

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

MENÚ GOURMET

Crêpe gourmet + cualquier ensalada pequeña + bebida

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

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

MIXTA

Mix de lechugas con tomate, cebolla y aceitunas negras

Les Boissons

BATIDOS

Fresa, chocolate, vainilla o Nutella

SMOOTHIES

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

Doble, mocca estilo etíope, cappuccino o bombón

Cola Cao

Chocolate caliente con nata

Infusiones

CON ALCOHOL

Sidra Maeloc: seca, mora, piña o pera

Sidra natural

Tercio Estrella Galicia / sin alcohol / sin gluten

Tercio Estrella Galicia 0,0 tostada

Tercio 1906

Caña / Doble

Vino copa / Vino botella

Copa / Copa premium

SIN ALCOHOL

Refrescos / Zumo embotellado

Agua con y sin gas

Zumo de naranja natural

Crêpes Gourmet

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.
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

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

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.

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 o con un toque de Nutella.

Apple Pie

Manzana asada con canela, miel y azúcar moreno.

Recomendación: con helado de vainilla.

Chocolate Belga negro, con leche o blanco CON:

Plátano

Fresas

Avellanas, nueces o almendras

Recomendación: galleta o dulce de leche.

Crêpe de la Abuela

Chocolate, galleta Lottus y leche condensada.

Recomendación: chocolate con leche.

Suzette

Licor Grand Marnier, caramelo, zumo limón y

naranja

Recomendación: con plátano.

Plátano, ron y chocolate

Chocolate negro, plátano y ron blanco.

Nutella

Con plátano o Con fresa

Ferrero

Nutella blanca, chocolate con leche, galleta

Spéculoos y avellanas.

Extras

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

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

