



TOSCANA

PANINIS

Panini Jamón **€3500**

Pan ciabatta artesanal, queso mozzarella, jamón, mix de vegetales y aderezo de la casa, servido con papas tostadas.

Panini Tradicional **€4000**

Pan ciabatta artesanal, queso mozzarella, proteína a elegir entre bistec de pollo o cerdo, mix de lechuga, tomate, cebolla y aderezo de la casa, servido con papas tostadas.

Panini Premium **€5200**

Pan ciabatta artesanal, combinación de queso gouda y mozzarella, tocineta, aguacate, proteína a elegir entre bistec de pollo o cerdo, mix de lechuga, tomate, cebolla, aderezo de la casa, servido con papas tostadas.

Panini vegetariano **€4000**

Pan ciabatta artesanal, queso mozzarella, mix de vegetales con aceite de oliva y aderezo de la casa, servido con papas tostadas.

MINI PIZZAS

Jamón y queso **€3000**

Pepperoni **€3000**

Margarita **€3200**

Toscana **€3700**

Con salsa artesanal, queso mozzarella, jamón, tocineta, cebolla, chile dulce y aceitunas.

BRUSCHETTAS

Tradicional **€4000**

2 crujientes tostadas de masa madre cubiertas con guacamole, proteína a elegir entre pollo o bistec de cerdo y pico de gallo.

Carnivora **€4300**

2 crujientes tostadas de masa madre cubiertas con guacamole, carne mechada y acompañadas de fresco pico de gallo.

Pizzeras **€4300**

2 crujientes tostadas de masa madre cubiertas con queso mozzarella, jamón, pepperoni y salsa pizzera de la casa.

Capresses **€4500**

2 crujientes tostadas de masa madre cubiertas con queso mozzarella, tomate, albahaca y vinagre balsámico.

CREPAS

Crepas con frutas **€3500**

A base de nutella, fresa, banano, helado, jarabe de chocolate y chantillí.

Crepa de oreo **€3500**

A base de nutella, galleta oreo molida, helado, chantillí, chispas de chocolate, jarabe de chocolate y de caramelo.

EMPAREADOS

Tradicional **€3500**

Con suave pan brioche, queso tipo americano, proteína a escoger entre pollo o carne mechada, lechuga, tomate, salsa de tomate y mayonesa.

Vegetariano **€3800**

Con suave pan brioche, aguacate, tomate cherry, mix de cebolla morada, pepino, zanahoria y aderezos de la casa.

Grilled Cheese **€4300**

Irresistible emparedado de pan brioche dorado a la perfección y relleno de la combinación de 3 tipos de quesos frescos derretidos, servidos con una salsa de tomate casera.

Emparedado Toscana **€4700**

La especialidad de la casa, con rebanadas de pan brioche, combinación de 2 quesos, tocineta, jamón, mix de lechuga y tomate, proteína a escoger entre pollo o carne mechada, mayonesa y salsa de tomate, servido con papas tostadas.

EMPANADAS

Empanada sencilla **€1800**

Con relleno a elegir entre carne, pollo o queso.
(PREPARADA AL MOMENTO)

Empanada Arreglada **€2500**

Servidas con nuestra deliciosa ensalada a base de lechuga y pico de gallo, con salsa de la casa.
(PREPARADA AL MOMENTO)

OTROS

Tortilla aliñada **€2000**

Palmeada al momento, con la combinación de los mejores quesos frescos de la zona, servida con queso derretido encima y una garnición de natilla.

Prensada **€2200**

Dos tortillas de harina rellenas de queso mozzarella y jamón.

Plátano con queso **€2300**

Delicioso plátano entero frito, con la combinación perfecta de 2 tipos de quesos frescos de la zona y canela.

Hot dog **€3000**

Pan brioche artesanal, con salchicha, repollo, salsa de tomate, mayonesa y mostaza, servido con papas tostadas.

Prensada premium **€3500**

La versión mejorada de nuestra prensada clásica, rellena de jamón, queso mozzarella, proteína a elegir entre pollo o carne mechada y pico de gallo.

Bowl carnívoro **€3500**

Base lechuga, con nuestro mix de vegetales con pepino, zanahoria, aceitunas, tomate cherry, pico de gallo, proteína a elegir entre cerdo, carne o pollo y salsa de la casa.

Lápiz **€4300**

Medio baguette de pan cubano, con proteína a elegir entre pollo o carne, doble queso tipo americano, lechuga, tomate, cebolla y salsa de la casa.

EXTRAS

Aguacate **€700**

Tocineta **€700**

Proteína **€1000**

Todos nuestros panes son artesanales de la zona, por lo que no contienen preservantes.

PRECIOS NO INCLUYEN 10% DE SERVICIO

ME TOSCANA NÚ CAFÉS

CAFÉS CALIENTES

Espresso	€1500R/ €1800D
Americano	€1700R/ €1900D
Chorreado	€1900
Chorreado con leche	€2200
Café negro de la casa	€1800
Macchiato	€1600
Cortadito	€1800
Capuccino	€2000 P/€2500 G
Capuccino con sabor	€2300
Macaccino	€2200 P/€2600 G
Flat White	€2200
Latte	€2400
Short black	€1700
Long black	€1900

ESPECIALIDADES CALIENTES

Nutella Latte	€3000
Doble espresso, leche vaporizada, nutella, chantillí y maní.	
Capuccino Bombon	€3000
Doble espresso, leche espumada, leche condensada, chantillí, malvavisco y maní garapiñado.	
Moca de la casa	€3000
Doble espresso, chocolate caliente, marshmallows flambeados, galleta oreo y jarabe de chocolate.	

CAFÉS FRÍOS

Frappé	€2500
Frappé helado	€3000
Frappé Oreo	€3500

ESPECIALIDADES FRIAS

Brisas de Caramelo	€2800
Sabor intenso a café, leche, jarabe de caramelo.	
Antojito de chocolate	€2800
Sabor intenso a café, leche de cocoa y jarabe de chocolate.	
Affogato	€3200
Doble espresso con helado de vainilla.	

OTRAS BEBIDAS

Chocolate caliente	€1800
Te	€1300
Batidos en agua	€1800
Batidos en leche	€2000

Nota: Puedes elegir leche descremada o de almendra por €300.

PRECIOS NO INCLUYEN 10%
DE SERVICIO