

Good food.  
Con calma.

The Caffé

# DESAYUNO

## THE CAFFÉ

### TOSTADAS (2 TOSTADAS)

**Pan de masa madre de semillas**  
(Con huevo poché +1€)

#### HUMMUS DE REMOLACHA, QUESO FETA Y AGUACATE

Hummus casero de remolacha, queso feta desmigado, aguacate y ralladura de limón

9,50€

#### GUACAMOLE Y

#### HUEVOS REVUELTOS

Con aguacate fresco y tomates cherry

9,50€

#### SALMÓN AHUMADO,

#### QUESO CREMA Y AGUACATE

Salmón ahumado, pepino, crema de Philadelphia y semilla de amapola.

10,50€

### HUEVOS SIGNATURE 10,50€

Plato completo con huevos revueltos o tortilla francesa, aguacate, tomate cherry, ensalada fresca y tostada de pan artesanal de masa madre.

#### PERSONALÍZALO A TU GUSTO

##### Suplementos esenciales +1€

Champiñones salteados / espinacas frescas / cebolla caramelizada / tomates cherry / queso en lonchas / huevo extra

##### Suplementos intermedios +2€

Bacon de pavo (halal) / pavo (fiambre halal) / queso feta / hummus de remolacha / guacamole o medio aguacate.

##### Suplementos premium +3€

Soudjouk / pollo a la plancha / salmón ahumado

Posible opción sin gluten. Consulte con nuestro equipo.






# DESAYUNO

## THE CAFFÉ

### SABORES DE TRADICIÓN MARROQUÍ

#### BAGHRIR

Crêpe de sémola ligera y esponjosa.   

**Elige tu topping:** Nutella, Biscoff, miel y mermelada o mantequilla.

\*Amlou (crema de almendra con aceite de argán) +1€

3,50 €

#### BAGHRIR THE CAFFÉ

Versión gourmet con plátano caramelizado y amlou.

5,50€

#### MSEMEN MARROQUÍ HOJALDRADO



Masa hojaldrada artesanal marroquí dorada a la plancha, crujiente por fuera y tierno por dentro.

**Elige tu topping:** Nutella, Biscoff, miel y mermelada o mantequilla.

\*Amlou (crema de almendra con aceite de argán) +1€

4,50€

#### PASTELA TRADICIONAL DE POLLO

Fina masa crujiente rellena de pollo especiado y almendras, con un delicado toque dulce.  

5,50€

#### EL DESAYUNO MARROQUÍ COMPLETO


Té moruno aromático, msemen dorado, pan tradicional con miel y mantequilla, queso crema, aceitunas, huevos al plato y mortadela.

11,50€

### BOCADILLOS, TOSTADAS Y CROISSANTS

-  **NATURAL**  3,50€  
Tomate rallado, AOVE virgen extra
-  **MANCHEGO**   4,80€  
Tomate rallado, queso semicurado y toque de AOVE
-  **MADRILEÑO**    4,80€  
Huevo revuelto, pavo, tomate, bacon de pavo y queso
-  **GOURMET VEGETAL**    4,80€  
Tomate, queso, aguacate, pesto de pistacho y rúcula
-  **SANDWICH MIXTO**    4,50€  
Jamón de pavo y queso fundido en pan tostado.
- CROISSANT AL GUSTO**   3,50€  
Mantequilla y mermelada o jamón y queso
-  **BOCADILLO MARROQUÍ**    6,70€  
Pan marroquí relleno de huevo revuelto con mortadela, queso crema y queso fundido.



 Posible opción sin gluten. Consulte con nuestro equipo.



# BRUNCH THE CAFFÉ

## MARROQUÍ 🌿 🍷 🍷 🍷

11,90€

Té moruno aromático, huevos al plato con mortadela, msemen dorado, miel, mantequilla, queso crema, amlou y aceitunas acompañado de pan tradicional marroquí.

