



“el verdadero lujo es detener el tiempo para tomarme una buena taza de café en mi lugar favorito de Santa Pola”

LUXURY EXPERIENCE

Cafés

*Con bebida vegetal o sin lactosa	+0,20€
Sólo 30 ml. de café espresso, extracto puro y concentrado de nuestro café de tueste italiano	1,40€
Doble espresso 60 ml. de café espresso, extracto puro y concentrado de nuestro café de tueste italiano	2,00€
Cortado Café espresso con un toque de leche caliente emulsionada	1,50€
Con leche 1,70€ - vaso mediano 1,80€ - vaso grande 1,90€ Café espresso y leche caliente emulsionada	
Americano Café espresso alargado con agua caliente	1,50€
Bombón Café espresso con base de leche condensada	1,70€
Canario Café espresso y leche caliente emulsionada servido con un sobre de leche condensada	2,10€
Latte Café espresso con una base de leche caliente emulsionada y capa de crema de leche, servido en vaso	2,50€
Cappuccino Café espresso con una base de leche caliente emulsionada y capa de crema de leche con un toque de cacao	2,70€
Vienés Café espresso, nata montada y cacao en polvo	3,00€
Affogato Café espresso con bola de helado al gusto (ver alérgenos según helado)	3,50€
Asiático Café tradicional de Cartagena elaborado con café espresso, brandy, Licor 43, leche condensada, crema de leche y un toque de canela y limón	4,50€
Irlandés Café espresso, combinado con whisky irlandés, nata montada y canela	6,00€
Cubano Café espresso, combinado con ron, nata montada y canela	6,00€
Carajillo Café espresso sobre base de licor quemado	2,20€
Belmonte Café espresso sobre base de licor servido con un sobre de leche condensada	2,20€
Infusión tradicional	1,90€

Chocolates

A la taza	3,50€
Sin azúcar a la taza	3,60€
Sin lactosa a la taza	3,60€
Suizo a la taza	4,00€
Colacao	2,00€

Selección de infusiones, té y lattes

Té moruno hierbabuena	infusiones y té
Té verde jengibre y limón	especial 2,10€
Té verde con jazmín	con leche +0,40€
Té verde sacha cerezas	con bebida vegetal +0,60€
Té negro orange pekoe	
Té negro chocolate y menta	
Té rojo cuerpo del deseo	
Digest	
Hojas de menta	
Frutas del bosque	
Rooibos Copacabana	
Rooibos relax	
Cacao Chai Latte Ecológico	con leche 4,30€ - vegetal 4,50€
Chai Latte	con leche 3,50€ - vegetal 3,70€
Cúrcuma Latte	con leche 3,50€ - vegetal 3,70€
Matcha Latte	con leche 3,50€ - vegetal 3,70€
	*opción con hielo

Granizados

Limón (Con alcohol +3€)	S/2,60€ - M/3,70€ - L/4,80€
Mojito (Con alcohol +3€)	S/2,60€ - M/3,70€ - L/4,80€
Fresa	S/2,60€ - M/3,70€ - L/4,80€
Cebada	S/2,60€ - M/3,70€ - L/4,80€
Horchata	S/2,60€ - M/3,70€ - L/4,80€
Horchata líquida	S/2,60€ - M/3,70€ - L/4,80€
Leche preparada	S/2,60€ - M/3,70€ - L/4,80€
Granizados con crema XS/3,20€ - M/4,10€ - L/5,00€	(Elegir granizado y bola helado - ver alérgenos según sabor)
Café XS/2,70€ - M/3,70€ - L/4,70€	
Café con leche XS/2,60€ - M/3,50€ - L/4,50€	
Blanco y Negro XS/3,70€ - M/4,90€ - L/5,90€	

Tostadas

TOSTADAS

1/2 tostada pan clásico	1,10€
1/2 tostada pan especial: integral, semillas o sin gluten	1,30€

Ingredientes:

Aceite (monodosis)	+0,30€
Tomate rallado	+0,50€
Mermelada (fresa o melocotón)	+0,40€
Mantequilla	+0,40€
Queso crema	+1,10€
Queso havarti	+1,20€
Queso fresco	+1,20€
Queso cabra	+1,20€
Queso manchego	+1,20€
Salami	+1,50€
Jamón cocido	+1,10€
Pavo cocido	+1,10€
Jamón serrano gran reserva	+1,50€
Jamón ibérico	+5,00€
Huevo revuelto	+1,50€
Beicon	+2,50€
Sobrasada	+1,30€
Atún	+1,20€
3 anchoas	+1,90€
Salmón	+2,80€
Aguaque	+1,50€
*Opción bocadillo	+0,70€



Tostas especiales

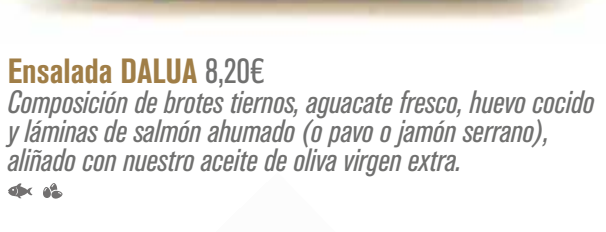
Santa Pola 6,50€

Una visita a las costas de Santa Pola a través de sus sabores más antiguos: los Salazones. Combinados en equilibrio con el dulzor y el frescor del tomate de temporada rallado y coronado con tomillo fresco, todo ello sobre una rebanada de pan payés con un toque sutil de ajo fresco y aceite de oliva. Esta tostada honra nuestras raíces marineras.



