REBEL CAFE

Café espresso:

Espresso	2,00€
Americano	2,00€
Doppio	2,50€
Cortado	2,00€
Con leche	2,20€
Ristretto	2,00€
Con leche doble	3,00€
Latte	3,00€
Cappuccino	2,20€
Cappuccino doble	3,00€
Flat White	2,70€
Magic	2,50€
Bombón	2,20€
Mocca	3,50€
Latte Macchiato	2,20€
Espresso Macchiato	2,00€
Capuccino de sabores*	2,70€
Capuccino doble de sabores*	3,50€

Café de filtro:

Batch brew coffee (Moccamaster)	2,20€
Cold brew	2,50€
Aeropress	3,50€
V60	4,00€
Iced filter coffee	4,00€
Chemex	5,00€
Kalita	4,50€

Café frío:

Iced coffee latte	3,00€
Iced coffee latte de sabores*	3,50€
Iced mocca	3,50€
Frappé (solo)	3,00€
Frappé latte (con leche)	4,00€
Frappe latte de sabores*	4,50€
Frappe mocca	4,00€
Shakerato	3,00€
Shakerato de sabores*	3,50€
Affogato (helado de vainilla y café)	3,00€
Espresso Tonic	4,00€
Mazagran (cold brew, zumo de limón y un puntito dulce)	4,00€

*(vainilla, avellana, chocolate blanco, plátano, o canela)
Extra por uso de leches vegetales: 0,20€ en tamaños medianos y 0,40€ en tamaños grandes

REBEL CAFE

Rebel Teas (tés e infusiones en pirámides) 2,20€

-CON TEINA-

- Té earl grey (Té negro con aceite de bergamota y cascaras cítricas)
- Té english breakfast (Té negro clásico)
- Té verde con champán y fresas
- Té verde moruno (con hierbabuena)
- Té de Pu-erh (conocido en occidente como té rojo)
- Te blanco con uva

-SIN TEINA-

- Infusión de Rooibos con vainilla
- Infusión de Rooibos Relax con lima, limón, naranja, rosa y azahar
- Infusión de menta poleo
- Infusión de flores de Manzanilla
- Infusión de flores de Tila
- Infusión de frutos rojos

Otros tipos de té:

- Matcha 3,00€
- Matcha latte* 4,00€
- Iced Matcha Latte* 4,00€
- Matcha y zumo de Naranjas 4,50€
- Prana Chai latte (se sirve con leche de soja) 3,50€
- Iced Prana Chai latte (se sirve con leche de soja) 3,50€
- Chai David Rio* 3,20€
- Iced Chai David Rio* 3,20€
- Kombucha Rebel 3,50€
  (pro biótico de té negro fermentado, con segunda fermentación de frutas; pregunta por los sabores disponibles;)

Chocolates:

- Babyccino de chocolate (media dosis de cacao) * 2,20€
- Chocolate estilo francés* (doble dosis de cacao) 2,50€
- Chocolate artesano Rebel 70% 3,50€

* Extra por uso de leches vegetales: 0,40€

REBEL CAFE

Otras bebidas:

Vaso de leche	1,20€
Batidos de helado (Chocolate/Vainilla/Fresa/Mango)	4,00€
Smoothies de fruta natural	4,50€
* Mango, papaya, piña, y manzana	
* Fresa, plátano y manzana	
* Leche y frutos rojos	
* Leche, fresa y plátano	
Smoothies Innocent 100% naturales y embotellados	2,70€
* Guayaba, piña y manzana	
* Fresa y plátano	
* Mango y maracuyá	
* Kiwi, manzana y lima	
Smoothies Innocent 100% naturales y embotellados	3,50€
* ENERGETICO: Fresa, cereza, guaraná y semillas de lino	
* ANTIOXIDANTE: Kiwi, lima, matcha y semillas de lino	
Copa de 3 bolas de helado (Chocolate/Vainilla/Fresa/Mango/Café)	3,50€
Zumo de naranja natural exprimido	3,00€
Zumos Linda 100% naturales embotellados	2,90€
* Limón con jengibre	
* Pera con pimienta de Sichuan	
* Mandarina con romero	
Fritz-Kola o Fritz Sugar Free	3,50€
Fritz Naranja	3,50€
Agua con gas Pedras Salgadas	2,90€
Agua con gas MOON con zumos de fruta ecológica	2,90€
* Lima y jengibre	
* Mango y mandarina	
* Mora y arándanos	
* Naranja y granada	
Tónica Premium Fever Tree	2,90€
Agua mineral embotellada social y sostenible Auara	2,20€

Yogures:

Yogur con muesli de fruta desecada con semillas de chía y topping de miel	3,50€

Healthy Bowls:

Yogur & Açai (miel y topping de muesli de frutas, semillas de chía, plátano y frutos rojos)	6,50€
Yogur & Matcha (miel y topping de muesli de frutas, semillas de chía, plátano y frutos rojos)	6,00€
Vegan Açai (leche de almendras, frutos rojos y plátano con topping de muesli de frutas, chía, plátano y frutos rojos)	6,90€

REBEL CAFE

Bollería, pastelería casera y mucho mas...

