



carta

BOLLERÍA

CAÑA DE CHOCOLATE 3,85€

Deliciosa pieza hojaldrada, crujiente y rellena de chocolate. ¡Para repetir!

CARACOLAS 2,75€

Elaborada con el mejor hojaldré enrollado en espiral relleno de una suave crema de cacao y chips de chocolate.

COOKIES 3,50€

Galleta con chips de chocolate.

CROISSANT 2,80€

Bollo fermentado elaborado con leche sin lactosa.

CROISSANT DE ALMENDRAS 3,80€

Bollo fermentado elaborado con leche sin lactosa, relleno y recubierto de almendras laminadas.

CROISSANT DE CHOCOLATE 3,80€

Bollo fermentado elaborado con leche sin lactosa, relleno y cubierto por una fina capa de chocolate.

GALLETAS LOCUS 5,50€

Esta galleta sin gluten tipo Speculoos se caracteriza por su exótica mezcla de especias con un toque de caramelo salado.

GALLETA DIGESTIVE 5,00€

Deliciosas galletas de avena BIO certificada 100% sin gluten.

MAGDALENAS (6u.) 4,90€

Una receta clásica y artesanal: leche, huevos, aceite de oliva virgen extra. Como lo hacían nuestras abuelas.

MINI CROISSANTS 0,80€

Nuestros famosos croissants sin gluten en tamaño mini, para que puedas comértelos de un solo bocado.

MINI CROISSANTS DE CHOCOLATE 1,10€

Nuestros famosos croissants sin gluten en tamaño mini y... ¡con chocolate!, para que puedas comértelos de un solo bocado.

MINI PALMERA DE AZÚCAR 0,90€

Deliciosa palmera de hojaldré con azúcar, pero en mini.

MINI PALMERA DE CHOCOLATE 1,20€

Deliciosa palmera de hojaldré con cobertura de chocolate, pero en mini.

MINI PALMERA DE CHOCOLATE BLANCO 1,20€

Deliciosa palmera de hojaldré con cobertura de chocolate blanco, pero en mini.

MINI PALMERA DE FRAMBUESA 1,20€

Deliciosa palmerita de hojaldré con cobertura de chocolate blanco y frambuesa.

MUFFIN 3,40€

Nuestros muffin artesanos elaborados con leche sin lactosa.

NAPOLITANA DE CHOCOLATE 2,90€

Bollo de hojaldré con relleno de chocolate y decoración de fideos de chocolate. Elaborado con leche sin lactosa.

NAPOLITANA DE CREMA 2,90€

Nuestra clásica napolitana rellena de crema pastelera. Elaborado con leche sin lactosa.

PALMERA DE AZÚCAR 2,90€

Deliciosas palmeras de hojaldré con azúcar.

PALMERA DE CHOCOLATE NEGRO 3,20€

Deliciosas palmeras de hojaldré con cobertura de chocolate negro.

PALMERA DE CHOCOLATE BLANCO 3,20€

Deliciosas palmeras de hojaldré con cobertura de chocolate blanco.

PALMERA DE FRAMBUESA 3,20€

Deliciosas palmeras de hojaldré con cobertura de frambuesa.

PLUMCAKES 5,90€

Plumcakes clásicos elaborados con leche sin lactosa.

SANITOS DE AZÚCAR 0,90€

Producto estrella de hojaldré con azúcar.

SANITOS DE CHOCOLATE 1,20€

Producto estrella de hojaldré cubierto de chocolate negro.

SANITOS DE CHOCOLATE BLANCO 1,20€

Producto estrella de hojaldré cubierto de chocolate blanco.

SANITOS DE FRAMBUESA 1,20€

Producto estrella de hojaldré cubierto de chocolate blanco y frambuesa.

LEYENDA DE ALÉRGENOS



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETS



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



GLUTEN

PANADERÍA

BAGEL VEGANO CON MIX SEMILLAS (2u.) 3,20€

Esponjoso pan de bagel vegano con el que podrás elaborar bocadillos sanos y atractivos.

BAGUETTE DE MAÍZ 1,50€

Nuestro pan sin gluten más sencillo. Ideal para hacer bocadillos y tostadas.

BAGUETTE FRANCESA 2,70€

La baguette crujiente de toda la vida, al más puro estilo francés.

BASE DE PIZZA 2,50€

Bases de pizza artesanas y libres de gluten. Con fermentación de 24 horas, estiradas a mano y precocidas.

CHUSCO DE QUINOA 5,30€

Chusco de quinoa crujiente y super nutritivo.

HOGAZA 3,70€

Hogaza hecha con masa madre de quinoa que nos aporta jugosidad y sabor.

