5.50€ - 2000 ♡	9.50€ - 3750 ♡	12.00€ - 3000 ♡
<b>TEQUILA</b>			
Don Julio Reposado	17.00€ - 4250 ♡	33.00€ - 8250 ♡	36.00€ - 9000 ♡
Jose Cuervo Especial	7.00€ - 1750 ♡	11.00€ - 2750 ♡	14.00€ - 3500 ♡
Gusano Rojo	8.00€ - 2000 ♡	12.00€ - 3000 ♡	15.00€ - 3750 ♡
Corralejo Blanco	-	-	14.30€ - 3575 ♡
<b>BRANDY &amp; COGNAC</b>			
Cardenal Mendoza	9.00€ - 2250 ♡	18.00€ - 4500 ♡	-
Carlos I	8.00€ - 2000 ♡	14.00€ - 3500 ♡	-
Carlos III	4.00€ - 1250 ♡	14.00€ - 3500 ♡	-
Gran Duque de Alba	8.00€ - 2000 ♡	18.00€ - 4500 ♡	-
Remy Martí	8.00€ - 2000 ♡	17.00€ - 4250 ♡	-


	Chupito / Shot	Copa / Glass	Combinado
<b>OTROS / OTHERS</b>			
Baileys	4.00€ - 1250 ♡	10.00€ - 2500 ♡	-
Amaretto	4.00€ - 1250 ♡	9.00€ - 2250 ♡	-
Benedictine	4.00€ - 1250 ♡	8.00€ - 2000 ♡	-
Cherry Brandy	4.00€ - 1250 ♡	8.00€ - 2000 ♡	-
Pacharán	4.00€ - 1250 ♡	8.00€ - 2000 ♡	-
Tia María	4.00€ - 1250 ♡	9.00€ - 2250 ♡	-
Limoncello	5.00€ - 1250 ♡	11.00€ - 2750 ♡	-
Sambuca	4.00€ - 1000 ♡	8.00€ - 2000 ♡	-
Cointreau	4.00€ - 1000 ♡	9.00€ - 2250 ♡	-
Jagermeister	5.00€ - 1250 ♡	11.00€ - 2750 ♡	-
Licor de melocotón	4.00€ - 1000 ♡	8.00€ - 2000 ♡	-
Licor de manzana	4.00€ - 1000 ♡	8.00€ - 2000 ♡	-
Orujo de hierbas Ruavieja	-	9.00€ - 2250 ♡	-
Orujo Ruavieja	4.00€ - 1000 ♡	9.00€ - 2250 ♡	-
Anís Chinchón dulce	3.00€ - 750 ♡	6.00€ - 1500 ♡	-
Frangelico	-	9.00€ - 2250 ♡	-



# FORMENTOR

## BOLLERÍA / PATRIES

<b>Quiche Lorraine</b> Quiche Lorraine	4.50€ - 1125	🍷
<b>Mini Croissant</b> Mini Croissant	2.50€ - 625	🍷
<b>Mini Caracolas</b> Mini Caracolas	2.50€ - 625	🍷
<b>Mini Napo choco</b> Mini Napo choco	2.50€ - 625	🍷
<b>Ensaïmada de sobrasada</b> Majorcan sausage Ensaïmada (coiled puff pastry)	4.50€ - 1125	🍷
<b>Pasta de té pack</b> Pack of tea pastries	7.00€ - 1750	🍷
<b>Ensaïmada grande cabello</b> Big Cabello Ensaïmada (coiled puff pastry)	20.50€ - 5125	🍷
<b>Ensaïmada</b> Ensaïmada (coiled puff pastry)	4.00€ - 1000	🍷
<b>Coquitos</b> Coquitos (coconut pastry)	8.00€ - 2000	🍷
<b>Cookies de chocolate</b> Chocolate cookies	8.00€ - 2000	🍷
<b>Ensaïmada grande lisa</b> Big simple Ensaïmada (coiled puff pastry)	20.50€ - 5125	🍷

**Galleta de mantequilla** 8.00€ - 2000   
**Shortbread cookie**

**Diamante de limón** 8.00€ - 2000   
**Lemon diamond**

**Diamante de naranja** 8.00€ - 2000   
**Orange diamond**

**Croissant** 4.00€ - 1000   
**Croissant**

**Financiers chocolate - naranja** 4.50€ - 1125   
**Chocolate - orange Financiers**

**Tortel** 4.00€ - 1000   
**Tortel (puff pastry filled with cream)**

**Palmera chocolate** 4.20€ - 1050   
**Chocolate palm**

**Cookie chocolate y nueces** 8.00€ - 2000   
**Chocolate and nuts cookier**

