



Hortaleza 30 • 28004 • Madrid
915217532

Desayunos

CAFÉ + PIEZA DE BOLLERIA.....	2,50€
CAFÉ+ BARRITA TOMATE/ MERMELADA.....	2,50€
CAFÉ + PINCHO DE TORTILLA.....	3,00€
CAFÉ + SANDWICH O CROISSANT MIXTO	3,00€

Zumo de naranja natural: suplemento de 1 €

Nuestra oferta de Desayuno se sirve hasta las 12:00 h

Barrita de tomate o mermelada: 1,50€

Pincho de tortilla: 2,50€

Croissant o sándwich mixto: 2,50€

Para almorzar

Crema del día según temporada.....3.50€

Para el frio: cebolla, calabacín, lentejas, alubias etc.

Para el calor: gazpacho, salmorejo, vichyssoise etc.

Ensalada del día4 ,50€
(mixta, campera, pasta, espinacas.....)

Las cremas y ensaladas se sirven de 13 a 16:00 h

Para merendar

Sugerencias:

Coulant de chocolate con helado de manzana

verde.....4,50€

Milhoja de manzana con helado de vainilla.....4,30€

Tarta del día3,50€

Cafés

CAFÉ SOLO.....	1,30€
CAFÉ CORTADO.....	1,30€
CAFÉ CON LECHE.....	1,50€
CAFÉ CAPUCHINO.....	2,20€
Café, crema de leche y cacao	
CAFÉ BOMBÓN.....	2,50€
Café y leche condensada	
CAFÉ NEVADO.....	3,00€
Café solo largo, nata montada y cacao	
CAFÉ VIENÉS.....	3,50€
Café, chocolate, nata montada y cacao	
CAFÉ BLANCO Y NEGRO.....	3,00€
Café sólo con bola de helado y hielo frape	
CAFÉ CARAJILLO.....	3,50€
Café con coñac o whisky, azúcar y cáscara de limón	
CAFÉ CAPRICHIO.....	4,00€
Café con Baileys, nata montada y canela	
CAFÉ IRLANDÉS.....	5,00€
Café con whisky, azúcar, nata montada y cacao	
CAFÉ FRAPUCCINO.....	3,50€
Nuestro cappuccino con hielo frappe	
CAFÉ FRAPUCHINO CON BAYLLES.....	4,00€
CHOCOLATE CALIENTE (EN INVIERNO).....	3,00€
Carga extra de café0,50€	
Suplemento de Hielo.....0,30€	

Tarifa nocturna: a partir de las 22:00 horas se aplicará un suplemento de 0,50 euros a los cafés y a los téis que se ofertan en carta independiente

Batidos y Helados

CHOCOLATE.....	4,00€
Helado de chocolate , cacao y leche	
FRESA.....	4,50€
Fresas, helado de fresa y leche	
VAINILLA y Plátano con galleta.....	4,00€
Helado de vainilla , plátano y leche	
Helados variados (consultar carta)/bola..... ..2,50€	

Zumos y smoothies naturales

Naranja Natural.....	2,80€
Fresa, plátano y zumo de naranja.....	3,50€
Sandía, frambuesas y naranja	3,50€
Mango, piña y naranja	3,50€
Naranja, manzana y zanahoria.....	4,00€
Zanahoria, naranja y yogurt natural desnatado.....	
	4,00€
Melón, limón y yogurt natural.....	4,00€
Yogurt, plátano y galletas digestive.....	4,00€
Frambuesa, manzana, piña y yogurt.....	4,00€

Té helado

Té verde a la menta , té negro con limón y té rojo con naranja.....	2.50€
---	-------

Cervezas y Vinos

Mahou 5 estrellas.....	2,75€
Mahou SIN.....	2,90€
Mixta con limón.....	2,90€
Alhambra.....	2,80€
Tinto de verano.....	3,00€
Tinto Rioja crianza.....	2,30/14€
Tinto Ribera.....	2,80/19€
Blanco de Rueda.....	2,80/14€

Refrescos

Agua.....	1,50€
Agua con gas (Vichy Catalán).....	2,00€
Coca-cola, Schweppes (limón, naranja, tónica, soda), Sprite, Nestea, Aquarius, Bitter Kas, Zumo de tomate, melocotón, piña	2,40€

Combinados

Mojitos	6,00 €
Whisky Ballantines, Cutty Shark, JB.....	6,00€
Whisky Johnnie Walker , glenfiddich.....	8,00€
Ron Bacardi, Barceló, Brugal, Cacique.....	6,00€
Ron Habana 7, Barceló Imperial.....	8,00€
Ginebras: Bombay, Beefeater, Tanqueray.....	6.00€
London, Bulldog, Hendrix, Martin Miller.....	8,00€

Suplemento Tónica Feber Tree 1,00€

Chupitos: 4,00€/ Premium 5,00€

Alta Pastelería

Bollería artesanal.....1.50 €
(croisant, croisant de almendra, croisant de chocolate, caracola de nuez, caracola de chocolate y naranja ,sándwich de crema , pain au chocolat , pan de manzana).

Milhojas Caramelizadas.....1.80€
(manzana y crema de vainilla, crema de cacao, crema de vainilla, merengue y crema , san salvador, crema con frutas de temporada).

Las Recetas de Siempre2.50€
(franchipán de almendra, franchipán de avellana, soufflé de limón, soufflé de naranja, tiramisú).

Semifríos..... 3,50 €
Azabache: Mousse de puro cacao Madagascar 64%
Royal: Mousse de 3 chocolates.
Sacher: ganache de chocolate 70% y albaricoque salteado a la vainilla.
Zen: mousse de te earl-grey con esencia de bergamota y caviar de chocolate.
Sunrise: mousse de cítricos, con interior de toffe.

Los vasitos 3,50 €
Opera: Mousse de chocolate y namelaka de café
DVC: Mousse de chocolate y mousse de frambuesa
Helena: Mousse de yogurt y confitura de arándanos
Cheesecake: tarta de queso y confitura de plátano
Asturias: arroz con leche y confitura de manzana.

Coulant de chocolate2,30 €
Tarta del día3,50 €
(cheesecake, chocolate, zanahoria).

Nuestra pastelería es artesanal y se elabora diariamente, con lo que es posible que a lo largo del día se agoten existencias.



Contamos con obrador propio con lo que cualquiera de nuestros postres puede elaborarse en formato de tarta o cocktail por encargo.



Celebra tu evento en Oita Café



Informate de nuestro servicio de catering





Hortaleza 30 • 28004 • Madrid
915217532

--	--	--

