

El Restaurante de Marie Miner

Cafés infusiones y chocolates

Coffee, infusions and chocolates

Café espresso <i>Espresso coffee</i>	1,50€
Café con leche (Entera, Desnatada, Sin Lactosa, Avena y Soja) <i>Latte coffee</i>	1,50€
Café con leche extra grande <i>Extra large latte</i>	2,00€
Cappuccino	2,00€
Cappuccino de fresa <i>Strawberry cappuccino</i>	2,20€
Café vienés <i>Viennese coffee</i>	2,00€
Café irlandés <i>Irish coffee</i>	4,50€
Carajillo <i>Espresso coffee with a shot of spirits</i>	3,50€
Café bombón <i>Bonbon coffee</i>	2,00€
Chocolates especiales sabores <i>Special flavoured chocolates</i>	2,60€
Infusiones especiales a granel <i>Special infusions in bulk</i>	1,70€
Matcha latte	2,20€
Chai latte	2,20€
Ice tea Té negro melocotón, té verde piña colada, Rooibos pera y té negro frutas del bosque. <i>Black tea with peach, green tea with pineapple, rooibos with pear and black tea with berries</i>	2,70€

Zumos

Juices

Zumo de naranja natural <i>Fresh orange juice</i>	2,70 €
--	--------

Dulces

Pastries

Croissant estilo francés extra de mantequilla. <i>French style croissant with extra butter</i>	1,80€
Lazos de hojaldre y chocolate (2ud) <i>Puff pastry and chocolate bows</i>	2,40€
Tarta de queso tibia y fundente <i>Warm and melting cheesecake</i>	5,00€
Gofre con crema de tiramisú y helado de vainilla <i>Waffle with tiramisu cream and vanilla ice cream</i>	7,00€
Coulant de chocolate Valrhona con helado de vainilla <i>Valrhona chocolate coulant with tangerine ice cream</i>	7,00€
Tarta de Santiago (Sin gluten y Sin Lactosa) <i>Santiago cake (free gluten - free lactose)</i>	5,00€

El Restaurante de
Marie Miner

Salados

Savouries

Tostada con aceite AVOE especialidad arbequina "Isbilya" y tomate.

(Extra jamón + 2 €)

Toast with "Isbilya" speciality arbequina olive oil and tomato.

(Extra ham + 2 €)

Tostada de mantequilla especial de oveja artesanal y mermelada.

Toast with special handmade sheep's butter and jam

Tostada de Salmón ahumado, crème fraiché, guacamole de algas y huevo poché.

Smoked salmon toast, crème fraiché, seaweed guacamole and poached egg

Bowl de yogurt griego, salsa de fresas, granola y almendras garrapiñadas.

Greek yoghurt bowl, strawberry souce, granola and caramelised almonds

2,00€

3,00€

10,00€

7,00€

La Cesta de Picnic (2 personas)

The picnic basket

Incluye:

Café

Agua

Cantimplora de zumo

Pan recién hecho

Jamón ibérico

Mantequilla artesanal de oveja y mermelada

Croissant de mantequilla

Tarta de queso

Fruta fresca y frutos secos

En el interior del local o en nuestro Magnolio (2€ de suplemento)

It include:

Coffee

Water

Flask of fresh juice

Freshly baked bread

Iberian (acorn-fed) ham

Handmade sheep butter and jam

Butter croissant

Tartlet of the day

Fresh fruit and nuts

Inside the restaurant or in our magnolia tree (2€ extra)

25,00€