



¿Qué es el café de especialidad?

Mucha gente piensa que el café simplemente sabe a café, pero el café de especialidad revela todo un mundo de sabores ocultos en cada grano. A diferencia del café amargo y quemado al que la sociedad se ha acostumbrado, el café de especialidad se cultiva, recolecta y tuesta con esmero para resaltar sus notas naturales como **fruta, frutos secos, chocolate o incluso flores**. Igual que el vino, cada detalle importa, desde el suelo y la altitud hasta el tueste y la habilidad del barista. Trabajamos con Ineffable Coffee Roasters, que comparten nuestra pasión por la calidad y la precisión, y ponemos el mismo cuidado en cada taza que servimos. El resultado es un café complejo, vibrante y verdaderamente digno de saborear, y nos enorgullece compartir esta experiencia en Rincón de la Victoria.

What is Specialty Coffee?

Most people think coffee just tastes like coffee, but specialty coffee reveals a whole world of flavor hidden within the beans. Unlike the bitter, burnt coffee society has grown accustomed to, specialty coffee is carefully grown, harvested, and roasted to highlight its natural notes such as **fruit, nuts, chocolate, or even flowers**. Like wine, every detail matters, from the soil and altitude to the roast and the skill of the barista. We work with Ineffable Coffee Roasters, who share our passion for quality and precision, and we bring that same care to every cup we serve. The result is coffee that is complex, vibrant, and truly worth savoring, and we are proud to share this experience in Rincón de la Victoria.

Especiales de verano

SUMMER SPECIALS



COLD BREW CLASSIC

Slow-drip filter coffee from Ethiopia with bright fruity notes

Café de filtro de goteo lento de Etiopía con notas frutales y vibrantes

€4



Mont Blanc

COLD BREW TOPPED WITH HOMEMADE ORANGE-VANILLA COLD FOAM

COLD BREW CORONADO CON ESPUMA FRÍA CASERA DE NARANJA Y VAINILLA

€5.2



COCONUT CLOUD

ESPRESSO WITH CARAMEL COLD FOAM OVER COCONUT WATER

ESPRESSO CON ESPUMA FRÍA DE CARAMELO SOBRE AGUA DE COCO

€5.2



Berry Coconut Cloud Matcha

Matcha with coconut water, raspberry, and homemade cold foam

Matcha con agua de coco, frambuesa y espuma fría casera

€6



ESPRESSO



ESPRESSO

SINGLE / DOBLE
€2.3 / €2.6



AMERICANO

€2.8



MACCHIATO

€2.9



CORTADO

€3.1



FLAT WHITE

€3.5



CAPPUCCINO

€3.9



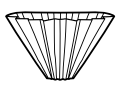
LATTE

€4.3

Leche de Avena, Soja, Almendra, Coco +€0.30

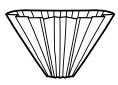


FILTRO



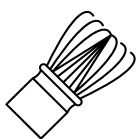
BATCH BREW (Café de filtro)

€3.5



V60 (Café de filtro manual)

Menú V60



MATCHA • CHAI • MOCHA



MATCHA LATTE

€4.4



CHAI LATTE

€3.9



DIRTY CHAI LATTE (con espresso)

€4.8



MOCHA LATTE (con espresso)

€4.8



NUTELLA LATTE (con espresso)

€4.8



HOT CHOCOLATE

€3



BABYCCINO

€1

Leche de Avena, Soja, Almendra, Coco +€0.30





CAFÉ FRÍO • ICED COFFEE

COLD BREW (Café filtrado con hielo) €4

ICED LATTE (Espresso con hielo y leche) €4.5

+ Vainilla • Caramelo • Plátano • Avellana • Chocolate Blanco
Vanilla • Caramel • Banana • Hazelnut • White Chocolate +€0.50