Tarta de Zanahoria	4,90€
Tarta de cerveza negra	4,90€
Tarta de sabor mojito vegana	4,90€
Tarta de chocolate y café	5,50€
Tarta de queso con mermelada de frutos rojos	5,50€
Tarta de queso con dulce de leche	5,50€
Lemon pie	5,50€
Brownie solo / con helado	4,90€/5,50€
Bizcochos	2,50€
* Limón, amapola y menta	
* Integral de chocolate y plátano	
* Naranja	
* Arándanos y yogur	
Alfajor o Havanette	2,50€
Librito de dulce de leche	1,90€
Milhojas de dulce de leche	4,75€
Manzanita de hojaldre	1,70€
Croissant "Maison Heritage" (24% de Mantequilla de Bretaña)	1,80€
Croissant relleno de chocolate negro y avellana	2,20€
Croissant mediano relleno de chocolate	1,20€
Mini croissant de mantequilla	0,70€
Cookies veganas con chips de choco	2,50€
Cookies de limón	2,50€
Cookies con pepitas de chocolate	2,20€
Magdalenas veganas de chocolate y plátano (sin gluten)	2,20€
Cañones de chocolate negro	2,20€

Tostadas de pan de masa madre ecológico:

Con Aceite y sal	2,00€
Con tomate y aceite	2,50€
Con mantequilla y mermelada	2,50€
Con tomate, aguacate y gomasio	4,50€
Con queso crema, york y lino	4,50€
Con hummus y tomate	4,50€
Con crema de cacahuete, frutos rojos, sirope de agave	4,90€
Con queso crema, DOP Afuega'l Pitu, nueces y miel	5,50€
Con jamón ibérico y tomate	5,50€
Con tomate, mozzarella y pesto casero	5,50€
Con queso DOP Gorgonzola y mermelada de higos	5,50€
Con tomate, queso fundido, olivas negras y orégano	5,50€
De brioche casero, con queso crema, salmón, alcaparras y eneldo	5,90€

Salados:

Quiche (york y queso, verduras o champiñón y puerro)	4,90€
Empanadilla argentina (pollo, carne, espinaca, atún o queso, cebolla y albahaca)	2,80€

REBEL CAFE

Cervezas artesanas, vinos y bebidas espirituosas

Cervezas: 4,50€

Variedad de cervezas artesanas de producción independiente. Por favor pregunte las especialidades disponibles, ya que suele haber bastante rotación de productos debido a las limitaciones de este tipo de producciones.

Vinos:

Tinto (copa)	3,50€
Blanco (copa)	3,50€

Bebidas Espirituosas:

Whisky Johnnie Walker Gold Label Reserve	15,00€
Whisky Single Malt The Macallan Fine Oak	15,00€
Bourbon Bulleit	12,00€
Bourbon Jack Daniel's	10,00€
Ron Zacapa Gran Reserva 23 años	15,00€
Ginebra Martin Miller’s	12,00€
Ginebra Brockman’s	12,00€
Ginebra Nordés Atlantic	12,00€
Ginebra Martin Sessé	10,00€
Ginebra Iradier y Bulfy	10,00€
Vodka RIP	10,00€
Vodka Velvedere	10,00€
Amaro Fernet Branca	9,00€

Cocktails:

Espresso Martini (vodka, tequila espresso)	10,00€
Old Fashioned (bourbon, angostura, piel de naranja o limón)	10,00€
Gin Gin Mule (lima, menta, ginebra, ginger ale)	10,00€
Mojito Rebel (lima, menta, frambuesa, melocotón, ron, soda)	10,00€
San Francisco (sin alcohol - naranja, melocotón, piña, granadina)	10,00€
Shirley Temple (sin alcohol – naranja, ginger ale, granadina)	10,00€
Apperol Spritz	10,00€

REBEL CAFE

Desayunos (hasta las 13:00 horas)

(ofertas no aplicables para llevar a excepción de croissant, bizcochos y tartas)

N°1 – Janis Joplin **3,00€**

Café, té o chocolate con una elección de:

- Croissant francés
- Tostada con aceite y sal o
- Tostada con tomate y aceite o
- Tostada con mantequilla y mermelada

N°2 – Joey Ramone **3,70€**

Café, té o chocolate con porción de bizcocho,
o croissant de chocolate

N°3 – Lemmy Kilmister **3,80€**

Zumo y croissant francés, o con tostada de tomate,
o mantequilla y mermelada, o aceite y sal.