Catalana 6,90€

Un homenaje refinado al clásico catalán. Nuestro pan payés se cubre con tomate maduro resogado a mano, un toque sutil de ajo fresco y un hilo de aceite de oliva virgen extra de olivos centenarios. Finaliza con jamón ibérico cortado a mano y servido a la temperatura perfecta para liberar su aroma y untuosidad.



La Crème 6,90€

Delicada y sofisticada, esta tostada combina crema de queso azul, pera confitada, pavo cocido y micromezclum fresco coronado con nueces sobre nuestro pan payés tostado. Un homenaje al equilibrio y la elegancia de la cocina francesa.



Sublime 6,90€

La dulzura de la mermelada de higo se funde con la cremosidad del Camembert, realizadas por la frescura de la rúcula y el crujiente de los pistachos sobre nuestro pan payés tostado. Una experiencia sublime para los sentidos, inspirada en la elegancia natural del sur de Francia.



Brioche



Fior De Huevo 8,70€

Pan brioche con cremoso huevo revuelto, crema de aguacate, salmón, rúcula, flor de huevo cocido y perlas de caviar de aceite de oliva virgen extra que estallan en boca. Una propuesta deliciosa, original y sorprendente.



Bacon doré 8,70€

Pan brioche con cremoso huevo revuelto, mayonesa trufada, queso cheddar, salsa cheddar, bacon crujiente y un toque de alioli suave. Profundidad de sabor y placer absoluto.



Trufada 8,50€

Pan brioche con cremoso huevo revuelto, mayonesa trufada, parmesano, y láminas de champiñón y shitake. Un sabor que recuerda a la riqueza de la cocina de montaña sofisticada por su combinación de ingredientes.



Pulled pork 8,50€

Pan brioche con jugosa carne de cerdo ahumada y desmenuzada sobre cremoso huevo revuelto, salsa de yogurt, cebolla roja y cebollino fresco. Un sabor rico y profundo con una textura única.



Pulquitas

	2,50€
--	-------

Aguacate y salmón



Serranito



Mozarella y anchoa



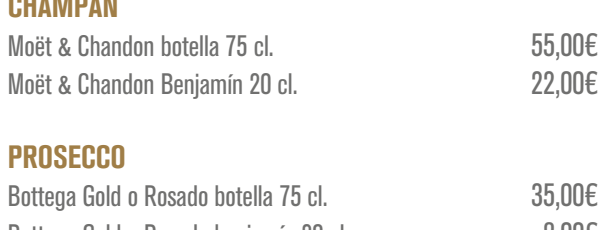
Vegetal



Sobrasada y queso de cabra



Carpaccio de ternera con trufa



Ensalada DALUA 8,20€

Composición de brotes tiernos, aguacate fresco, huevo cocido y láminas de salmón ahumado (o pavo o jamón serrano), aliñado con nuestro aceite de oliva virgen extra.

Gofres, crepes, tontitas



CREPES SALADOS

Jamón York y queso	6,50€
Jamón Serrano y Parmesano	6,70€
Sobrasada y queso cabra	6,70€
Salmón ahumado y queso crema	6,90€

GOFRES, CREPES Y TORTITAS DULCES

Gofre, crepe o 2 tortitas	3,50€
Con cremas (ver alérgenos según crema)	+1,00€
Con crema pistacho	+2,00€
Con toppings (ver alérgenos según toppings)	+0,80€
Con bola helado (ver alérgenos según sabor)	+2,00€
Con fresa o plátano	+1,50€

Croissants

CROISSANTS RELLENOS

York y queso	3,80€
Vegetal	4,50€
Aguacate y salmón	4,90€
Jamón Serrano	3,80€
Jamón Serrano y queso	4,00€

APERITIVOS

Aceitunas rellenas de anchoa	2,20€
Aceitunas verdes aliñadas	2,80€
Patatas chips	2,00€
Ensaladilla rusa especial	3,50€
Jamón ibérico	16,00€
Quesos gourmet	7,60€
Jamón ibérico y quesos gourmet	16,50€

Nuestro chef, maestro pastelero y chocolatero Daniel Álvarez Venzler, cuenta con un reconocido posicionamiento en el mundo de la pastelería: Pastry chef Pastelería DALUA, Brand embajador Cacao Barry, Brand embajador mantequillas Debic, Autor Sweet Devotion, Medalla oro campeonato Europa y América 2000, Coupe du monde de la pâtisserie 2005-2007, Miembro Relais Dessert.