## NORDIC BRUNCH 🌿 🍷 🍷 🍷

13,50€

Bagel tostado con huevos pochados, salmón ahumado, queso crema, aguacate y salsa holandesa casera.

## 🍷 HUEVOS SHAKSHUKA 🍷 🌿 🍷

12,00€

Huevos pochados en sofrito especiado de tomate, cebolla, ajo y pimientos. Acompañado de pan tradicional.

## HUEVOS TURKISH 🍷 🍷

12,50€

Huevos pochados sobre yogur cremoso al ajo confitado, mantequilla de chili y sujuk (chorizo turco especiado). Acompañado de pan tradicional.

## HUEVOS BENEDICTINE 🌿 🍷 🍷

12,50€

Pan brioche con huevos pochados, bacon de pavo, aguacate, rúcula y salsa holandesa casera.

## CROISSANT THE CAFFÉ 🌿 🍷 🍷 🍷

11,50€

Base de crema de queso, guacamole, salmón ahumado, huevo poché, espuma holandesa casera y chili flakes

## BRIOCHE RELLENO DE GAMBAS 🌿 🍷 🍷 🍷

13,50€

Brioche tierno planchado, relleno de gambas rojas salteadas, mayonesa cítrica con estragón y alcaparras. Acompañado de patatas rejilla.

## CROQUE MONSIEUR 🌿 🍷

10,50€

Pan de molde, fiambre de pavo, bechamel de queso emmental gratinado. Acompañado de patatas fritas rejilla.

🍷 Plato sin gluten o adaptable sin gluten bajo petición. Consulte con nuestro equipo.



# BRUNCH THE CAFFÉ

## CREPES & PANCAKES (SIN GLUTEN)

**Elige tu base: 2 crepes o 3 pancakes**

Crêpes 7,50€ · Pancakes 8,90€  
Añade helado de vainilla +1,50 €

### **NUTELLA Y PLÁTANO** 🍌 🍌 🍌

Nutella, plátano, nueces  
caramelizada y nata montada.

### ★ **PISTACHO DUBÁI +1€** 🍌 🍌 🍌 🍌

Salsa de chocolate blanco, crema de  
pistacho y kadaif.

### **FRUTOS ROJOS & CHOCOLATE BLANCO** 🍌 🍌 🍌

Frutos rojos frescos, coulis de fresa y  
salsa de chocolate blanco.

### **CLÁSICO DE ARCE Y NUECES** 🍌 🍌 🍌

Sirope de arce auténtico  
y mantequilla.

### **BISCOFF DREAM** 🍌 🍌 🍌













Crema de galleta Biscoff  
y nata montada.

🍌 Posible opción sin gluten. Consulte con nuestro equipo.




# LUNCH THE CAFFÉ

## ENSALADAS Y ENTRANTES

-  **ENSALADA CÉSAR**    **12,50€**  
Lechuga romana, pollo rebozado crujiente, bacon de pavo, tomate cherry, parmesano, croutons y salsa César artesanal.
-  **ENSALADA DE BURRATA**    **12,50€**  
Burrata cremosa, tomates marinados, rúcula fresca, crumble de pistacho y albaricoques secos y vinagreta de balsámico.
-  **ENSALADA DE QUESO DE CABRA GRATINADO**    **12,50€**  
Queso de cabra gratinado sobre mix de hojas verdes, pera fresca laminada, tomate cherry y nueces. Aliñada con vinagreta suave.

