

**CAPPUCCINO**

*GRAND CAFE*





## WINE & CHAMPAGNE

### BLANCOS / WHITE WINES



<b>Blanco Nieva</b> · Rueda. Verdejo.....	9€	32€
<b>Viña Zorzal</b> · Navarra. Chardonnay.....	9€	35€
<b>Pazo das Bruxas</b> · Rías Baixas. Albariño.....	10€	36€
<b>Val do Galir</b> · Valdeorras. Godello.....		38€
<b>Llum</b> · Mallorca. Prenal Blanc, Sauvignon Blanc.....	11€	40€
<b>José Pariente</b> · Rueda. Sauvignon Blanc.....	11€	40€
<b>Albert Bichot</b> · Chablis. Chardonnay.....		75€

### ROSADOS / ROSÉ WINES

<b>Finca Nueva</b> · Rioja. Tempranillo.....	9€	38€
<b>La Rosa</b> · Penedés. Sumoll, Parellada, Xarel·lo.....	9€	38€
<b>La Vieille Ferme</b> · Luberon. Garnacha, Cinsault.....		40€
<b>Les Deux Anges</b> · Côtes de Provence. Rolle, Garnacha, Cinsault.....		45€
<b>Miraval Provence Rosé</b> · Côtes de Provence.....	13€	60€

### TINTOS / RED WINES

<b>Viña Pomal Crianza Eco</b> · Rioja. Tempranillo.....	9€	39€
<b>Memòries de Biniagual</b> · Mallorca. Mantonegro, Syrah, C. Sauvignon.....	9€	39€
<b>La Celestina Crianza</b> · Ribera del Duero. Tinta Fina.....	11€	40€
<b>Remelluri Reserva</b> · Rioja. Tempranillo.....		55€
<b>Pago de los Capellanes Crianza</b> · Ribera del Duero. Tinta Fina.....		55€
<b>Aalto</b> · Ribera del Duero. Tinta Fina.....		75€

### CHAMPAGNE / CAVA / ESPUMOSOS

<b>Especial Cappuccino Brut</b> · Sant Sadurní d'Anoia.....	9€	40€
<b>Cava La Vie en Rose</b> · Cava.....	12€	55€
<b>Laurent-Perrier La Cuvée Brut</b> · Champagne.....	27€	115€
<b>Laurent-Perrier Cuvée Rosé</b> · Champagne.....	35€	165€
<b>Ruinart Brut Blanc de Blancs</b> · Champagne.....		190€



Crema orgánica de calabaza y zanahoria



Lobster Mac and Cheese (con bogavante)

## ENTRANTES · STARTERS

- ♥ **Crema orgánica de calabaza y zanahoria** ..... 12€  
*Organic creamy pumpkin and carrot soup*
- Croquetas de jamon ibérico** (6 unidades) ..... 17€  
*Homemade Iberian ham croquettes (6 pieces)*
- Bruschetta de pan de cristal con tomate, jamón de Parma y parmesano** ..... 25€  
*Crystal bread ciabatta with fresh tomato, olive oil, Parma ham and fine Parmesan cheese slices*
- ♥ **Hummus libanés con pan pita y crudités** ..... 26€  
*Lebanese hummus with pitta bread and crudités*
- Aguacate con gambas** ..... 28€  
*Avocado with prawns*
- Rollitos de primavera con cogollos, chili y soja** ..... 24€  
*Warm chicken and prawn spring rolls with sweet chilli sauce and soy dip*
- Burrata artesana sobre variedad de tomates** ..... 26€  
*Artisan burrata served with a variety of tomatoes*
- Guacamole casero con totopos** ..... 22€  
*Homemade guacamole with totopos*
- California Club Sandwich** ..... 24€  
*Pollo asado, bacon, queso, lechuga y tomate*  
*Roast chicken, bacon, cheese, lettuce and tomato*
- Vegetarian Club Sandwich** ..... 21€  
*Aguacate, queso feta, garbanzos, espinacas baby, tomate cherry y mayonesa*  
*Avocado, feta cheese, chickpeas, baby spinach, cherry tomato and mayonnaise*
- Wrap de pollo tandoori con patatas fritas** ..... 24€  
*Tandoori chicken wrap with French fries*

