

# 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

10,95€

## MENÚ GOURMET

Crêpe gourmet + cualquier ensalada pequeña + bebida

12,95€

## 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

Mezcla de rúcula y canónigos, 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 con nata 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€

## Crêpes Gourmet

9,95€

### Noruego

Cheddar, salmón, patata, nata y hojas de albahaca.  
*Recomendación: con bechamel y/o espinacas.*

### El Inglés

Cheddar, huevo, bacon, espinacas y champiñones.  
*Recomendación: con pollo o roquefort.*

### Cuatro quesos

Mezcla de queso de cabra, cheddar, mozzarella y roquefort.  
*Recomendación: con miel, nueces o jamón serrano.*

### Curry

Queso cheddar, pollo, champiñones, cebolla, nata y curry.  
*Recomendación: con bacon o salchicha.*

### Burger

Cheddar, carne de ternera gallega, cebolla, mayonesa y ketchup.  
*Recomendación: con bacon o queso de cabra.*

### Setas

Cheddar, setas, tiras de pollo, nata y pimienta negra.  
*Recomendación: con espárragos o jamón serrano.*

### Campestre

Tiras de pollo, espárragos trigueros, cheddar y pimienta negra.  
*Recomendación: con jamón serrano o champiñones.*

### Mediterráneo

Cheddar, jamón serrano, aceite de oliva y tomate.  
*Recomendación: con espárragos o pollo.*

### Ratatouille

Pisto de verduras tradicional con cheddar y champiñones.  
*Recomendación: con huevo o jamón york.*

### Frankfurt

Cheddar, salchicha Frankfurt, cebolla y mostaza.  
*Recomendación: con pollo o bacon.*

## 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€:** nata, cebolla, huevo, tomate, albahaca, patata, espinacas, champiñones, miel, aceitunas negras, curry, parmesano y salsas

**+1,50€:** quesos (cheddar, mozzarella, cabra y roquefort), bacon, pollo, jamón york, setas, frutos secos (avellanas, nueces, o almendras), espárragos, pisto, salchicha o bechamel.

**+2,50€:** salmón ahumado y jamón serrano.

## Crêpes Classiques

7,95€

### Albahaca

Crêpe fresco: mozzarella, albahaca, cheddar y tomate.  
*Recomendación: con jamón york, serrano o salmón.*

### Prep

Cheddar, huevo y jamón york.  
*Recomendación: con roquefort o champiñones.*

### Monsieur

Jamón york, cheddar y tomate.  
*Recomendación: con albahaca o mozzarella*

### Madame

Como el Monsieur, pero con huevo.  
*Recomendación: con bacon o champiñones.*

### Jamón york y cheddar

El crêpe clásico.  
*Recomendación: con pollo o bechamel.*

### Champiñones con:

Ajo, nata y mantequilla  
Cheddar y ajo  
Cheddar y bechamel  
Cheddar, ajo y jamón york

### Espárragos con:

Ajo, nata y mantequilla  
Cheddar y ajo  
Cheddar y bechamel  
Cheddar, ajo y jamón york

### Espinacas con:

Ajo, nata y mantequilla  
Cheddar y ajo  
Cheddar y bechamel  
Cheddar, ajo y jamón york

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

## Desserts maison

5,00€

**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.

## Crêpes Sucrées

*¡Te invitamos a la nata en tu crêpe!*

*Opción no disponible en crêpes para llevar.*

### Mantequilla y azúcar

El crêpe dulce más clásico e irresistible.

*Recomendación: con plátano o mermelada.*

4,95€

### Limón y azúcar

Un crêpe dulce y refrescante al mismo tiempo.

*Recomendación: con un toque de ron.*

4,95€

### Miel

Recomendación: con frutos secos o plátano.

4,95€

### Miel y limón

Si te gusta el dulce con un toque ácido, es tu crêpe. *Recomendación: con plátano o frutos secos.*

4,95€

### Mermelada

De frambuesa, fresa, melocotón o albaricoque.

*Recomendación: con plátano o Nutella.*

4,95€

### Dulce de leche

Para los más golosos de la casa.

*Recomendación: galleta o con un toque de Nutella.*

4,95€

### Apple Pie

Manzana asada con canela, miel y azúcar

moreno. *Recomendación: con helado de vainilla.*

6,00€

### Chocolate Belga negro, con leche o blanco

6,00€

CON:

• Plátano

6,50€

• Fresas

6,50€

• Avellanas, nueces o almendras

6,50€

*Recomendación: galleta o dulce de leche.*

### Crêpe de la Abuela

7,00€

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

5,00€

• Con plátano o Con fresa

5,50€

### Ferrero

7,00€

Nutella blanca, chocolate con leche, galleta Spéculoos 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 Spéculoos.

**+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

