



¿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.



ESPRESSO

I N E
F F A
B L E
COFFEE ROASTERS



ESPRESSO

SINGLE DOBLE
€2.3 / €2.6



AMERICANO

€2.8



MACCHIATO

€2.9



CORTADO

€3.1



FLAT WHITE

€3.5



CAPPUCCINO

€3.9



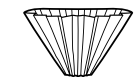
LATTE

€4.3

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

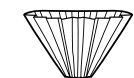


FILTRO



BATCH BREW (Café de filtro)

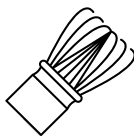
€3.5



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)	CLASSIC €4 / SELECT €6
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 (White)	€5.4
ICED MATCHA LATTE VAINILLA (Vanilla)	€5.4
Leche de Avena, Soja, Almendra, Coco +€0.30	



LIMONADAS CASERAS HOMEMADE LEMONADES

LIMÓN • FRESA • ARÁNDANO • LAVANDA Lemon • Strawberry • Blueberry • Lavender	€4.5
---	------



ZUMOS NATURALES • NATURAL JUICES

NARANJA (Freshly Squeezed Orange Juice)	€4
MANGO Y MANZANA (Mango Apple)	€4.5
HEALTH SHOT (Naranja, limón, zanahoria, jengibre, piña, agua de coco, sirope de agave, cúrcuma, pimienta negra, cayena y una pizca de sal)	€4

Cafés de filtro

EXCEPCIONALES

Menú V60



caliente

o



con hielo



BOWLS

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

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

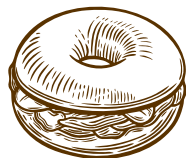
€8
- BOL DE AÇAÍ CON GRANOLA CASERA,
FRUTA DE TEMPORADA, Y COCO

Açaí bowl with homemade granola,
seasonal fruit, and coconut

€9

BOWL ADD-ONS (€0.50)

- Crema de cacahuete (peanut butter)
- Pepitas de chocolate (chocolate chips)
- Pistachio (pistacho)



BAGELS (O CIABATTA SIN GLUTEN)

- EL NEW YORKER

Bagel con queso crema
Bagel with cream cheese

€4.5
- EL ANDALUZ

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

€6.5
- EL MONKEY

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

€5.5
- EL MEDITERRÁNEO

Bagel con aceite y tomate
Bagel with olive oil and tomato

€4
- EL DOLCE VITA

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

€7.5



CROISSANTS

- CROISSANT SIMPLE

Plain croissant

€2.5
- CROISSANT CON MERMELADA

Croissant with jam

€3
- CROISSANT CON NUTELLA

Croissant with Nutella

€3.5
- CROISSANT CON PISTACHIO

Croissant with crema de pistacho (pistachio cream)

€4
- CROISSANT CON JAMÓN SERRANO Y QUESO (GOUDA)

Croissant with Serrano ham and cheese (Gouda)

€4.5

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

HOMEMADE

HEALTH SHOT

NATURAL ENERGY. AND INGREDIENTS.



ORANGE

Rich in vitamin C.
Supports immunity.

€4-



GINGER

Anti-inflammatory.
Supports digestion.



CARROT

High in beta-carotene.
Supports eye health.



TURMERIC

Contains curcumin.
Supports joint health.



PINEAPPLE

Contains vitamin C.
Aids digestion.



COCONUT WATER

Natural electrolytes.
Supports hydration.



LEMON

High in vitamin C.
Supports detoxification.



HONEY

Natural sweetness.
Supports immunity.



BLACK PEPPER

Helps absorb
curcumin.



PER 125 mL SHOT (APPROX.)

50
CALORIES

VITAMIN C
≈ **55-70%**
DV

VITAMIN A
≈ **60%**
DV

POTASSIUM
≈ **10-12%**
DV

ANTIOXIDANTS
HIGH



IMMUNE
SUPPORT



NATURAL
ENERGY



REDUCES
INFLAMMATION



AIDS
DIGESTION



HEALTHY
SKIN



Protein Smoothie



BANANA



PEANUT BUTTER



CACAO



OATS



GREEK YOGURT



HONEY



CINNAMON



WHEY PROTEIN



ALMOND MILK

33g

PROTEIN
PER SMOOTHIE



€6

+

ESPRESSO SHOT
ADD IT TO YOUR
SMOOTHIE

€2





CÓCTELES DE AUTOR • SIGNATURE COCKTAILS

Espresso Martini	€11
El mejor Espresso Martini que hayas probado. Café de especialidad, vodka Belvedere y Kahlúa.	
Santa Brisa Margarita	€7.5
Tequila 100% agave azul de Jalisco, lima fresca, sirope de agave orgánico, naranja de Yucatán y Tajín.	
Mont Blanc Gold	€8
Cold Brew, zumo de naranja, espuma fría de vainilla y Licor 43.	
Dublin Irish Coffee	€7.5
Una receta tradicional irlandesa, inspirada en nuestros años viviendo en Irlanda. Café de especialidad, whiskey Jameson y coronado con espuma fría Brisa.	
Brisa Cream (Caliente o Frío)	€7.5
Café de especialidad, leche y Baileys.	
Mr. Black (Caliente o Frío)	€7.5
Café de especialidad, leche y licor de café Mr. Black.	



VINO • WINE

Vino Blanco – Verdejo de Rueda	€4.5
Aromas cítricos y florales, con un frescor vivaz y un equilibrio vibrante. Fresco, ligero y muy aromático.	
Vino Blanco – Vino de aguja semidulce	€3.5
Semidulce, fresco y ligeramente espumoso, con aromas florales y notas de fruta blanca.	
Vino Rosado – Bisous Rosé	€4.5
Francia – Grenache, Grenache Noir, Cinsault	
Vino Tinto – Ribera del Duero Roble Tempranillo	€4.5
Fruta negra madura, suaves notas tostadas y delicados matices especiados. Crianza de 5 meses en barrica. Redondo, elegante y con gran equilibrio.	



CERVEZA • BEER

Alhambra Reserva 1925	€3.9
------------------------------	------