HOGAZA CON SEMILLAS 4,25€

Hogaza hecha con masa madre de quinoa que nos aporta jugosidad y sabor. Semillas (chía, quinoa, calabaza y girasol)

PAN ALEMÁN 2,60€

Otro de nuestros panes ideales para elaborar bocatas y bocatinés. Sabroso, nutritivo y muy crujiente.

PAN BEAUTY 2,90€

Gran contenido en fibra y ácidos grasos (omega 3 y omega 6) que cubren el 40% de las necesidades diarias.

PAN DE HAMBURGUESA (2u.) 2,60€

Los mejores panes veganos para tus hamburguesas sin gluten.

PAN DE MOLDE 5,50€

Pan de molde vegano y sin gluten, ideal para sandwiches y/o tostadas. Elaborado con aceite de girasol, con una miga densa y blanca.

PAN DE MOLDE DE LINO Y ALGARROBA 8,80€

Nuestro pan sin gluten más integral pero no por ello menos sabroso. Y seguramente uno de los más nutritivos, ya que contiene gran cantidad de omega 3 y abundante fibra.

PAN DE PERRITOS (2u.) 2,60€

Tiernos y esponjosos panes de perrito veganos, sin gluten y elaborados de forma artesana.

PAN DE YUCA 4,95€

Pan de yuca sin gluten y vegano. Bajo en grasas y con gran cantidad de vitamina C y vitamina B6.

PANECILLOS DE LINO Y ALGARROBA (5u.) 3,25€

Nuestro pan sin gluten más integral pero no por ello menos sabroso. Y seguramente uno de los más nutritivos, ya que contiene gran cantidad de omega 3 y abundante fibra.

SALADOS

BAGELS RELLENOS 4,95€

Consultar con nuestro personal las diferentes opciones de relleno.

BOCADILLOS CON PAN ALEMÁN 4,50€

Prueba los deliciosos bocadillos que tenemos en nuestra vitrina, elaborados con el pan alemán de Sana Locura.

BOCADILLOS ESPECIALES CON BEAUTY BREAD 5,50 - 6,95€

Consultar con nuestro personal las diferentes opciones de relleno.

BOCADILLOS CON BAGUETTE DE MAÍZ 3,50€

Nuestro pan más sencillo a base de maíz pero no por ello menos sabroso.

CROISSANT RELLENO 3,95€

Consultar con nuestro personal las diferentes opciones de relleno.

EMPANADILLA CRIOLLA CAPRESE 3,50€

Empanadilla de yuca rellena de queso mozzarella, albahaca, orégano y tomate.

EMPANADILLA CRIOLLA DE ATÚN Y PISTO 3,50€

Empanadilla de yuca rellena de atún y pisto de verduras (tomate, pimiento, berenjena, calabacín, cebolla).

EMPANADILLA CRIOLLA DE CARNE 3,50€

Empanadilla de yuca rellena de carne, cebolla, huevos, pimiento rojo, pimienta verde y especias.

EMPANADILLA CRIOLLA DE PAVO Y QUESO 3,50€

Empanadilla de yuca rellena pavo y queso rallado emmental.

EMPANADILLA CRIOLLA DE POLLO 3,50€

Empanadilla de yuca rellena de pollo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y especias.

EMPANADILLA CRIOLLA DE POLLO AL CURRY 3,50€

Empanadilla de yuca rellena de pollo, zanahoria, pimiento verde, apio, mostaza, cebolla, jengibre, curry.

EMPANADILLA CRIOLLA DE QUESO AZUL 3,50€

Empanadilla de yuca rellena de queso azul, queso crema y queso emmental.

EMPANADILLA CRIOLLA DE QUESO Y CEBOLLA 3,50€

Empanadilla de yuca rellena de queso mozzarella y cebolla.

EMPANADILLA DE ESPINACAS 3,50€

Empanadilla de yuca rellena de queso mozzarella, tomate, albahaca, orégano y pimienta.

MINI BRIOCHE RELLENO 2,95€

Consultar con nuestro personal las diferentes opciones de relleno.

PAÑUELO DE PAVO Y QUESO 4,50€

Increíble hojaldre relleno de jamón york y queso crema con un toque de orégano.

SALADOS

PORCIÓN DE EMPANADA DE ATÚN Y PISTO 🍷🍷	3,50€
El mejor hojaldre relleno de atún y pisto de verduras (tomate, pimiento, berenjena, calabacín, cebolla).	
TOSTADA DE ATÚN, PIMIENTO Y HUEVO 🍷🍷	6,50€
TOSTADA DE MANTEQUILLA Y MERMELADA	3,50€
TOSTADA DE SALMÓN, 🍷🍷 GUACAMOLE Y MICROMEZCLUM	7,00€
TOSTADA DE TOMATE Y AOVE	3,50€
TOSTADA DE TOMATE Y JAMÓN SERRANO	4,50€

MENÚS

MENÚ DESAYUNO	4,90 - 8,90€
Consultar con nuestro personal las opciones.	
MENÚ INFANTIL	4,90€
Consultar con nuestro personal las opciones.	

