

Cócteles

NEGRONI

un clásico italiano de moda, inventado por el conde Camillo Negroni en Florencia en 1919. Gin, Campari y vermouth rojo 6

SPRITZ

nos vamos al norte de Italia: Venecia, Padua, Treviso y Trieste, y a la hora del mítico aperitivo italiano. Se ha puesto de moda y no nos extraña. Cava Bisila, Aperol y soda 4,5

MOJITO ITALIANO CON CAMPARI

¿quién dijo que el mojito solo era para el verano? La mezcla del dulce ron con el amargo Campari le hace irresistible 6

BELLINI

este cóctel se inventó en el Harry's Bar de Venezia donde, cómo no, lo probó Ernest Hemingway y le encantó. Cava Bisila, licor de frambuesa y puré de melocotón 5

BLOODY MARY

Bloody Mary, la versión santanderina del trago que se sirvió por primera vez en el Harry's Bar de París 6

Sin alcohol

Cóctel para todos los públicos, para cuidarte y divertirte, para tu amiga embarazada y tu primo el atleta que mañana corre una maratón.

MOJITO ITALIANO SIN ALCOHOL

el que prueba, repite 6



Los postres

TIRAMISÚ

specialità della casa 6

PANNACOTTA CLÁSICA 6

TARTA ‘CAPRESE’

con chocolate caliente, sorbete de naranja o helado de avellana 6

HELADOS ARTESANOS

elaboramos nosotros mismos los helados con fruta fresca de pequeñas huertas de productores nacionales y con leche de pasto de Cantabria. Cada semana van cambiando los sabores ya que los hacemos en función de la temporada de la fruta. ¡Pregúntanos cuál tenemos hoy! 5,5

Cafés

Café Angélica es nuestro pequeño tostador de café, situado en pleno centro de Madrid (cafeangelica.es). Tostamos a mano café de países cafetales como Colombia, Brasil, Guatemala o Etiopía.

Se lo compramos a pequeños productores y cooperativas con un componente social. Y lo tostamos en pequeñas tandas de 4kg en nuestra Probat alemana, que es la Rolls Royce de las máquinas de tostar.

SOLO 1,8

CON LECHE 1,9

CORTADO 1,8

AMERICANO 1,8

CAPPUCCINO 2,3

Cafés especiales

AFFOGATO

en español significa ‘ahogado’. Combina dos de los elementos más famosos de la cocina italiana: el café espresso y el helado. Un café originario de Milán que se prepara fundiendo una bola de helado con el café caliente 3,5

BOMBÓN

con leche condensada, para los fans del dulce 2,2

CARAJILLO

quemado con ron, whisky o brandy 3,5

ESCOCÉS

con whisky del bueno y bola de helado artesano 4

Tés e infusiones de Orballo

Cultivan ellos mismos las plantas en Galicia sin pesticidas, herbicidas ni abonos químicos de síntesis. Un proyecto que apuesta por lo local y por el equilibrio con la biodiversidad que les rodea

MANZANILLA ECO

prueba la manzanilla de siempre con un sabor más original 2,3

LA FRESA QUE TE BESA ECO

un juego entre el puntito ácido de hibisco y el dulzón de la fresa 2,3

DEPURA CON LOCURA ECO

una infusión de naranja, ortiga y regaliz. Para depurar con alegría los excesos de las últimas 24 horas 2,3

ROOIBOS ECO PARA TODOS ECO

solamente rooibos. El clásico 2,3

DUERME CONMIGO (SHHHHH...) ECO

infusión para dormir de regaliz, mejorana y pétalos de azahar para tomar algo calentito y reconfortante antes de meterte en cama 2,3

TÉ ROJO ECO ¡A TU ANTOJO! ECO

cargada de antioxidantes y vitaminas. Un chute de energía 100% natural 2,3

TÉ VERDE ¡QUE TE PIERDE! ECO

la bebida más sana del Planeta 2,3

TÉ NEGRO ¡QUE TE ALEGRO! ECO

el té negro tradicional 2,3

MENTA POLEO ¡CON DESEO! ECO

Una menta poleo tradicional pero muy rica y con mucho sabor. A veces, las cosas más sencillas son las que mejor funcionan 2,3

CALMA TU KARMA ECO

infusión relajante de hibisco para relajarte después de un día duro. Si quieres desconectar y centrarte en ti 2,3

EL REMEDIO DE LA ABUELA ECO

infusión para resfriados de eucalipto por si los fríos te pasan factura 2,3