

TRIGO BLANCO
INTEGRAL DE TRIGO
MOLDE BLANCO
MOLDE INTEGRAL
ESPELTA
ESPELTA INTEGRAL
MULTICEREAL
CENTENO
CENTENO CON CERVEZA Y NUECES
TRIGO SARRACENO
TRITICUM TURGIDUM
CALABAZA
VINO
TOMATE CON OLIVAS NEGRA
TOMATE CON HIERBAS PROVENZALES



MARTES

- PAN DE TOMATE CON
HIERBAS PROVENZALES

HOGAZA DE:
- *BLAT DE LA MARINA*
- *CHUFA*

MIÉRCOLES

- PAN INGLÉS (DE MOLDE)

HOGAZA DE:
- ESPELTA INTEGRAL
- CENTENO

JUEVES

HOGAZA DE:
- MULTICEREAL
- *TRITICUM TURGIDUM*
- TRIGO SARRACENO

VIERNES

- PAN INGLÉS (DE MOLDE)

HOGAZA DE:
- CERVEZA, CENTENO
Y NUECES
- ESPELTA

SÁBADO

- *BOULESSEN*,
BOLLO DE CANELA
- CREACIÓN BEEKERY

HOGAZA DE:
- MULTICEREAL
- *BLAT DE LA MARINA*
- PAN INGLÉS
(DE MOLDE INTEGRAL)

DOMINGO

- GRAN TRENZA DE
BRIOCHE
- PAN DE TOMATE CON
OLIVAS NEGRAS
- PANECILLO DE
HAMBURGUESA
- HOGAZA DE ESPELTA





BOLLERÍA

CROISSANT

NAPOLITANA DE CHOCO

CUADRADO DE BACON-BRIE-PERA

NAPOLITANA DE JAMÓN Y QUESO

ROLL DE ARÁNDANOS Y CREMA

ROLL DE NUTELLA

ROLL DE KINDER

ROLL DE PRALINÉ DE NUEZ PECAN.

CROISSANT DE ALMENDRA

PEPITOS DE CHOCOLATE

BOLLOS

TRENZAS CON AZUCAR Y ALMENDRA

COOKIES

BROWNIES



COCAS

ESPINACAS Y QUESO DE CABRA

VERDURAS AL HORNO

LOMO ADOBADO

GUISANTES CON JAMÓN SERRANO
Y CEBOLLA CARAMELIZADA

ATÚN CON TOMATE

ANCHOAS

ACEITE Y HIERBAS PROVENZALES

* CONSULTA LA BOLLERÍA ESPECIAL DE TEMPORADA



EMPANADILLAS

CARNE PICADA TEX MEX
MORCILLA CON CEBOLLA CARMELIZADA Y MERMELADA DE TOMATE
ATÚN CON VERDURAS Y HUEVO
QUESO CREMA CON JAMÓN YORK Y TOMATE

* CONSULTA LAS EMPANADILLAS ESPECIALES DE TEMPORADA



SEMIFRÍOS

CACAO
YOGUR, LOTUS Y FRUTA DE LA PASIÓN
3 CHOCOS
VAINILLA, PLÁTANO Y TOFE
MANGO/ PISTACHO (VEGAN)
FRESAS CON CHOCOLATE NEGRO BIO ORIADO. (VEGAN)
COCO, AVELLANAS Y CHOCOLATE
CON LECHE DE ALMENDRAS (VEGAN)

Beekery





TARTAS

TIRAMISÚ
SELVA NEGRA
CARROT CAKE
VAINILLA Y ALMENDRA
MILHOJAS
TARTA DE QUESO
FRESAS, MASCARPONE Y PISTACHO
FRAMBUESA
AVELLANAS Y FRUTAS DEL BOSQUE
LEMON PIE
CHOCOLATE Y CARAMELO
TODO CHOCOLATE
OREO

CREA TU TARTA

Elige el bizcocho:

Chocolate
Almendra
Natural

Elige el relleno:

Nata o merengue
Chocolate
(blanco, leche o negro)
Crema de vainilla
Frutas naturales y/o
mermeladas caseras
Crema de galleta
Dulce de leche
Caramelo
Mascarpone
Praliné de frutos secos
...o tu sabor favorito!