## PLATOS PRINCIPALES

-  **CANELÓN RELLENO DE POLLO Y CHAMPIÑONES**   **13,40€**  
Canelón artesanal relleno de pollo y champiñones, napado con bechamel de trufa negra y gratinado al horno.
-  **TAJINE DE KEFTA DE TERNERA**  **15,50€**  
Sofrito de tomate, cebolla, ajo, pimientos y huevos escalfados con carne de ternera picada especiada.
-  **CLUB SANDWICH TRUFADO**    **12,90€**  
Sándwich tostado con pechuga de pollo, bacon de pavo, lechuga, tomate confitado, huevo duro y mayonesa trufada.
-  **PINCHO DE POLLO MARINADO**  **14,20€**  
Brocheta de pollo marinado con especias y limón, servida con arroz aromático y salsa cremosa de yogur.
- BROCHETAS DE KEFTA DE TERNERA**  **15,50€**  
Brocheta de carne picada especiada servido con ensalada y patatas rejilla.
- WRAP MEXICANO**    **12,50€**  
Salteado de pollo y pimientos con mayonesa de chipotle, guacamole y cheddar.
- ARAYES DE KEFTA**  **13,50€**  
Pan fino árabe crujiente, relleno de carne picada de ternera especiada y dorado a la plancha. Acompañado de patatas fritas rejilla.

 Posible opción sin gluten. Consulte con nuestro equipo.



# LUNCH THE CAFFÉ

## HAMBURGUESAS

### ANGUS BURGER 14,50 €

Carne de ternera Angus 200 g, lechuga, tomate, queso Comté, cebolla caramelizada al miso y mayonesa trufada.

### CHICKEN KATSU BURGER 13,50€

Doble pollo empanado crujiente, mayonesa gochujang ligeramente picante, col lombarda y tomate

### ★ SMASHBURGER DE TERNERA 14,95€

Doble carne de ternera smash, cheddar, bacon de pavo tomate y lechuga, acompañada de salsa cremosa de queso.

### VEGAN BURGER 14,90€

Burger vegetal, pan brioche vegano, hummus y aceituna, berenjena asada a la brasa, tomate seco, rúcula y cebolla morada encurtida. Con patatas rejilla al romero.

## APERITIVOS

### FINGER DE POLLO 8,40€

Tiras de pollo crujientes acompañadas de salsa.

### PATATAS FRITAS REJILLAS 4,00€

### BONIATO FRITO 6,00€

### HUMMUS DE REMOLACHA 7,00€

Hummus cremoso de remolacha servido con pan árabe.


### GUACAMOLE 8,00€

Guacamole casero acompañado de nachos.

### BONIATO FRITO TRUFADO 8,00€

servido con parmesano rallado, acompañado de una mayonesa trufada

**Extra salsa 1€**

 Posible opción sin gluten. Consulte con nuestro equipo.



# BOWLS

🌱 **AÇAÍ BOWL** 🌱🌱 10,50€

**Energético y antioxidante.**

Açaí natural servido bien frío, acompañado de frutas de temporada, crema de almendra y granola casera.

🌱 **YOGUR DE COCO** 🌱 8,40€

**Ligero, vegetal y tropical.**

Yogur de coco cremoso con frutas frescas y granola casera.

# POSTRES & VITRINA

**Todas nuestras tartas se elaboran de forma artesanal, utilizando ingredientes de primera calidad.**

**CROISSANT DUBÁI RELLENO CON CREMA DE PISTACHO** 🌱🌱🌱 5,50€

Croissant hojaldrado relleno de suave crema de pistachos.

🌱 **BROWNIE (SIN GLUTEN)** 🌱🌱🌱 4,50€

Brownie intenso de chocolate, sin gluten, crema de dulce de leche y frutos rojos.

**TARTA DE QUESO** 🌱🌱 5,50€

Tarta de queso cremosa al estilo casero.

★ **TARTA DE QUESO Y PISTACHO** 🌱🌱🌱🌱 5,90€

Tarta de queso cremosa al estilo casero.

**TARTA DE ZANAHORIA** 🌱🌱 5,50€

Bizcocho de zanahoria especiado con frosting suave de queso.

**TARTA DE MANZANA CASERA** 🌱🌱🌱 5,50€

Tarta de manzana horneada, clásica y reconfortante.

**TARTA DEL DÍA** 5,50€

Consulta nuestras elaboraciones caseras del día.

**COOKIE CLÁSICA** 🌱🌱🌱 2,70€

Cookie artesanal, crujiente por fuera y tierna por dentro.