N°4 - Bon Scott **5,50€**

Café, té o chocolate con una elección de:

- Tostada con aguacate, tomate y gomasio o
- Tostada con queso crema, jamón york y semillas de lino o
- Tostada con humus

N°5 – Jimi Hendrix **6,50€**

Café, té o chocolate con una elección de:

- Porción de tarta casera o
- Tostada con tomate, mozzarella y pesto o
- Tostada con jamón ibérico y tomate o
- Tostada brioche con queso crema, salmón y alcaparras
- Tostada con queso crema y DOP Afuega'l Pitu, nueces y miel
- Tostada con queso DOP Gorgonzola fundido y mermelada de higos
- Tostada con tomate, queso fundido, olivas negras y orégano
- Tostada con crema de cacahuete, frutos rojos y sirope de agave

Suplementos:

- Doppio, flat white, magic, latte, capuccino doble o capuccino de sabores (en lugar del café normal) **+0,50€**
- Extra de mantequilla y mermelada, o pan sin gluten en n°1 **+0,50€**
- Extra de zumo de naranjas recién exprimido **+2,00€**
- Extra de ingredientes válido para Bon Scott y Jimi Hendrix **+2,00€**
- Extra de leches vegetales (normal o doble) **+0,20€ + 4,40€**

REBEL CAFE

Sandwiches de diseño propio

Hechos con panes artesanos

N°1-Heidy Metal: **5,50€**
Pan de hogaza de masa madre de harina ecológica,
jamón cocido y queso artesano argentino.

N°2-Pulled Porn: **8,90€**
Cerdo desmechado con salsa barbacoa casera y coleslaw,
en bollo casero de pan brioche.

N°3-Run chicken, run: **9,90€**
Pan de hogaza de masa madre ecológico, con pollo marinado,
aguacate, cebolla encurtida y salsa con toque picante.

N°4-NY Jewish: **8,50€**
Pan especial casero de cebolla con pastrami, pepinillo
agridulce, salsa Rebel y espinaca fresca.

N°5-Lax: **8,50€**
Pan de hogaza de masa madre ecológico, con salsa de yogur
y menta, lechuga, láminas de pepino fresco y lonchas de salmón
ahumado.

N°6-Premiata: **8,50€**
Focaccia artesana de tomate y orégano, con salsa pesto casera,
mozzarella fresca y rodajas de tomate fresco.

N°7-Young Turk **7,70€**
Brioche casero con semillas, salsa de mostaza Dijon y mayonesa,
lechuga, tomate, queso gouda y pavo cocido.

N°8-Wrap de Pollo: **6,90€**
Lechuga, tomate, pollo especiado, rociado con crema de Módena

N°9-Wrap de Atún: **6,50€**
Atún, mayonesa, brotes de espinacas y olivas verdes.

N° 10-Wrap Veggie: **8,75€**
Lechuga, tomate, zanahoria, olivas negras y carne mediterránea
vegana Heüra

REBEL CAFE

Rebel Bowls

(de 13:00 a 15:30 horas)

BLUES BOWL **12,20€**

Cuscús con lentejas, pollo macerado con especias y salsa Rebel, aguacate laminado con olivas negras, y rociado de almendras, cacahuete garrapiñado y pasas. Acompañado de pan de masa madre.

ROCK BOWL **9,90€**

Pulled pork Rebel, acompañado de coleslaw,
espinaca fresca con garbanzos marinados, cebolla morada,
y rociado con piñones y semillas de sésamo. Acompañado de totopos.

JAZZ BOWL **9,90€**

Quinoa de tres colores con salmón ahumado, aguacate laminado, bañado con trocitos de nueces. Se acompaña de una ensalada de lechuga baby y pepino fresco aderezada con salsa de yogur y menta casera. Acompañado de pan de masa madre.

SOUL BOWL **12,80€**

Base de garbanzo y quinoa de tres colores, carne vegana aderezada con hierbas mediterráneas, espinaca fresca, zanahoria laminada y manzana marinada con nuestra vinagreta Rebel. Se acompaña con una sabrosa salsa de crema de cacahuete. Acompañado de pan de masa madre.

REBEL CAFE

REBEL BRUNCH 16,50€

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS de 9:00 a 15:00

Elige tu café

- Espresso, cortado, café con leche, capuccino, latte macchiato

Elige tu tostada, con huevo cocinado a baja temperatura y salsa holandesa

Pan brioche artesano con:

- Queso crema con jamón york y semillas de lino
- Queso crema con pavo natural cocido y semillas de lino
- Queso crema con salmón ahumado, eneldo y alcaparras

Pan artesano de masa madre con:

- Tomate, aguacate y gomasio
- Tomate y jamón ibérico

Elige tu postre favorito

- Copa de helado (tres bolas, pregunta por los sabores disponibles)
- Librito o cañones de dulce de leche
- 2 Mini alfajores
- Manzanita de hojaldre

Además, incluye:

* Zumo de naranja natural
* 3 mini croissant de mantequilla
* Yogur con frutas de temporada, muesli y mermelada de frambuesa

Suplementos

- Doppio, flat white, magic, latte, cappuccino doble (todos) o cappuccino de sabores (en lugar del café normal) **+0,50€**
- Extra de ingredientes; salmón, ibérico, york, aguacate… **+2,00€**
- Extra de leches vegetales **+0,20€**
- Extra de leches vegetales doble **+0,40€**