

POSTRES

Helado	2.5
Mochi	2.5
Sorbete	2.5
Donut	2.5
Pan de plátano	3.5
Salami de chocolate	4.0
Tartaleta con maracuyá <i>Receta suprema del chef</i>	6.0

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua de la isla (0.5/1 L)	1.5/2.0
Agua sin gas	2.5
Agua con gas	2.5
Coca-Cola	2.5
Fanta	2.5
Sprite	2.5
Nestea	2.5
Appletiser	2.5
Zumo natural	2.5
Kombucha	3.0
Tónica <i>Servida en botella de vidrio</i>	2.5
Red Bull	3.5
Zumo de naranja natural	5.0
Zumo de maracuyá natural	6.0

APERETIVOS

Patatas fritas gourmet	2.5
Aceitunas	2.5
Mezcla de frutos secos	2.5
Palomitas de maíz	2.0

LICORES

Estándar	5.0
Selecto	7.5
Superior	15.0
<i>Whisky, Ron, Sambuca, Tequila, Vodka, Absenta, Ginebra</i>	

CÓCTELES ESPECIALES

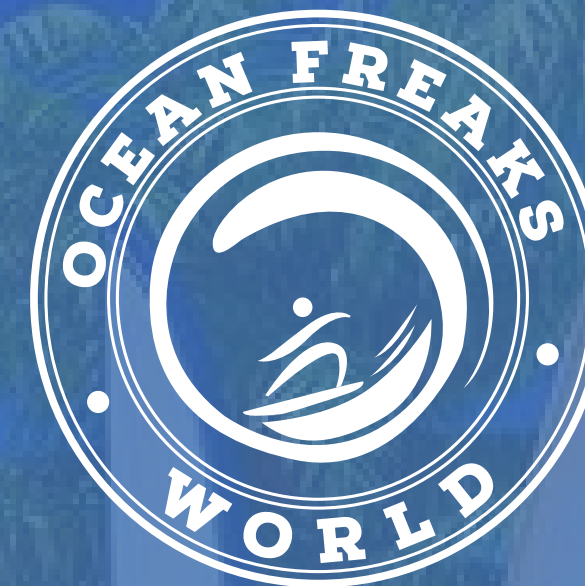
Caipiriña <i>Receta alegre</i>	7.5
Cuba libre <i>Con espíritu canario</i>	7.5
Mojito <i>Refrescante y elegante</i>	7.5
Chupito del Jefe <i>Celebración de la pasión</i>	5.0

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Stella Artois (0.25/0.4L)	2/3
Corona	3.5
Cerveza local <i>Dorada Oscura/Roja/Especial/Sin alcohol</i>	3.5
Sidra	3.5
Vino (copa) <i>Tinto, Rosado, Blanco: semiseco, seco</i>	3.5
Cava (botella)	12.5
Sangría (0.5/1.0L)	9/14.5



SÍGUENOS EN



MENÚ



+34 605 870 611



oceanfreakscafe@gmail.com



www.oceanfreaks.world

EL MEJOR CAFÉ **COMIDA SALUDABLE** **VIBRACIONES ISLEÑAS**
Nos importa mucho Productos de calidad Atmósfera surfera

CAFÉ

	S	M	S	M
Espresso	1.5	-	Café con leche helado -	3.5
Doble espresso	2.5	-	Frappuccino	4.9
Americano	2.5	3.0	Espresso Tónico	4.0
Café con leche	2.5	3.0	Espresso con naranja -	5.0
Cortado	2.0	2.5	<i>Opciones: leche de almendra, soja, coco, sin lactosa, avena (+0,5), descafeinado</i>	
Leche-leche	2.0	3.0	Té	2.5
Cappuccino	3.0	4.0	<i>(negro, verde, de frutas, de hierbas)</i>	
Café con leche al vapor	-	3.5	Matcha	4.0
Flat white	3.0	-	Matcha helado	4.0
Raf	-	3.5	Cacao	3.0
Barraquito	3.5	-		
Café con leche helado y caramelo	-	4.5		

BATIDOS

Amanecer de mango	6.9	Batido isleño	6.9
<i>Mango, fresa, naranja</i>		<i>Fresa, mango, leche</i>	
Brisa de menta	6.9	Piña colada	7.5
<i>Menta, jengibre, naranja</i>		<i>Coco, piña, mango</i>	
Individual	8.0	Desintoxicante verde	7.5

