

Menús

*De lunes a viernes entre 13-17 horas, no disponible en festivos.
No incluye: cerveza-vino premium, smoothies, batidos ni zumo natural.*

MENÚ CLASSIQUE

Crêpe classique + cualquier ensalada pequeña + bebida 9,95€

MENÚ GOURMET

Crêpe gourmet + cualquier ensalada pequeña + bebida 11,95€

Les Salades

Parisienne

Mix de lechugas aderezadas con nueces, queso de cabra, tomate y nuestra deliciosa salsa de albahaca

César

Mix de lechugas, tiras de pollo asado, salsa César, croutons de pan tostado y queso parmesano

PEQUEÑA 4,00€ GRANDE 7,95€

Sierra

Mezcla de rúcula y canónigos, nueces, queso feta, manzana, pollo con salsa de mostaza y miel

Griega

Mezcla de rúcula y canónigos, pollo, queso feta, pera, picatostes y salsa de yogurt

Silvestre

Espinacas, pera, picatostes, queso de cabra, pipas de calabaza y vinagreta de frutos rojos

PEQUEÑA 5,00€ GRANDE 8,95€

Mixta

Mix de lechugas con tomate, cebolla y aceitunas negras

PEQUEÑA 3,50€ GRANDE 6,00€

Les Boissons

BATIDOS Fresa, chocolate, vainilla o Nutella

4,50€

SMOOTHIES

5,00€

Vitamínico: Naranja, fresa y plátano

Kick start: Naranja, zanahoria y jengibre

Iron man: Manzana, fresa y jengibre

Bahamas; Manzana, piña y lima

CAFÉS

Solo, con leche, cortado, descafeinado o americano 1,80€

Doble, mocca estilo etíope, cappuccino o bombón 2,50€

Cola Cao 2,50€

Chocolate caliente 4,00€

Infusiones 2,00€

CON ALCOHOL

Sidra Maeloc: seca, mora, piña o pera 3,50€

Sidra natural 7,90€

Tercio Estrella Galicia / sin alcohol / sin gluten 3,50€

Tercio Estrella Galicia 0,0 tostada 4,00€

Tercio 1906 4,00€

Caña / Doble 2,50€ / 3,50€

Vino copa / Vino botella 3,50€ / 16,00€

Copa / Copa premium 6,90€ / 9,90€

SIN ALCOHOL

Refrescos / Zumo embotellado 3,00€

Agua con y sin gas 1,50€

Zumo de naranja natural 3,50€

*Te recomendamos tomar tu crêpe favorita acompañada de sidra, como la famosa tradición Bretona.
Pregunta a nuestros camareros para hacer el mejor maridaje.*

Crêpes Gourmet

Noruego Cheddar, salmón, patata, nata y hojas de albahaca. <i>Recomendación: con bechamel y/o espinacas.</i>	8,95€	Setas Cheddar, setas, tiras de pollo, nata y pimienta negra. <i>Recomendación: con espárragos o jamón serrano.</i>	8,95€
El Inglés Cheddar, huevo, bacon, espinacas y champiñones. <i>Recomendación: con pollo o roquefort.</i>	8,95€	Serrano Cheddar, jamón serrano y mozzarella. <i>Recomendación: con pollo o espárragos.</i>	8,95€
Cuatro quesos Mezcla de queso de cabra, cheddar, mozzarella y roquefort. <i>Recomendación: con miel, nueces o jamón serrano.</i>	8,50€	Campestre Tiras de pollo, espárragos trigueros, cheddar y pimienta negra. <i>Recomendación: con jamón serrano o champiñones.</i>	8,95€
Curry Queso cheddar, pollo, champiñones, cebolla, nata y curry. <i>Recomendación: con bacon o salchicha.</i>	7,50€	Mediterráneo Cheddar, jamón serrano, aceite de oliva y tomate. <i>Recomendación: con espárragos o pollo.</i>	8,95€
Burger Cheddar, carne de ternera gallega, cebolla, mayonesa y ketchup. <i>Recomendación: con bacon o queso de cabra.</i>	8,95€	Ratatouille Pisto de verduras tradicional con cheddar. <i>Recomendación: con huevo o jamón york.</i>	7,50€
		Frankfurt Cheddar, salchicha Frankfurt, cebolla y mostaza. <i>Recomendación: con pollo o bacon.</i>	7,95€

Extras

Disponemos de **masa sarracena** tradicional bretona (sin gluten), con un coste adicional de **0,50€**.
Se utiliza el mismo instrumental, riesgo de contaminación cruzada. Pregunta al personal.