* TENEMOS NATA VEGETAL
APTA PARA VEGANOS

AL CORTE

ALMENDRA
QUESO
MANZANA

* CAMBIAN CADA
FIN DE SEMANA



DESAYUNOS

2 PERSONAS

3 PIEZAS DE BOLLERÍA
1 MAGDALENA
MACEDONIA DE FRUTAS
+
2 CAFÉS
2 ZUMOS DE NARANJA

17€

4 PERSONAS

5 PIEZAS DE BOLLERÍA
2 MAGDALENAS
BARRA ENTERA CON TOMATE
RALLADO / ACEITE
MACEDONIA DE FRUTAS
+
4 CAFÉS
4 ZUMOS DE NARANJA

6 PERSONAS

6 PIEZAS DE BOLLERÍA
2 MAGDALENAS
BARRA ENTERA CON TOMATE
RALLADO / ACEITE
MACEDONIA DE FRUTAS
YOGUR ARTESANO
MINI CROISSANTS O
GRANOLA

+

6 CAFÉS
6 ZUMOS DE NARANJA

49€

* TAMBIÉN OPCIÓN VEGANA / SIN AZÚCAR



ESPECIALES

ELABORADOS PUNTUALMENTE

**TRONCO NAVIDAD ABETO DE NAVIDAD,
CALABAZA, ORELYS Y CARAMELO DE SUS PIPAS**

PANETTONE

PAN COCA BLAT DE LA MARINA

MAZAPAN, CASCAS, PASTISSETS

BOMBONES Y FIGURAS DE CHOCOLATE

KOKOS

MANTECADOS

ROSCÓN





PANOU- MONA- PAN QUEMAO

COCA DE MERMELADA DE HIGOS Y MASCARPONE

CROISSANT DE LIMÓN O DE FRAMBUESA





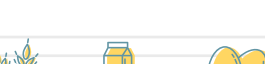










INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

TIPO DE MASA	PRODUCTO	ALÉRGENOS
BOLLERÍA HOJALDRADA	Croissant	
	Croissant de crema con frambuesa	
	Napolitana de choco	
	Cuadrado de bacon-brie-pera	
	Napolitana de jamón y queso	
	Roll de arándanos y crema	
	Roll de chocolate y avellanas	
	Roll de praliné de nuez de pecan	
	Croissant de almendra	
	Tarta de manzana	
	Tarta pecan pie	
	Tarta de brownie	
BOLLERÍA BRIOCHE	Pepitos de chocolate	
	Bollos	
	Trenzas con azúcar y almendra	
COCAS	Espinacas y queso de cabra	
	Verduras al horno	
	Lomo adobado	
	Calabacín con tomate seco y pipas	
	Atún con tomate	
	Anchoas	
	Aceite y hierbas provenzales	
EMPANADILLAS	Manzana al curry	
	Carne picada tex-mex	
	Morcilla con cebolla caramelizada y mermelada de tomate	
	Guisantes con jamón serrano y cebolla caramelizada	
	Queso crema con jamón york y tomate	


























INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

TIPO DE MASA	PRODUCTO	ALÉRGENOS
SEMIFRÍOS	Cacao	
	Tronco navidad gianduja y fresa	
	Abeto de navidad, turrón y chocolate	
	Calabaza, Orellys y caramelo de pipas	
	Yogur, lotus y fruta de la pasión	
	3 chocos	
	Vainilla, plátano y tofe	
	Dulcey y frutos del bosque	
	Limón y almendras	
	Mojito melocotón	
	Piña colada	
	Fresa y oriando, crumble de canela	
	Mango / pistacho	
	Vaso de choco leche y migas vainilla	
TARTAS	Tiramisú	
	Selva negra	
	Carrot cake	
	Vainilla y almendra	
	Milhojas	
	Tarta de queso	
	Fresas mascarpone y pistacho	
	Frambuesa	
	Avellanas y frutos del bosque	
	Lemon pie	
	Chocolate y caramelo	
	Chocolate leche	
	Oreo	
	Chocolate blanco	



INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

TIPO DE MASA	PRODUCTO	ALÉRGENOS
PAN	Trigo blanco	
	Integral de trigo	
	Molde blanco	
	Molde integral	
	Espelta	
	Espelta integral	
	Multicereal	
	Centeno	
	Centeno con cerveza y nueces	
	Trigo sarraceno	
	Triticum turgidum	
	Calabaza	
	Vino	
	Tomate con olivas negras	
	Tomate con hierbas provenzales	
OTROS	Pan coca Blat de la Marina	
	Cookies	
	Brownies	
	Mazapán, cascás, pastissets	
	Bombones y figuras de chocolate	
	Kokos	
	Mantecados	
	Roscón	
	Panou - mona - pan quemao	