



Menu Petit-Déjeuner

Tous les menus incluent du thé noir ou du café et du jus d'orange pressé. Les menus sont servis jusqu'à 13h, sauf pour les bols de fruits, servis au même prix à toute heure de la journée. Le café double et le café au lait de soja seront facturés avec un supplément de 0,10€

- | | |
|---|------|
| 1. Croissant | 3,00 |
| 2. Croissant avec beurre et confiture | 3,20 |
| 3. Croissant avec jambon et fromage | 3,50 |
| 4. Tartine ou sandwich (baguette) avec beurre ou huile d'olive | 2,70 |
| 5. Tartine ou petit pain avec tomate, huile d'olive et ail | 2,80 |
| 6. Gâteau fait maison | 2,90 |
| 7. Bol de fruits et yaourt | 4,30 |
| 8. Bol de fruits avec yaourt et muesli | 4,80 |
| 9. Tartine ou petit pain avec tomate et fromage blanc | 3,10 |
| 10. Tartine ou petit pain à la catalana (tomate, jambon, huile d'olive) | 3,10 |
| 11. Croque monsieur (en petit pain, pain de mie ou tartine) | 3,10 |
| 12. Tartine ou petit pain avec jambon Serrano et fromage Manchego | 3,30 |
| 13. Tartine ou petit pain avec de la soubressade | 2,90 |
| 14. Tartine ou petit pain avec soubressade et fromage | 3,10 |
| 15. Tartine ou petit pain avec bacon et tomate | 3,50 |
| 16. Tartine ou petit pain avec bacon, fromage et tomate | 3,70 |
| 17. Tartine ou petit pain avec thon, salade verte, tomate et mayonnaise | 3,70 |
| 18. Deux œufs et bacon | 4,95 |
| 19. Petit pain avec tortilla | 3,10 |
| 20. Tartine ou petit pain avec saucisson | 2,90 |

Tout est réalisé avec de l'huile d'olive extra vierge du Parc naturel de la Subbetica, Cordoba



Brunches

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Bol de fruits + jambon Serrano et bacon + 2 œufs au plat + gâteau maison + pain multi-céréales + pinte de bière à pression (500ml) ou verre à vin + café ou thé | Assiette
9€ |
| 2. Jus de fruits nature ou mix multi-fruits + sandwich de légumes ou omelette de saumon et fromage + tarte maison ou crêpe au chocolat + pinte de bière à pression (500ml) ou verre à vin ou Benjamin de Cava (200ml) + café ou thé | 2 Assiettes
11€ |
| 3. Bol de fruits et muesli ou de salade verte et fruits secs + sandwich d'épinards, omelette au bacon ou crêpe au fromage et noix + gâteau au chocolat chaud coulant + pinte de bière à pression (500ml) ou verre à vin ou Benjamin de Cava (petite bouteille) + café ou thé | 2 Assiettes Spéciales
13€ |

Ces menus ne sont disponibles que de 9 à 16h.

* Si vous voulez goûter nos jus de fruits et milk-shakes, n'hésitez pas à consulter notre menu des boissons !!

Vins

Rouge:

- | | | |
|---|------------|-----------------|
| 1. Vin de la maison Roble | Verre 2,50 | Bouteille 10,00 |
| 2. D.O. Campo de Borja Coto de Hayas, rouge jeune | 2,60 | 12,00 |
| 3. D.O. Sierras de Malaga-Ronda Descalzos Viejos 2010 | | 15,50 |

Blanc:

- | | | |
|--|------|-------|
| 4. D.O. Campo de Borja Coto de Hayas, Chardonnay | 2,60 | 12,00 |
| 5. D.O. Rueda Xita, Verdejo | 2,60 | 12,00 |
| 6. Benjamin de Cava (petite bouteille 20cl) | 4,00 | |

Vin sucré:

- | | | |
|------------------------------|------|--|
| 7. D.O. Malaga Málaga Virgen | 2,50 | |
|------------------------------|------|--|

Bières

- | | |
|---|------|
| 1. Bière pression Victoria - Malaga | 1,70 |
| 2. Verre tube (1/3L) de Victoria | 1,80 |
| 3. Pinte (1/2 L) | 3,00 |
| 4. Bouteille 33cl Victoria, Malaga | 2,00 |
| 5. Bouteille 33cl Cruzcampo, Séville | 2,10 |
| 6. Bouteille 33cl Mahou, Madrid | 2,10 |
| 7. Bouteille 33cl Alhambra, Grenade | 2,50 |
| 8. Bouteille 33cl Heineken, Hollande | 2,20 |
| 9. Bouteille 33cl Budweiser, Etats-Unis | 2,30 |
| 10. Bouteille Coronita, Mexique | 2,50 |
| 11. Bouteille (1/2 L) Paulaner, Allemagne | 4,00 |
| 12. Bouteille Free Damm sans alcool | 2,10 |
| 13. Cerveza Daura, sans gluten | 2,50 |



