

Baravaca

DESAYUNOS Y MERIENDAS

hasta las 12.30h
y de 16.30h a 19.30h

Cafes

Ristreto, expresso, americano, capuccino, macchiato, etc. 1,80€

Infusiones

Té negro, té rojo, manzanilla, rooibos, etc. 2,80€

Zumos

Naranja recién exprimida 3,50€

Energético (jengibre, manzana y zanahoria) 4,50€

Panes

Rebanada (pan blanco o multicereales) con surtido dulce 3€
(miel ecológica, mermeladas caseras, mantequilla)

Rebanada (pan blanco o multicereales) con surtido salado 2€
(tomate rallado y AOVE)

Dulces

(elaboración propia)

Bizcocho casero de yogurt 2,50 €

Croissant Natural 2€

Croissant plancha con su surtido dulce 3,50€

Porridge de avena y yogurt desnatado con toque de canela y cortes de frutas frescas 3,75 €

Tarta de manzana y crema 4€

Pastel de zanahoria y su confitura con choco blanco 4€

Cremoso de choco belga y dulce de leche (apto para celíacos) 4€

Tarta de queso fría y coulis de frutos rojos 5€

Huevos

French omelette 3€

French omelette al gusto 4€

(jamón ibérico, carbonara (bacon y brie), queso tetilla, ventresca de atún o panaché de verduras)

Minitortilla españolas hecha al momento 4€

Huevos Benedictinos con base de lacón 6€

Arepas

Sencilla sunny side up (base de arepa, huevo frito con yema viva y chips de bacon) 3€

Salmón ahumado con aguacate y huevo poché 4,50 €

Cecina de León y suave mortero de almendra 4,50 €

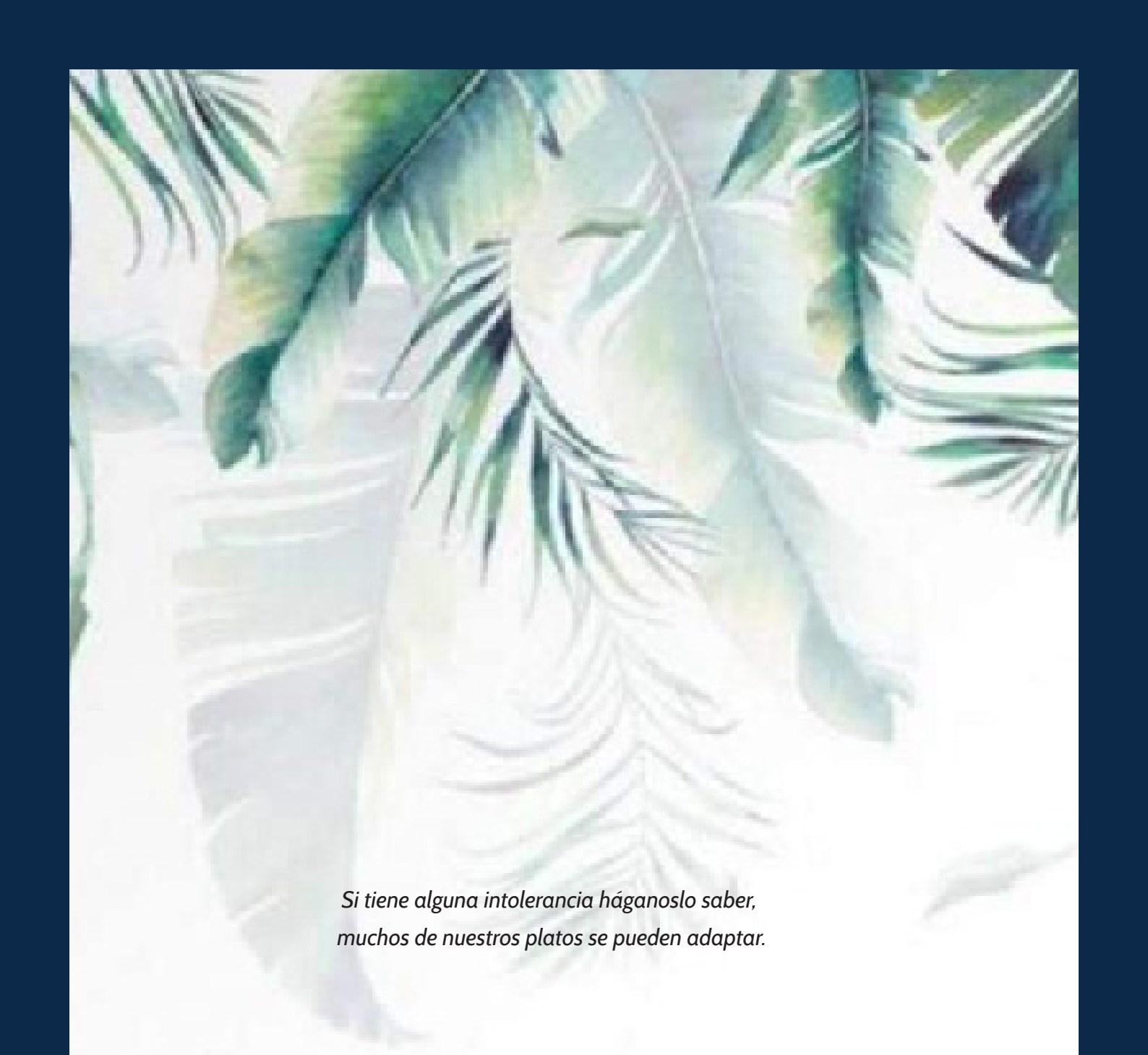
Queso tetilla fondue y anchoas del Cantábrico 4,50 €