PASTELERÍA

BROWNIE	4,90€
Incredible brownie de chocolate sin gluten elaborado al puro estilo americano.	
LEMON PIE (porc.) 🍷🍷	4,90€
Masa quebrada, crema de limón natural y merengue.	
TARTA LEMON PIE (6-8 porc.)	32,00€
TARTA LEMON PIE (10-12 porc.)	44,00€
TARTA MUERTE POR CHOCOLATE (porc.) 🍷🍷	4,90€
Con 3 capas de bizcocho montadas en crema chocolate y trufa y cubierta con virutas bizcocho de chocolate.	
TARTA MUERTE POR CHOCOLATE (6-8 porc.)	32,00€
TARTA MUERTE POR CHOCOLATE (10-12 porc.)	44,00€
TARTA SACHER (porc.) 🍷🍷🍷	4,90€
Deliciosa...Chocolate, mermelada de albaricque y el toque especial de nuestros pasteleros.	
TARTA SACHER (6-8 porc.)	32,00€
TARTA SACHER (10-12 porc.)	44,00€

TARTA OREO (porc.) 🍷🍷🍷 **4,50€**

Tres capas de bizcocho genovés aderezado con almibar de canela y naranja, migas de galleta de chocolate y nata.

TARTA OREO (6-8 porc.) **32,00€**

TARTA OREO (10-12 porc.) **44,00€**

TARTA RED VELVET (porc.) **4,90€**

Elaborado con leche sin lactosa, bizcocho de tono rojo intenso y aterciopelado con queso entre capas.

TARTA RED VELVET (6-8 porc.) **32,00€**

TARTA RED VELVET (10-12 porc.) **44,00€**

TARTA DE ZANAHORIA (porc.) 🍷🍷🍷 **4,90€**

Jugoso bizcocho de zanahoria y queso crema sin lactosa con un punto dulce.

TARTA DE ZANAHORIA (6-8 porc.) **32,00€**

TARTA DE ZANAHORIA (10-12 porc.) **44,00€**

TARTA DE QUESO (6-8 porc.) **18,00€**

TARTA DE QUESO (10-12 porc.) **24,00€**

TARTA DE QUESO Y FRAMBUESA (porc.) 🍷🍷🍷 **4,90€**

La receta neoyorkina tradicional, con base de galletas Cookies, deliciosa crema de quesos y mermelada de frambuesa.

TARTA DE QUESO Y FRAMBUESA **49,50€**

STRUDEL DE MANZANA (porc.) **6,20€**

El sabor crujiente de las almendras, la suavidad y ese cierto toque ácido de las manzanas.

STRUDEL DE MANZANA 🍷🍷 **35,00€**

TARTA SELVA NEGRA (porc.) 🍷🍷🍷 **4,90€**

Capas de chocolate y nata coronadas por virutas bizcocho de chocolate.

TARTA SELVA NEGRA (6-8 porc.) **32,00€**

TARTA SELVA NEGRA (10-12 porc.) **55,00€**

TARTELETA DE DULCE DE LECHE (porc.) 🍷🍷🍷 **4,90€**

El mejor dulce de leche alfajorero... Júzgalo por ti mismo.

TARTELETA DE SANTIAGO (porc.) 🍷🍷🍷 **6,50€**

TARTELETA DE SANTIAGO (10-12 porc.) **32,00€**

CAFÉS, TÉS Y BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ ESPRESSO	1,50€
CAFÉ LATTE	2,00€
CAFÉ AMERICANO	2,00€
CAFÉ CON BEBIDA VEGETAL (avena, almendra, soja)	2,50€
CAPUCCINO	3,00€
CAPUCCINO GRANDE	3,50€
CAFÉ GRANDE TAKE AWAY	3,00€
CAFÉ FRAPPE	3,50€
TÉ AMERICANO	3,20€
TÉ FRÍO	3,20€
INFUSIONES GOURMET	3,00€
NESQUICK	2,50€
VASO DE LECHE	2,00€

BEBIDAS FRÍAS

AGUA MINERAL	0,95€
AGUA CON GAS	1,25€
BEBIDA ENERGÉTICA	2,80€
CERVEZA SIN GLUTEN	3,00€
REFRESCOS	2,80€
TÓNICA	2,80€
ZUMO DE NARANJA NATURAL	2,80€ / 3,75€
ZUMOS BIFRUTAS	2,80€
ZUMOS ESSENTIAL	2,80€
ZUMOS MINUTE MAID	2,80€





THE GLUTEN FREE REVOLUTION