DESAYUNO/BRUNCH

CROISSANTS

Croissant (clásico o integral)	2.7
Mermelada (arándano/fresa/chabacano)	4.0
Con crema y frambuesas	5.0
Con crema de pistacho	5.0
Ricotta, pera caramelizada	5.0
Jamón de pavo, queso mozzarella y pimiento asado	6.0
Salmón, queso mozzarella, lechuga	7.0

YOGUR CON GRANOLA

Miel de palma, agave y plátano	7.2
Bayas frescas y chocolate oscuro	7.2
Frutas frescas	7.2
<i>Yogur natural con semillas de chía y lino</i>	

BOL DE AVENA

Salsa de frutos del bosque con canela y jengibre	7.4	Mermelada de fresa y menta fresca	7.0
Yogur natural, plátano y miel de palma	6.4	<i>Extras: Nueces variadas, Frutos del bosque variados (+€1.50)</i>	

HUEVOS

Huevos fritos, pan integral, aguacate con pimienta de limón	6.9
Huevos revueltos con jamón Serrano, pan integral y mantequilla de trufa	7.5
Huevos revueltos con salmón ahumado, pan integral, aguacate y cebollino	8.5
Tortilla con jamón de pavo, queso mozzarella, pan integral y mantequilla	7.5
<i>Extras: jalapeño, queso, cebolla roja (+€0.50); huevo (+€1.00); salmón, aguacate (+€1.50)</i>	

CREPES

Jamón, queso, salsa especial, crema fresca	6.4		
Pollo, queso cheddar, rúcula, crema fresca	7.4		
Salmón, lechuga, huevo, aguacate y miel	8.5		
Vegetariano - ricotta, tomates secados al sol, rúcula, crema fresca	6.4		
Plátano, caramelo	6.4	Miel de palma	6.4
Chocolate	6.4	Miel de palma	6.4

BRUNCH/ALMUERZO

FOCACCIA

Pollo, lechuga, tomate, pepino y salsa de curry	10.5
Salmón ahumado, lechuga, huevo, aguacate y salsa de mostaza y miel	12.0
Langostinos, lechuga, pepinillos y salsa aioli	12.0
Queso mozzarella, lechuga, tomate y salsa pesto	10.0

HAMBURGUESAS

Carne de res, rúcula, tomate, pepinillos, queso cheddar y salsa aioli	14.0
Pollo, lechuga, tomate y salsa César	12.0
Vegana - hamburguesa de col rizada y quinua, lechuga, tomate y mermelada de tomate	11.0

*Todas las hamburguesas se sirven con papas fritas
Extras: jalapeño, queso, cebolla morada (+€0.50);
aguacate, huevo (+€1.50)*

ENSALADAS

Pollo teriyaki, rúcula, tomate cherry, cebolla roja, aguacate, salsa teriyaki y tostadas	11.5
Langostinos, lechuga mixta, tomate cherry, cebolla roja, parmesano, salsa de mango, aguacate y tostadas	12.5
Salmón ahumado, rúcula, tomate cherry, cebolla roja, cebollino, aguacate, salsa de mostaza y miel y tostadas	13.5
Queso de cabra, lechuga mixta, tomate cherry, cebolla dulce, nueces caramelizadas, vinagreta de mango	12.5
Tiras veganas teriyaki, rúcula, tomate cherry, cebolla roja, aguacate, salsa teriyaki y tostadas	12.5

MENÚ DE DELICIAS GOURMET

1.Carpaccio <i>Finas láminas de carne de res servidas con rúcula fresca, espolvoreadas con parmesano y adornadas con tomates cherry.</i>	12.9
2.Hamburguesa de Atún Rojo <i>Una jugosa hamburguesa con atún fresco, acompañada de rúcula, pimiento rojo, tomate, cebolla morada y nuestra salsa especial del chef.</i>	14.0
3.Delicia de Camarones con Mango <i>Cóctel de camarones succulentos servidos en una exquisita salsa de mango y un toque de leche de tigre.</i>	11.9
4.Tataki de Salmón <i>Salmón noruego fresco ligeramente sellado a la perfección, creando una armonía de sabores.</i>	13.5
5.Tataki de Atún Rojo <i>Deléitate con nuestro plato de tataki con atún rojo fresco, una opción deliciosa para los amantes de los mariscos.</i>	13.5
6.Tartar de Salmón <i>Una mezcla tentadora de tartar fresco de salmón, aguacate y suave puré de mango.</i>	12.9
7.Tartar de Atún <i>Experimenta la fusión perfecta de tartar fresco de atún, cremoso aguacate, frambuesa y un toque de salsa balsámica.</i>	12.9