+1€: nata, cebolla, huevo, tomate, albahaca, patata, salsas, picatostes, espinacas, champiñones, setas, miel, aceitunas negras, pimienta verde/rojo, curry, pepino, parmesano y lechuga.

+1,5€: quesos (cheddar, mozzarella, cabra y roquefort), bacon, pollo, jamón york, frutos secos (avellanas, nueces, cacahuetes, o almendras), espárragos, pisto, salchicha o bechamel.

+2,5€: salmón ahumado y jamón serrano.

Crêpes Classiques

Albahaca Crêpe fresco: mozzarella, albahaca, cheddar y tomate. <i>Recomendación: con jamón york, serrano o salmón.</i>	6,95€	Champiñones con: Ajo, nata y mantequilla Cheddar y ajo Cheddar y bechamel Cheddar, ajo y jamón york	5,75€ 6,25€ 6,50€ 6,95€
Prep Cheddar, huevo y jamón york. <i>Recomendación: con roquefort o champiñones.</i>	6,95€	Espárragos con: Ajo, nata y mantequilla Cheddar y ajo Cheddar y bechamel Cheddar, ajo y jamón york	5,75€ 6,25€ 6,50€ 6,95€
Monsieur Jamón york, cheddar y tomate. <i>Recomendación: con albahaca o mozzarella</i>	6,95€	Espinacas con: Ajo, nata y mantequilla Cheddar y ajo Cheddar y bechamel Cheddar, ajo y jamón york	5,75€ 6,25€ 6,50€ 6,95€
Madame Como el Monsieur, pero con huevo. <i>Recomendación: con bacon o champiñones.</i>	6,95€		
Jamón york y cheddar El crêpe clásico. <i>Recomendación: con pollo o bechamel.</i>	5,95€		
Cheddar Pídelo con ajo y pimienta.	4,95€		

Desserts maison

Panna Cotta Nuestra receta especial de panna cotta, muy cremosa y con mermelada de frutos rojos.

Tiramisú Mascarpone, bizcocho, un toque de amaretto y el mejor café. Clásico y delicioso.

Bomba Oreo Deliciosa copa fría con galleta Oreo, queso crema, y leche condensada.

Born in the USA Tarta de chocolate negro, crema de cacahuete y Oreo, con helado de vainilla.

5,00€

Crêpes Sucrées

Mantequilla y azúcar

El crêpe dulce más clásico e irresistible.

Recomendación: con plátano o mermelada.

Limón y azúcar

Un crêpe dulce y refrescante al mismo tiempo.

Recomendación: con un toque de ron.

Miel

Recomendación: con frutos secos o plátano.

Miel y limón

Si te gusta el dulce con un toque ácido, es tu crêpe.

Recomendación: con plátano o frutos secos.

Mermelada

De frambuesa, fresa, melocotón o albaricoque.

Recomendación: con plátano o Nutella.

Dulce de leche

Para los más golosos de la casa.

Recomendación: galleta Lottus o con un toque de Nutella.

Apple Pie

Manzana asada con canela, miel y azúcar moreno.

Recomendación: con helado de vainilla.

3,95€

3,95€

3,95€

4,25€

4,50€

5,00€

5,00€

Chocolate Belga negro, con leche o blanco

5,00€

CON:

• Plátano

6,00€

• Fresas

6,00€

• Avellanas, nueces o almendras

6,50€

Recomendación: galleta Lotus o dulce de leche.

Crêpe de la Abuela

6,85€

Chocolate, galleta Lottus y leche condensada.

Recomendación: chocolate con leche.

Suzette

7,50€

Licor Grand Marnier, caramelo, zumo limón y naranja

Recomendación: con plátano.

Plátano, ron y chocolate

7,50€

Chocolate negro, plátano y ron blanco.

Nutella

4,95€

• Con plátano

5,50€

• Con fresa

5,50€

Ferrero

6,50€

Nutella blanca, chocolate con leche, galleta Lottus y avellanas.

Extras

Disponemos de **masa sarracena** tradicional bretona (sin gluten), con un coste adicional de **0,50€**.

Se utiliza el mismo instrumental, riesgo de contaminación cruzada. Pregunta al personal.

+1,00€: Dulce de leche, miel y nata montada.

+1,50€: Nutella (negra o blanca) chocolate (blanco, leche o negro) plátano, fresas, nueces, almendras, avellanas, limón, leche condensada, mermelada (fresa, frambuesa, melocotón o albaricoque) y galleta Lottus.

+1,75€: Helado. **+2,00€:** Ron blanco y Grand Marnier.

Calle Génova 25, Madrid. Tel: 91 529 56 00
Calle Preciados 33, Madrid. Tel: 91 330 55 97
Stables Market, Camden Town, London

*Recargo de 0,50€ por persona en terraza