**CROISSANT** 🌱🌱 2,60€

Consulta nuestras elaboraciones caseras del día.

**DULCES MARROQUÍES** 🌱🌱🌱 2,50€/ud

Selección de dulces tradicionales marroquíes.

**FRENCH TOAST THE CAFFÉ** 5,90€

Brioche dorado con fresas y plátano, nutella acompañado de un helado de vainilla.

**TIRAMISÚ TOAST** 🌱🌱🌱 5,90€

🌱 Posible opción sin gluten. Consulte con nuestro equipo.



# CAFÉS

<b>CAFÉ SOLO</b> Espresso clásico	1,80€	<b>VANILLA LATTE</b> Con sirope natural de vainilla	4,00€
<b>CAFÉ SOLO DOBLE</b> Espresso doble	2,20€	<b>VANILLA LATTE FRÍO</b>	4,50€
<b>CAFÉ CORTADO</b> Espresso con un toque de leche*	1,80€	<b>CARAMEL LATTE</b> Espresso, leche* y caramelo natural	4,00€
<b>CAFÉ CON LECHE</b> Espresso con leche* cremosa	2,20€	<b>CARAMEL LATTE FRÍO</b>	4,50€
<b>CAFÉ CON LECHE XL</b> Espresso con un toque de leche*	4,00€	<b>CARAJILLO</b>	3,50€
<b>AMERICANO</b> Espresso con agua caliente	2,00€		
<b>AMERICANO XL</b> Espresso con agua caliente tamaño XL	3,70€		
<b>LATTE</b> Café suave con más leche*	3,20€		
<b>CAPPUCCINO</b> Espresso con espuma de leche* cremosa	3,50€	<b>Extras :</b> <i>Leche vegetal (almendra y avena)</i> <i>+0'50€   Extra shot de café + 0,70€</i>	
<b>MOCHA</b> Espresso, chocolate y leche*	3,50€	<i>*leche vaporizada y microespuma</i>	



# ESPECIALES

*Todas nuestras bebidas se elaboran artesanalmente con ingredientes naturales. Opciones con leche vegetal disponibles.*

*¡No olvides preguntar por nuestro especial de la semana!*

## **MATCHA LATTE**

*Matcha Ceremonial. Té verde matcha*

Caliente 5,25€ / Frío 5,95€

## **GOLDEN LATTE**

*Cúrcuma, jengibre, canela*

Caliente 4,25€ / Frío 4,95€

## **PINK LATTE**

*Remolacha orgánica*

Caliente 4,25€ / Frío 4,95€

## **CHAI LATTE**

*Té negro con especias*

Caliente 4,25€ / Frío 4,95€

## **CHOCOLATE CALIENTE**

*Cacao premium*

Caliente 4,25€ / Frío 4,95€

## ✦ **MATCHA LATTE VANILLA**

Caliente 4,25€ / Frío 4,95€

## ✦ **MATCHA LATTE CARAMELO**

Caliente 4,25€ / Frío 4,95€

### **Extras :**

*Leche vegetal (almendra y avena) +0'50€.*



# TÉS & INFUSIONES

*Disfruta de nuestros tés procedentes de agricultura ecológica y su espectacular sabor 100% natural*

<b>TÉ VERDE SENCHA</b> Gusto fino y aromático	3,20€
<b>TÉ NEGRO ENGLISH BREAKFAST</b> Sabor refinado e intenso	3,20€
<b>TÉ EARL GREY</b> Té negro, centaura y bergamota	3,20€
<b>ROOIBOS ANTIOX</b> Hinojo, hierba de limón, menta, escaramujo, arándanos y pétalos de rosas	3,20€
<b>INFUSIÓN DIGESTIVA</b> Hinojo, jengibre, regaliz, escaramujo, cassia y lavanda	3,20€
<b>INDIAN YOGI</b> Cúrcuma, zanahoria, jengibre, regaliz, achicoria, remolacha, pimienta negra y galanga	3,20€
<b>MANZANILLA</b> Pura, real y hecha para quienes buscan un momento de paz dentro de la taza	3,20€
<b>INFUSIÓN DE JENGIBRE Y LIMÓN</b> Hierba de limón, regaliz, menta, cáscara de limón y pimienta negra	3,20€
<b>INFUSION FRUTOS ROJOS</b> Frambuesa, arándano, mora, manzana, hibiscos, escaramujo, cáscara de naranja y limón	3,20€
<b>TÉ MARROQUÍ</b> Té verde con menta fresca y azúcar moreno	3,50€
<b>TÉ A LA MENTA</b> Infusión fresca y aromática	3,20€