## ENSALADAS · SALADS

- Ensalada Caesar con pollo a la brasa o langostinos** ..... Tapa 21€ Ración 29€  
*Caesar salad with grilled chicken or king prawns*
- Ensalada kale con queso feta y nueces** ..... Tapa 20€ Ración 28€  
*Kale, rúcula, espinaca baby, arándanos, queso feta y nueces*  
*Kale, rocket, baby spinach, sun-dried blueberries, feta cheese and walnuts*
- Rainbow Salad** (tibias, especial temporada de invierno) ..... 28€  
*Quinoa, aguacate, calabaza, remolacha, edamame, pimiento amarillo y tomate cherry*  
*Quinoa, avocado, pumpkin, beetroot, edamame, yellow pepper and cherry tomato*
- Poke bowl hawaiano de salmón** ..... 32€  
*Hawaiian salmon poke bowl*

## SUSHI

- Spicy tuna roll** ..... 34€  
*Roll de atún rojo, aguacate y salsa picante*  
*Red tuna, avocado and spicy sauce*
- Snow crab California roll** ..... 28€  
*Roll de cangrejo, pepino, mango y aguacate*  
*Snow Crab, cucumber, mango and avocado*

## PRINCIPALES · MAIN COURSES

- Thai curry de pollo y langostinos** ..... 36€  
*Thai chicken and king prawn curry*
- Curry vegano de verduras y tofu** ..... 34€  
*Vegan vegetable curry with tofu*
- Hamburguesa de ternera casera** ..... 28€  
*Cappuccino's special burger*
- Milanesa de pollo campero** ..... 34€  
*Free range chicken milanese*
- Entrecôte grillée con salsa de pimienta verde** ..... 42€  
*Con berros, tomate cherry a la brasa y patatas fritas*  
*With watercress, grilled cherry tomato, French fries and green peppercorn sauce*
- Fish & Chips Cappuccino** ..... Tapa 24€ Ración 32€
- Salmón al grill con polenta y crema de berros** ..... 36€  
*Grilled salmon with polenta and watercress creamy sauce*
- Lobster Mac and Cheese (con bogavante)** ..... 38€  
*Macarrones con bogavante y una cremosa salsa de quesos*  
*Macaroni with lobster and a creamy cheese sauce*
- Pasta del leñador** ..... 28€  
*Penne, parmesano, bacon, tomate seco italiano y champiñones*  
*Penne, Parmesan, bacon, Italian sun-dried tomato and mushrooms*
- Gnocchi caseros con trufa** ..... 32€  
*Homemade gnocchi with truffle*
- Omelette bio con queso emmental y/o jamón york (con aguacate y ensalada)** ..... 24€  
*Plain omelette with cheese and/or sweet ham with avocado and salad*
- Pizza Margherita** ..... 24€  
*Mozzarella di bufala y tomate*  
*Mozzarella di bufala and tomato*
- \* Patatas fritas con trufa y parmesano** ..... 12€  
*French fries with truffle and Parmesan cheese*



Pastel de queso con frutos rojos

## TARTAS · CAKES

<b>Pastel de zanahoria y nueces</b> <i>Carrot and walnut cake</i>	10€
<b>Tarta banoffee (plátano, caramelo y nata)</b> <i>Banoffee Pie</i>	11€
<b>Pastel de chocolate</b> <i>Chocolate cake</i>	10€
<b>Tarta de manzana con nata montada</b> <i>Apple pie with whipped cream</i>	10€
Con helado de vainilla / <i>With vanilla ice cream</i>	13€
<b>Pastel de queso con frutos rojos</b> <i>Cheesecake with red berries</i>	12€
<b>Gató Mallorquín con helado de almendra</b> <i>Mallorcan almond sponge cake with almond ice cream</i>	12€

## CRÊPES Y HELADOS · CRÊPES & ICE CREAMS

<b>Crêpe de frutos rojos, nata y helado</b> <i>With red berries, vanilla ice cream and whipped cream</i>	16€	
<b>Crêpe de Nutella con frutos del bosque</b> <i>With Nutella and red berries</i>	15€	
	Batido Milk shake	Helado Ice cream
<b>Vainilla gold</b> <i>Vanilla gold</i>	14€	9€
<b>Chocolate Belga</b> <i>Belgian chocolate</i>	14€	9€
<b>Fresas silvestres</b> <i>Wild strawberries</i>	14€	9€
<b>Almendra tostada</b> <i>Toasted almond</i>	14€	9€
<b>Limón Ibicenco</b> <i>Ibiza lemon</i>	14€	9€
<b>Café frappé</b> <i>Iced coffee</i>	14€	9€
<b>XL Ice cream sundae</b> <i>Copa especial con helados y frutas</i> €	16€	

