

Atelier House.

BEBIDAS CALIENTES

Espresso	2,40 €
Doble Espresso	3,20 €
Cortado	2,80 €
Americano	3,20 €
Cappuccino	3,20 €
Cappuccino Grande	3,90 €
Flat White	3,50 €
Latte	3,20 €
Latte Grande	3,90 €
Batch Brew	3,20 €
Matcha Latte	4,00 €
Chai Latte	3,80 €
Dirty Chai	4,50 €

SELECCIÓN ESPECIAL

Maple Cinnamon Latte	4,90 €
Golden Biscuit Latte	4,90 €
Pistachio Silk Latte	4,90 €
Filtro V60	6,50 €

TÉ & INFUSIONES

Té negro - English Breakfast	3,00 €
Té negro - Earl Grey	3,00 €
Té Verde - Green	3,00 €
Té Rooibos - Canela	3,00 €
Poleo Menta - Mint	3,00 €
Infusion - Manzanilla	3,00 €

BAKERY

Croissant	3,00 €
Croissant Mixto	4,50 €
Pain au Chocolat	3,90 €
Plié de Avellana	4,90 €
Monkey Bread	4,20 €
Chocolate Chip Cookie	4,20 €
Chocolate Chip Banana Bread	4,20 €
Carrot Cake Loaf	4,00 €
Brownie de Chocolate	4,90 €
Alfajor	4,30 €
Macaron	2,50 €

BEBIDAS FRÍAS

Iced Americano	3,50 €
Iced Coffee (Batch Brew)	3,80 €
Iced Latte	3,90 €
Iced Maple Cinnamon Latte	4,90 €
Iced Golden Biscuit Latte	4,90 €
Iced Pistachio Silk Latte	4,90 €
Iced Matcha Latte	4,50 €
Iced Chai Latte	4,50 €
Iced Dirty Chai	4,90 €
Cold Brew	4,00 €

- EXTRAS -

Shot de Espresso Extra	1,00 €
Leche Vegetal (Avena, Almendra, Coco)	0,20 €

OTRAS BEBIDAS

Batido de Chocolate	4,00 €
Smoothies de Fruta	4,50 €
Zumo de Naranja	3,90 €
Agua	2,00 €
Agua con Gas	2,50 €
Coca Cola	3,00 €
Coca Cola Zero	3,00 €
Nestea de Limón	3,00 €

HELADOS

Helado Artesanal en Tubo	4,00 €
(Vainilla Crocante, Lima con Kefir, Frambuesa, Limón & Menta)	
Tarrina de Helado Artesanal	6,00 €
(Cheesecake con Dulce de Leche, Chocolate con Virutas, Vainilla Mexicana)	

Atelier House.

TOSTAS ARTESANALES

- LA MEDITERRÁNEA- Tomate fresco rallado y AOVE 4,50 €
- LA IBÉRICA- Tomate fresco, AOVE y jamón ibérico 8,00 €
- LA LIBANESA- Labneh cremoso, AOVE, za'atar, kadayif crujiente, piñones y pistachos 7,50 €
- LA CALIFORNIANA- Aguacate, queso feta, tomate seco, AOVE, lima, semillas de calabaza y chía 9,00 €
- LA ITALIANA- Burrata, pesto, rúcula, tomate seco, pistachos y albahaca 9,00 €
- LA NORTEAMERICANA- Mantequilla de cacahuete, plátano, frutos rojos de temporada, sirope de arce, canela, nueces y sal en escamas. 7,00 €

BIKINIS GOURMET

- EL PARISINO- Prosciutto cotto, queso havarti y mantequilla ahumada, entre pan brioche artesanal 14,50€
- EL ROMANO- Mortadella, mozzarella y pesto de pistacho, entre pan brioche artesanal 15,50 €
- EL NEOYORKINO- Pastrami, queso gouda y tártara de mostaza, entre pan brioche artesanal 16,50 €

BOWLS FIT

- EL GRIEGO- Yogurt griego cremoso con frutos rojos de temporada, plátano, sirope de arce y granola artesanal con chocolate y frutos secos. 7,20 €
- EL AUSTRALIANO- Chia Pudding con frutos rojos de temporada, plátano, mantequilla de almendra, semillas de calabaza y canela. 6,40 €
- EL BRASILEÑO- Açaí con frutos rojos de temporada, plátano, granola artesanal, mantequilla de cacahuete y semillas de chía. 9,50 €

Atelier House.

ENSALADAS

-MALIBU HARVEST- 14,50 €

Espinacas baby · quinoa · pollo · huevo duro · tomate cherry ·
aguacate · pepino · edamame · semillas de calabaza · semillas de
sesamo negro · aderezo cremoso de chipotle.

-BELLA CIAO-..... 15,90 €

Rúcula · tomates cherry · burrata · piñones · pistachos ·
aderezo de pesto · AOVE

-PACIFIC FUSION- 15,90 €

Espinacas baby · rúcula · quinoa · salmón ahumado · aguacate ·
pepino · edamame · queso crema · alga nori · sésamo ·
aderezo cítrico de soja y sésamo

-EXTRA HUEVO DURO..... 1,50 €

-EXTRA POLLO- 2,80 €