

Menú del Día

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

MENÚ CLASSIQUE	12,95€
Crêpe classique + ensalada pequeña + bebida	
MENÚ GOURMET	14,95€
Crêpe gourmet + ensalada pequeña + bebida	

Menú Dúo

De lunes a domingo y festivos horario de comida y cena
*Oferta no acumulable otras promociones

*Oferta únicamente para dos personas

No incluye: cerveza premium, smoothies, batidos ni zumo natural.

2 Crêpes salados individuales	
1 Crêpe dulce / postre a compartir	
2 Bebidas	31,95€

Les Salades

PEQUEÑA 6,00 | GRANDE 9,95

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

Les Boissons

BATIDOS Fresa, chocolate, vainilla, nutella, especial 6,00€

SMOOTHIES

6,50€

Vitamínico: Naranja, fresa y plátano

Kick start: Naranja, zanahoria y jengibre

Iron man: Manzana, fresa y jengibre

Bahamas; Manzana, piña y lima

Especial del mes

A consultar

CAFÉS

Solo, con leche, cortado, descafeinado o americano 2,00€

Doble, mocca estilo etíope, cappuccino o bombón 2,90€

Cola Cao 3,00€

Chocolate caliente con nata 4,50€

Infusiones 2,50€

CON ALCOHOL

Sidra Maeloc: seca, mora, piña o pera 4,50€

Sidra natural 8,90€

Tercio Estrella Galicia / sin alcohol / sin gluten 4,00€

Tercio Estrella Galicia 0,0 tostada 4,50€

Tercio 1906 4,50€

Caña / Doble 3,00€ / 4,00€

Vino copa / Vino botella 4,50€ / 18,00€

Copa / Copa premium 7,90€ / 10,90€

SIN ALCOHOL

Refrescos / Zumo embotellado 3,50€

Agua con y sin gas 2,50€ / 2,00€

Zumo de naranja natural 4,00€

Crêpes Gourmet

11,95€

Noruego

Prueba nuestra elegante combinación de salmón fresco a la plancha con rúcula, canónigos, tomate, queso fundido, albahaca y salsa mediterránea. Añade perlas de mozzarella o almendras para una experiencia aún más deliciosa.

El Inglés

Queso fundido con bacon crujiente, espinacas, champiñones salteados y huevo a la plancha ¡OMG! Agrega pollo asado o queso roquefort para una experiencia digna de la realeza.

Cuatro quesos

Crêpe con gouda, roquefort, mozzarella y queso de cabra Oh là là! Potencia su sabor con salmón fresco a la plancha o pollo asado.

Curry

Nuestra crêpe estrella: pollo asado, queso fundido, curry, champiñones y nata. Agrega bacon crujiente o huevo extra.

Burger

Una crêpe con sabor a cheeseburger: queso fundido, cebolla, carne de ternera gallega y salsa especial. Te encantará añadiéndole bacon, huevo y lechuga extra.

Setas

Festín de alegría: pollo asado, setas, queso fundido, pimienta, ajo y nata. ¡Prueba con jamón serrano y/o bacon para un sabor aún mejor!

Campestre

Delicia de pollo, queso fundido, nata, pimienta y espárragos a la parrilla. ¡Agrega jamón serrano extra para un toque aún mejor!

Mediterráneo

Sumérgete en nuestra experiencia única con queso fundido, tomate fresco, aceite de oliva y jamón serrano. Para más cremosidad, añade mozzarella y pollo asado.

Ratatouille

Nuestro ratatouille del sur de Francia incluye tomate, ajo, pimiento, cebolla, calabacín, berenjena y queso fundido. Personalízalo con pollo asado o huevo.

Crêpe Especial

Consultar precio.

Extras

Disponemos de **masa sarracena** tradicional bretona (sin gluten), con un coste adicional de **1€**. Se utiliza el mismo instrumental, riesgo de contaminación cruzada. Pregunta al personal.

+1,00€: nata, cebolla, huevo, tomate, albahaca, patata, espinacas, champiñones, miel, curry, parmesano y salsas.

+1,50€: quesos (fundido, mozzarella, cabra y roquefort), bacon, pollo, jamón york, setas, frutos secos (avellanas, nueces o almendras), espárragos, ratatouille, bechamel, rúcula/canónigos.

+2,50€: salmón y jamón serrano.