## BATIDOS NATURALES

<b>MANGO PASSION</b> Mango, maracuyá, naranja y piña	5,95€
<b>FRUTOS ROJOS</b> Fresas, arándanos, manzana y plátano	5,95€
<b>CRAZY MONKEY</b> Plátano, mantequilla de cacahuete y leche de almendra	5,95€
<b>MARRAKCHÍ</b> Aguacate, leche entera, dátiles, plátano y nueces	6,20€
<b>LASSIE</b> Mango o plátano con yogur, miel y leche entera	5,95€

## ZUMOS NATURALES

*Elaborados al momento con frutas frescas.*

<b>MANZANA</b>	3,95€
<b>NARANJA</b>	3,95€
<b>ZANAHORIA</b>	3,95€

## COCKTAIL DE ZUMOS NATURALES

<b>GLOW</b> Zanahoria, naranja, jengibre, manzana y miel	5,20€
<b>GREEN DETOX</b> Espinacas, pepino, manzana y apio	5,20€
<b>TROPICAL</b> Piña, naranja y maracuyá	5,20€
<b>RED DETOX</b> Remolacha, manzana y zanahoria	5,20€

**Complementos:**  
Spirulina, polen o cacao +0,50 €.

## KOMBUCHA & BEBIDAS SUAVES

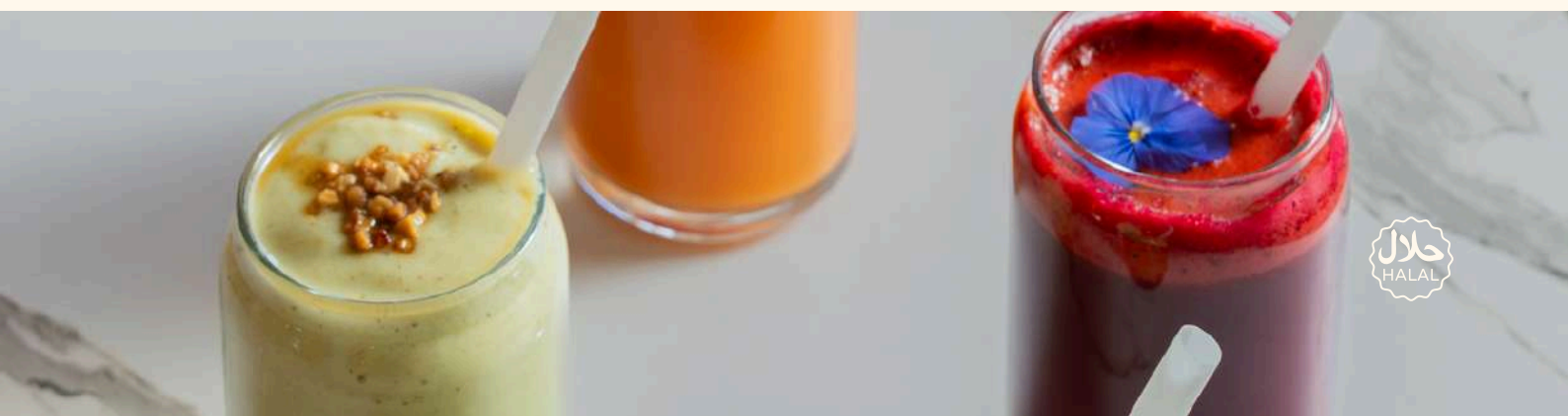
<b>KOMBUCHA DE JENGIBRE Y CÚRCUMA</b>	5,50€
<b>KOMBUCHA DE FRAMBUESA Y JENGIBRE</b>	5,50€
<b>KOMBUCHA DE HIERBA DE LIMÓN, LAVANDA Y ESPIRULINA</b>	5,50€
<b>AGUA MINERAL (50cl)</b>	2,50€
<b>AGUA CON GAS S. PEREGRINO (50CL)</b>	2,50€
<b>REFRESCOS</b>	2,70€