Plaza de la Merced 19
Tel. 952 215 189
cafeconlibrosmalaga@yahoo.es



Apéritifs

	Tapa	Plat
1. Tartelette d'épinards et noix	2,50 (1pc.)	10,00 (5pcs.)
2. Tartelette de légumes	2,50 (1pc.)	10,00 (5pcs.)
3. «Salmorejo» (Spécialité, crème à tartiner à base de tomate)	2,10	10,00
4. Manchego (fromage de brebis)	2,10	10,00
5. Jambon « Serrano »	2,10	10,00
6. Tortilla (omelette de pommes de terre)	2,10	
7. Nachos au guacamole	2,30	10,00
8. Nachos au fromage	2,40	10,00
9. Beignet de viande	2,30 (1pc.)	10,00 (5pcs.)
10. Beignet de fromage, tomate et basilic	2,30 (1pc.)	10,00 (5pcs.)
11. Mini sandwich au saumon	2,10	
12. Mini sandwich au filet de porc	2,10	
13. Mini sandwich au «Salmorejo»	2,10	
14. Boulettes de viande	2,50	
15. Salade russe	2,10	

Offres spéciales
3 X 6€
5 X 10€

Tartines et Petits Pains

1. Beurre ou Huile d'olive	1,20
2. Tomate et ail	1,60
3. Tomate et fromage blanc	2,30
4. A la Catalana (jambon, tomate, huile d'olive)	2,30
5. Pâté d'anchois	1,50
6. Brie avec graines de tournesol	2,40
7. Manchego et jambon Serrano	2,80
8. Bacon, fromage, tomate	3,00
9. Thon, salade verte, mayonnaise	3,00
10. Croque Monsieur	2,80
11. Fromage blanc et miel	1,80
12. Soubressade	1,50
13. Soubressade et fromage	2,00

Sans gluten (0,20€ en supplément)

Salades

1. Salade « Française »:	8,20
Salade Lollo-Rossa et mâches, pommes, oignons rouges, poulet ou bacon, fromage de chèvre et pignons.	
2. Salade maison:	7,10
Epinards frais et roquette, variété de fruits secs, tomates cherry et germes de soja.	
3. Salade de la mer:	7,10
Salade verte, thon, avocat, brie, noix et julienne d'orange.	

Pastas

1. Carbonara (crème, bacon et fromage)	8,50
2. Bolognaise (tomate et veau)	8,50
3. Tortellini aux épinards	9,00

Sandwiches

* Pains disponibles: pain de seigle, de soja, multi-céréales et sans gluten

1. Oceano Atlántico:	4,90
Avocat, saumon, œuf dur et salade verte	
2. Vegetal:	4,70
Epinards frais, oignons confits, fromage de chèvre et sauce à la moutarde	
3. Atún con alegrias:	4,60
Thon, ciboulette fraîche, mâche, vinaigre balsamique et gouttes de Tabasco	
4. Habanero:	4,90
Epinards, champignons, poulet, gingembre, fromage fondu	
5. Cántabro:	4,90
Sauce au guacamole, feuilles de basilic, tranche de tomate et anchois	
6. 'Serranito':	5,10
Poulet, jambon Serrano, tomate et mâche	
7. Hamburger:	7,50
Normal ou retinto viande, Autoctono 100%	

Sans gluten (0,20€ en supplément)

Crêpes Salées

1. Epinards, champignons et fromage	3,90
2. Trois fromages	3,60
3. Manchego et origan	3,20
4. Fromage et jambon	3,30
5. Poulet à l'aneth et crème fraîche	3,80
6. Crème de fromage, anchois, tomates avec un bouquet de salade verte	3,80
7. Fromage, noix, salade verte et guacamole	3,80
8. Brie, jambon Serrano et confiture de framboise	3,90
9. Viande de bœuf et légumes avec bouquet de salade verte	4,50
10. Thon, fromage de chèvre et poivron Nouveau	4,50
11. Légumes, gingembre et pipes de courgettes et tournesol	3,30

*Disponibles avec une pâte à crêpe sans gluten

Crêpes Sucrées

1. Confiture de fraise ou de pêche*	2,80
2. Chocolat*	3,00
3. Chocolat, banane	3,30
4. Chocolat, café	3,30
5. Brie et fraise	3,50
6. Pommes, noix et miel	3,20
7. Noix, liqueur d'orange et miel	3,50
8. Sucre*	2,60
9. « Dulce de leche »* (crème de lait sucrée)	3,00
10. Crème de châtaigne, pommes ou banane et crème chantilly	3,60
11. Chocolat blanc, noix et glace	3,90

*Disponibles aussi en gaufres

Pâtisseries Maison

1. Part de tarte	2,70
2. Part de gâteau	2,20
3. Brownie, chantilly et glace	3,70
4. Gâteau au chocolat chaud coulant et chantilly	3,30

*Egalement Gâteau blanc, aux pommes sans gluten

Sans gluten (0,20€ en supplément)