Tostas

Jamón ibérico en pan tomate 6€

Pollo braseado con aguacate y emulsión de sésamo 7€

Solomillo ibérico con queso brie y cebolla caramelizada 7€



*Si tiene alguna intolerancia háganoslo saber,
muchos de nuestros platos se pueden adaptar.*

ENGLISH VERSION

SWIPE DOWN AND DISCOVER

OUR MENU



Baravaca

BREAKFAST & SNACKS

*from 8 to 12.30h
and from 16.30h to 19.30h*

Coffees

Ristretto, espresso, americano, capuccino, macchiato, etc. **1,80€**

Teas

Black tea, red tea, chamomile, rooibos, etc. **2,80€**

Juices

Freshly squeezed orange **3,50€**

Energetic (ginger, apple and carrot) **4,50€**

Breads

White bread or multi-cereal toast with a sweet assortment **3€**
(organic honey, homemade jams, butter)

White bread or multi-cereal toast with a salty assortment **2€**
(grated tomato and olive oil)

Sweets

(Homemade)

Homemade yogurt cake 2,50 €

Croissant 2€

Griddle croissant with its sweet assortment 3,50€

Oatmeal and skimmed yogurt porridge with a touch of cinnamon and fresh fruit cuts 3,75 €

Apple and Cream Cake 4€

Carrot cake with white chocolate 4€

Creamy Belgian chocolate and milk caramel 4€

Cold cheese cake and red fruit coulis 5€

Eggs

French omelette 3€

French omelette to your taste 4€

(Iberian ham, carbonara (bacon and brie), tetilla cheese, tuna belly or vegetables)

Mini Spanish omelette made on the spot 4€

Eggs Benedictine with base of lacquer 6€

Arepas

Simple sunny side up (arepa base, fried egg and bacon chips) 3€

Smoked salmon with avocado and poached egg 4,50 €

Cecina de León (Dried cow meat) and soft almond mortar 4,50 €

Foundue nipple cheese and anchovies from the Bay of Biscay 4,50 €

on Toast

Iberian ham on tomato bread 6€

Roast chicken with avocado and sesame emulsion 7€

Iberian fillet with brie cheese and caramelized onions 7€

If you have any food intolerance let us know, many of our dishes can be adapted