## LIMONADAS

<b>LEMON &amp; MINT</b> Limón, menta y agave	3,95€
<b>MANGO LEMONADE</b> Limón, mango y agave	3,95€

## SHOTS ENERGÉTICOS

<b>JENGIBRE, CÚRCUMA Y NARANJA</b>	2,80€
<b>JENGIBRE Y MANZANA</b>	2,80€
<b>CÚRCUMA Y NARANJA</b>	2,80€
<b>JENGIBRE</b>	2,80€



## CÓCTELES

<b>BLOODY MARY</b> Vodka, tomate, limón y especias	7,50€
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, cava, soda y naranja	7,50€
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, espresso y licor de café	8,00€
<b>MOJITO</b>	8,00€

## NUESTRAS MIMOSAS

*Perfectas para tu brunch.*

<b>MIMOSA CLÁSICA</b> Cava y zumo de naranja	4,95€
<b>MANGO MIMOSA</b> Cava y mango	4,95€

## SIN ALCOHOL

<b>VIRGIN MARY</b> Tomate, limón y especias	6,00€
<b>NOJITO</b> Menta, lima, soda y azúcar moreno	6,00€

## CERVEZAS

<b>CERVEZA ESTRELLA GALICIA (33 CL)</b>	3,25€
<b>CERVEZA SIN ALCOHOL</b>	3,25€

## VINOS/WINES

<b>BLANCOS</b> Verdejo	Copa 3,50€ / Botella 18€
<b>TINTOS</b> Rioja Crianza	Copa 3,60€ / Botella 19€
<b>ROSADO</b> Bierzo	Copa 3,50€ / Botella 18€
<b>CAVA</b>	Copa 4,00€ / Botella 25€



---

# ALÉRGENOS

---



**0. GLUTEN**  
(Cereales que contienen gluten)



**1. HUEVO**  
(Huevo y productos a base de huevo)



**2. LACTOSA**  
(Leche y derivados, incluida la lactosa)



**3. MARISCO**  
(Crustáceos y productos a base de crustáceos)



**4. PESCADO**  
(Pescado y productos a base de pescado)



**5. MOLUSCOS**  
(Mejillones, almejas, ostras, calamar, pulpo, etc.)



**6. SOJA**  
(Soja y productos a base de soja)



**7. FRUTOS SECOS**  
(Almendra, avellana, nuez, anacardo, pacana, Brasil, pistacho, macadamia)



**8. CACAHUETES**  
(Cacahuete y productos derivados)



**9. APIO**  
(Apio y productos derivados)



**10. MOSTAZA**  
(Mostaza y productos derivados)



**11. SÉSAMO**  
(Granos de sésamo y productos derivados)



**12. SULFITOS**  
(Dióxido de azufre y sulfitos >10 mg/kg o l)



**13. ALTRAMUCES**  
(Altramuces y productos derivados)



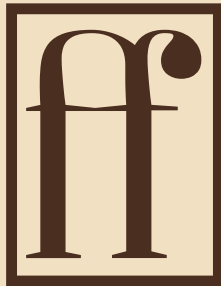
**14. GLUTEN FREE**



---

*Si tiene dudas consulte con nuestro personal.*

---





 [@the.caffefuengirola](https://www.instagram.com/the.caffefuengirola)  
 [@thecaffefuengirola](https://www.tiktok.com/@thecaffefuengirola)