



Carta de Cafetería

- Jamón ibérico 100 gr 20 €
 - Lomo Ibérico 100 gr 14 €
 - Surtido Ibérico 100 gr 19 €
 - Cecina de León 100 gr 14 €
 - Queso Curado 100 gr 12,50 €
-

- Ensalada Torremilanos
Lechuga , tomate , cebolleta , ventresca y espárragos 12 €
 - Revuelto de brotes de ajo dulce con bacalao 14,50 €
 - Verduras de Temporadas a la plancha 14 €
 - Pimientos rellenos de gambas 16 €
-

- Almejas a la marinera 22 €
 - Morcilla de Aranda 10 €
 - Chorizo al Cava Peñalba López 10 €
 - Huevos rotos con Jamón ibérico 14,50 €
 - Pescado del día (consultar disponibilidad) P. M.
 - Hamburguesa de Buey con patatas fritas caseras 12,50 €
 - Sandwich mixto con patatas fritas caseras 8,50 €
 - Pintxo de Tortilla 5 €
 - Croquetas caseras 12,50 €
-

- Abanico de fruta fresca de temporada 6,50 €
- Helado variado 6,50 €
- Brownie de chocolate con helado 7,00 €
- Flan de huevo casero 6,50 €
- Arroz con leche y canela 6,50 €



Cafeteria menu

- Iberian ham 100 gr 20 €
 - Iberian cured pork loin 100 gr 14 €
 - Iberian mix 100 gr 19 €
 - Beef jerky (cured meat) from León 100 gr 14 €
 - Cured Cheese 100 gr 12,50 €
-

- Torremilanos Salad 12€
Lettuce, tomato, spring onion, tuna belly olives and White asparagus
 - Scrambled eggs with sweet garlic sprouts and cod 14,50 €
 - Grilled seasonal vegetables 14 €
 - Red peppers stuffed with shrimp 16 €
-

- Clams marinara style 22 €
 - Grilled black pudding 10 €
 - Chorizo with cava 10 €
 - Scrambled eggs with iberian ham 14,50 €
 - Fish of the day (check availability) Market price
 - Beef burger with homemade fries 12,50 €
 - Mixed sandwich with homemade fries 8,50 €
 - Spanish tortilla 5 €
 - Homemade croquetas 12,50 €
-

- Seasonal fresh fruit 6,50 €
- Ice-cream 6,50 €
- Banana brownie with ice-cream 7,00 €
- Homemade egg flan 6,50 €
- Rice pudding with cinnamon 6,50 €