Bollería

CROISSANTS DULCES

Clásico	1,80€
Plancha	2,20€
Chocolate	2,35€
Mascarpone	2,75€
Gianduja	3,10€
Pistacho	4,00€

CROISSANTS SALADOS

York y queso	3,80€
Vegetal	4,50€
Aguacate y salmón	4,90€
Jamón Serrano	3,80€
Jamón Serrano y queso	4,00€

BOLLERÍA

Magdalena	1,10€
Magdalenas 1/2 docena	6,00€
Cremadet	2,60€
Ensaïmada	2,00€
Ensaïmada crema	3,25€
Napolitana chocolate	2,30€
New York Rolls	4,00€
Pain Suisse	4,00€
Sable Bretón	2,90€
Cookie	3,00€
Cookie avellana	4,00€
Palmera hojaldre	1,90€
Palmera choco	2,55€
Financiers	8,50€
Rocas	13,50€
Pastas té	13,00€
Tejas	15,00€
Panettone	32,00€

Pastelería

Milhojas (nuestro producto más emblemático, hecha con crema de vainilla de Madagascar y hojaldre invertido)

México	2,75€
San marcos	3,75€
3 choccos	3,20€
Eclair chocolate	3,00€
Eclair café	3,25€
Eclair vainilla	3,25€
Eclair nata caramelo	3,35€
Opera	3,25€
Sable Limón	3,35€
Tocino de cielo	2,75€
Choco catalana	3,50€
Pasión	3,50€
Frambuesa	3,45€
Tiramisú	3,35€
Manzana	3,60€
Royal	3,80€
Sable Pecán	3,70€
Tartaleta de frutas	3,35€
Tarta de queso	6,00€
Mango	4,00€

Sin gluten Sin Lactosa

Magdalena	3,25€
Magdalena con chocolate	3,50€
Magdalena con chia	3,50€
Sandwich de pavo	6,40€

*Pan sin gluten para crear la tostada a su gusto. Pregunte a nuestros camareros.

Bebidas

Agua Solán de Cabras 0,5l.	1,50€
Agua Solán de Cabras 1,5l.	2,50€
Agua con gas Vichy Catalan	2,50€
Agua con gas San Pellegrino	2,50€
Zumo de naranja natural	2,80€
Zumos Cuckoo 100% fruta selecta (Arándanos, piña, melocotón y mango)	2,70€
Cacaolat	2,50€
Refrescos	2,60€
Bitter Kas	2,20€
Tónica Schweppes	2,50€
Tinto de verano	3,00€
Spritz Santa Pola	4,00€

CERVEZAS

Caña 25 cl.	1,80€
Media Pinta 33 cl.	2,80€
Alhambra Reserva 33 cl.	3,50€
Mahou 5 estrellas 33 cl.	3,00€
Heineken 33 cl.	3,30€
Estrella Levante 25 cl.	2,00€
Radler 25 cl.	2,00€
Mahou Tostada 0,0 33 cl.	3,00€
Sin alcohol 25 cl.	2,00€
Sin gluten 33 cl.	3,00€

VINOS

Tinto Finca Nueva Rioja copa	4,00€
Rosado Finca Nueva Rioja copa	4,00€
Blanco Finca Nueva Rioja copa	4,00€

Cócteles (copa)

APERITIVOS

Vermut Lustau	4,50€
Martini Ambratto	4,00€
Martini Rubino	4,00€
Dry Martini	7,00€

CHAMPÁN

Moët & Chandon botella 75 cl.	55,00€
Moët & Chandon Benjamin 20 cl.	22,00€

PROSECCO

Bottega Gold o Rosado botella 75 cl.	35,00€
Bottega Gold o Rosado benjamin 20 cl.	8,00€

GIN & TONIC

Martin Millers (cítrica y fresca)	10,00€
Puerto de Indias (cítrica y semidulce)	7,00€
Segram's (cítrica y seca)	7,00€
Befeeter 24	7,00€

LICORES

Baileys	4,00€ / 5,50€
Licor De Crema Irlandesa	
Licor hierbas Ruavieja	3,50€ / 5,00€
Licor elaborados con mejores ingredientes seleccionados y macerados en aguardiente. Todo un digestivo para disfrutar tanto en vaso como en copa	

Limoncello

Limoncino Bottega es un limoncello, Licor tradicional italiano elaborado con los mejores limones

Malibú	3,50€ / 5,00€
--------	---------------

Ponche

El pequeño licor español con más de 180 años de historia

José Cuervo	3,50€ / 5,00€
-------------	---------------

Tequila suave, equilibrado y lleno de historia

RON

Matusalem 7	9,00€
Brugal	7,00€

VODKA

Belvedere	9,00€
-----------	-------

WHISKY

Johnnie Walker Black	10,00€
Chivas Regal 12	10,00€

COGNAC & BRANDY

Cognac Hennessy VSOP	9,00€
Brandy Gran Duque de Alba	9,00€