Crêpes Classiques

9,95€

Albahaca

Nuestro crêpe más fresco con queso fundido, mozzarella, tomate, albahaca y salsa mediterránea. Hazla aún mejor con salmón fresco o jamón serrano.

Prep

El clásico: queso fundido, huevo, tomate y jamón york. Prueba con bacon crujiente o champiñones salteados con pimienta.

Jamón York y Queso

La opción más simple y deliciosa. Ideal para cualquier ocasión o como plato ligero. Prueba con tiras extra de pollo asado para más sabor.

Champiñones/Espinacas/Espárragos con queso y bechamel

Champiñones/Espinacas/Espárragos con queso y bechamel
Nuestras clásicas simplemente sabrosas y cremosas. Mejora tu experiencia con tiras de pollo asado o huevo a la plancha extra.

Champiñones/Espinacas/espárragos con queso fundido

Champiñones/Espinacas/Espárragos con queso fundido
Nuestras clásicas simplemente sabrosas. Agrégales ajo y pimienta para más sabor. Si quieres destacar, añade bacon crujiente o jamón de york.

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

Desserts maison

6,95€

Tiramisú en su Jardín Nuestro trampantojo es un imprescindible, sin nata, presentado en una maceta para sorprender.

Born in the USA Tartaleta de chocolate negro con Oreo y mantequilla de cacahuete, acompañada de helado de vainilla. ¡Irresistiblemente adictiva!

Tarte de Citron Deléitate con nuestra refrescante y tradicional tarta casera de crema de limón. ¡Bon appétit, mon ami!

French Toast Prueba nuestro pan brioche esponjoso con sabor a vainilla, tostado a la perfección, con mantequilla y un topping a elegir (nata, nutella, dulce de leche, plátano, fresa o leche condensada).

***Añade el extra que quieras por un costo adicional.**

Crêpes Sucrées

¡Te invitamos a la nata en tu crêpe!

Opción no disponible en crêpes para llevar.

Mantequilla y azúcar

Para un postre ligero prueba nuestra opción sencilla. Añade canela para más sabor. Combínalo con láminas de plátano o helado de vainilla.

6,00€

Limón y azúcar

Clásico francés con toque cítrico y refrescante. Para adultos, agrégale ron.

6,00€

Miel y limón

Destacamos su auténtico sabor sin adornos. Ideal con canela, nueces o láminas de plátano.

6,00€

Mermelada de frambuesa, fresa o albaricoque

La mermelada es perfecta en crêpes. Elige tu sabor y añade fruta fresca o helado para un toque auténtico.

6,00€

Dulce de leche

Añadele fresas o plátano para un toque perfecto.

7,00€

Apple Pie

Con nuestra compota casera de manzana endulzada con miel, canela y azúcar moreno. Acompáñala con helado de vainilla.

7,00€

Chocolate Belga negro, con leche o blanco

Para los amantes del auténtico chocolate, ofrecemos la opción perfecta. Añade cualquier extra que desees.

7,00€

Nutella

Sin explicaciones, sólo una excusa. Añade extras como trozos de galleta Lotus, helado o crema de pistacho.

7,00€

La casa de mi Abuela

Algunas cosas son eternas. Chocolate con leche, galleta Lotus y leche condensada. ¿Quieres más? Añade helado de vainilla.

7,50€

Ferrero

Chocolate con leche con trozos de galleta Lotus, avellanas y crema de Nutella blanca. ¿Sonrisa? Añade fresas frescas para algo inolvidable.

7,50€

Suzette

La crêpe dulce más icónica: caramelo de naranja flambeado con Grand Marnier. Añade helado o láminas de plátano para hacerla aún mejor.

8,00€

Amazónico

Chocolate belga blanco con galleta Lotus, zumo y ralladura de lima, tu próxima obsesión.

8,00€

Cannoli

Destacamos su auténtico sabor siciliano. Crema de pistacho, ricotta y galleta lotus, Ideal con canela, nueces o láminas de plátano. ¿Por qué no todos?

8,00€

Extras

Disponemos de **masa sarracena** tradicional bretona (sin gluten), con un coste adicional de **1€**.

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

+1,50€: Nutella (negra o blanca) chocolate (blanco, leche o negro) plátano, fresas, nueces, almendras, avellanas, limón, leche condensada, galleta lotus, Dulce de leche, miel y nata montada, crema de pistacho

+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

