

PREGUNTE POR  
NUESTRO  
SMOOTHIE DEL  
DÍA

# Desayuno M CAFE

Mejora tu experiencia con bebidas de especialidad  
Disponible carta completa a la carta

## TOSTADAS

Todas con pan de masa madre, AOVE y semillas

**TOMATE** 3.50 €  
Tomate y AOVE

**AGUACATE** 8.90€  
Aguacate y huevo pochado

**HUEVOS** 7.50 €  
Elige entre 2 huevos revueltos, pochado, tortilla o plancha

**QUESO MASCARPONE** 7.80 €  
Queso mascarpone y fruta confitada de temporada con miel y tomillo

**SALMÓN** 9.10 €  
Queso crema, salmón y hierbas aromáticas

**EXTRAS:** jamón serrano/ york, pavo, salmón (+2€), queso curado/ crema, tomate o champiñones. +1.20€

## BEBIDAS DE ESPECIALIDAD

Espresso 1.90 €

Americano 2.50 €

Café con leche 2.75 €

Cortado 2.40 €

Latte/ Capuccino 3.10 €

Leche vegetal +0.40€

Matcha/ Chai Latte 4.40 €

Te e infusiones 2.50 €

Limonada casera (limón, jengibre o menta) 4.10 €

Zumo de naranja natural 3.50/5.00 €

Kombucha 4.50 €

Smoothie/ juice of the day 6.20 €

Refrescos 3.10 €

## ALGO DULCE

**YOGOURT BOWL** 7.50 €  
Yogourt natural con granola y fruta fresca y semillas

**GACHAS DE AVENA** 8.40 €  
con miel y nueces

**TOSTADAS FRANCESAS** 11.00 €  
con mascarpone y fresas

**GOFRE GOLOSO** 12.80 €  
con Nutella y plátano

Las bebidas de especialidad no estan incluidas en el buffet  
Disponemos de pan sin gluten (+1 € fuera de buffet)/ No dude en consultarnos si sufre alguna intolerancia o alergia.

**MHOUSE.**

CREATED BY FRIENDS FOR FRIENDS

DISCOVER  
TODAY'S  
SMOOTHIE

# Breakfast M CAFE

Add a touch of indulgence with our specialty drinks.

External guests: Full à la carte menu available.

## TOASTS

All served with sourdough bread, extra virgin olive oil, and seeds

**TOMATE** 3.50 €

Tomato and olive oil

**AGUACATE** 8.90€

Avo and poched eggs

**HUEVOS** 7.50 €

Two eggs your way (omelette, scramble, fried and poched)

**QUESO MASCARPONE** 7.80 €

White cheese topped with candied seasonal fruit

**SALMÓN** 9.10 €

Fresh cheese, salmon, and aromatic herbs

**EXTRAS:** serrano ham, cooked ham, aged cheese, fresh cheese, salmon (+2€) tomato or spinach. +1.20€

## SPECIALTY DRINKS

Espresso 1.90 €

Americano 2.50 €

Coffee with milk 2.75 €

Cortado 2.40 €

Latte/ Capuccino 3.10 €

Plant-based milk +0.40€

Matcha/ Chai Latte 4.40 €

Tea or infusions 2.50 €

Fresh lemonade (lemon, ginger or mint juice) 4.10 €

Fresh orange juice 3.50/5.00 €

Kombucha 4.50 €

Smoothie/ juice of the day 5.20 €

Soft drinks 3.10€

## SOMETHING SWEET

**YOGOURT BOWL** 7.50 €

Greek Yogourt with granola and fresh fruit

**OATMEAL** 8.40 €

With honey and nuts

**FRENCH TOASTS** 11.00 €

with honey and cinnamon

**GOURMAND WAFFLE** 12.80 €

with Nutella and banana

Specialty drinks are not included in the buffet  
Gluten-free bread on request (+1 € outside the buffet). Let us know if you have any intolerance or allergy.

# Menu Semanal

## M CAFE

WEEKLY MENU  
LUNES-MONDAY A/TO SÁBADO-SATURDAY

---

### PRIMEROS PLATOS / STARTER

Gazpacho andaluz / Andalusian gazpacho

Poké de salmón y aguacate / Salmon and avocado poké bowl

Guisantes con huevo poche y velo de panceta ibérica /

Green peas with poached egg and Iberian pancetta veil

---

### SEGUNDOS PLATOS / MAIN DISH

Costillas barbacoa y ensalada coleslaw / Barbecue pork ribs with coleslaw salad

Calamar a la plancha con ajo y perejil / Grilled squid with garlic and parsley

Tagliatelle con ragú / Tagliatelle with ragù

---

### POSTRES / SOMETHING SWEET

Panacotta de cafe y naranja / Coffee and orange panna cotta

Profiteroles de crema y salsa de chocolate /

Cream profiteroles with chocolate sauce

Fruta / Fruit

*Menú completo: Primero + Segundo + Postre* 19.90 €  
*Complete Menu: Starter + Main dish + Dessert*

*Medio Menú: Primero o Segundo + Postre* 16.90 €  
*Half Menu: Starter or Main Dish + Desert*

Por favor, no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria Please, do not hesitate to let us know about any food allergy or intolerance