ESPRESSO TONIC €5.2

ICED CHAI LATTE €4.1

ICED DIRTY CHAI LATTE (con espresso) €5.1

ICED MOCHA LATTE (con espresso) €4.8

Leche de Avena, Soja, Almendra, Coco +€0.30



MATCHA FRÍO • ICED MATCHA

ICED MATCHA LATTE €4.9

ICED MATCHA LATTE FRESA (Strawberry) €5.4

ICED MATCHA LATTE PLÁTANO (Banana) €5.4

ICED MATCHA LATTE CHOCOLATE BLANCO €5.4

ICED MATCHA LATTE VAINILLA (Vanilla) €5.4

Leche de Avena, Soja, Almendra, Coco +€0.30



LIMONADA CASERA • HOMEMADE LEMONADE

LIMÓN (Lemon) €3.5

FRESA (Strawberry) €3.5

ARÁNDANO (Blueberry) €3.5



ZUMOS NATURALES • NATURAL JUICES

NARANJA (Freshly Squeezed Orange Juice) €4

MANGO Y MANZANA (Mango Apple) €4.5

GRANADA (Pomegranate) €4.5



Cafés de filtro

EXCEPCIONALES

Menú V60



caliente o con hielo

COMIDA • FOOD



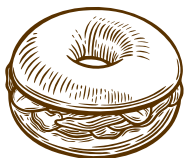
BOL DE GRANOLA CASERA HOMEMADE GRANOLA BOWL

BOL DE GRANOLA CASERA CON YOGUR GRIEGO,
FRUTA DE TEMPORADA, MIEL Y POLVO DE PITAYA

€8

Homemade granola bowl with Greek yoghurt, seasonal fruit,
honey and dragonfruit powder

+ Crema de cacahuete + €0.50
+ Peanut butter



BAGELS (O CIABATTA SIN GLUTEN)

EL NEW YORKER

€4.5

Bagel con queso crema
Bagel with cream cheese

EL ANDALUZ

€6.5

Bagel con jamón Serrano, queso (Gouda), rúcula & aceite de oliva extra virgen
Bagel with Serrano ham, cheese (Gouda), arugula and extra virgin olive oil

EL MONKEY

€4.5

Bagel con crema de cacahuete, plátano, canela y miel
Bagel with peanut butter, banana, cinnamon and honey

EL MEDITERRÁNEO

€5.5

Bagel con aceite y tomate
Bagel with olive oil and tomato

EL DOLCE VITA

€7.5

Bagel con mortadela (con pistachios), queso (Gouda), pepinillos y salsa de mostaza y miel
Bagel with mortadella (w/ pistachios), Gouda cheese, pickles and honey mustard sauce



CROISSANTS

CROISSANT SIMPLE

€2.5

Plain croissant

CROISSANT CON MERMELADA

€3

Croissant with jam

CROISSANT CON NUTELLA

€3.5

Croissant with Nutella

CROISSANT CON JAMÓN SERRANO Y QUESO (GOUDA)

€4.5

Croissant with Serrano ham and cheese (Gouda)

Servido a la plancha 
Served warm



REPOSTERIA CASERA • HOMEMADE BAKED GOODS

Consulte la vitrina para ver las especialidades de hoy
See display for today's offerings

Por favor, pide en la barra



Please order at the bar

OTRAS BEBIDAS • OTHER DRINKS

Le Tribute Ginger Ale / Ginger Beer	€4
Rose Lemonade	€3.5
Royal Bliss Aromatic Berry	€2.8
Coconut Water	€3
Organic Kombucha (Supergreen • Frutos Rojos • Kombujito)	€3
Kombucha Viver	€4
Kombucha Republik	€3
Aloe Vera • Mango • Original • Fresa (Strawberry)	€3
Fanta Límon	€2.5
Fuze Iced Tea	€2.5
Coca Cola	€2.5
Coca Cola Zero	€2.5
Granini (Piña • Naranja • Melocotón • Manzana • Pera • Multifruta)	€2.5
Agua sin gas (Lanjarón)	€2
Agua con gas (S. Pellegrino)	€3

HAY REFRESCOS EN LA NEVERA — SÍRVASE

REFRESHMENTS AVAILABLE IN THE FRIDGE — PLEASE HELP YOURSELF

