

CIVETA

COFFEE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD · COCINA CASERA AL MOMENTO



TOSTAS



Elaboradas con pan de masa madre. Pan sin gluten +0.40€

MEDITERRÁNEA | 7.20€

Hummus casero, aguacate laminado, Cherrys confitados, queso feta, mix de semillas y AOVE

AGUACATE Y HUEVO | 7.90€

Queso crema, aguacate laminado, huevo poché/plancha, Cherrys confitados, mix de semillas y AOVE

BENEDICT | 8.20€

Queso crema, salmón ahumado, huevo poché/plancha, pepino laminado y salsa holandesa

ITALIANA | 8.20€

Pesto, burrata, mortadela, pistacho tostado, albahaca y AOVE

HIGOS Y RICOTTA | 7.40€

Queso Ricotta, higos frescos (de temporada), nueces, rúcula, ralladura de limón y miel de flores

TRUFADA | 9.60€

Crema suave de ricotta con toque de trufa, setas salteadas, huevo a la plancha/poché y grana padano.

ESPECIAL CIVETA | 8.90€

Dos huevos a la plancha, pollo braseado, Cherrys confitados, aguacate y pan de masa madre.

BUENOS DÍAS



Disponibles todos los días. Incluye café o infusión (espresso, cortado, americano o café con leche)

PAN TUMACA | 4.20€

Tosta de masa madre con tomate rallado y AOVE

GREEN SANDWICH | 6.50€

Pan de semillas, hummus casero, aguacate laminado, Cherrys confitados, rúcula y ralladura de limón. Opción con huevo +1.80€

FRANCÉS | 4.20€

Croissant a la plancha con mantequilla y mermelada de fresa/melocotón

DULCE | 4.20€

Cookie pequeña casera o bizcocho del día

JUGOSA | 5.50€

Tortilla de patata individual con cebollino fresco, grana padano, AOVE y pan de masa madre

REVUELTO | 7.00€

Revuelto de huevo, bacon a la plancha, cebollino fresco y pan de masa madre

IBÉRICO | 8.20€

Tosta de masa madre con tomate, jamón ibérico, grana padano y AOVE

CIVETA

COFFEE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD · COCINA CASERA AL MOMENTO



BRIOCHE DE AUTOR

TOSTA FRANCESA | 7.20€

Tosta de brioche con helado de vainilla, manzana salteada con canela, miel de flores y almendra tostada

PISTACHO SIGNATURE | 8.00€

Tosta de brioche con crema de pistacho 100%, fruta de temporada, mascarpone cremoso y pistacho tostado

DE AVELLANA | 7.60€

Tosta de brioche con crema de avellana 100%, fruta de temporada, mascarpone cremoso y avellana tostada

TORTITAS CASERAS



Tres tortitas por plato elaboradas al momento

BANANA PANCAKES | 8.60€

Plátano laminado, arándanos, dulce de leche (opción chocolate), nata y galleta Lotus

PISTACHO PANCAKES | 8.80€

Frutos rojos, mascarpone cremoso, pistachos tostados y crema de pistacho 100%

LAS SALADAS | 10.00€

Bacon a la plancha, aguacate laminado, queso de cabra, rúcula, nueces y miel de flores

SANDWICHES FRANCESES

CROQUE MONSIEUR | 6.70€

Sandwich brioche con jamón cocido, queso fundante y bechamel gratinada

CROQUE MADAME | 7.70€

Nuestro Croque Monsieur coronado con un huevo a la plancha

BOWLS

GRIEGO | 8.00€

Yogurt griego cremoso, frutas de temporada, granola artesanal, nibs de cacao y miel de flores

AÇAÍ | 9.80€

Base de açaí, frutas de temporada, granola artesanal, coco rallado y crema de almendra 100%

REPOSTERÍA CASERA

Echa un vistazo a nuestra vitrina para descubrir nuestra repostería casera recién horneada

CIVETA

COFFEE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD · COCINA CASERA AL MOMENTO



WRAPS

WRAP CIVETA | 10.00€

Pollo a la plancha, lechuga, aguacate laminado, grana padano, salsa de yogurt y finas hierbas

VEGGIE | 8.80€

Hummus casero, aguacate laminado, espinacas, zanahoria, pepino, mix semillas y salsa Tahini

POST-ENTRENO | 13.90€

Elige tu wrap favorito y combínalo con nuestro Power Smoothie (batido de proteína)

ENSALADAS

COMPLETA | 12.00€

Mézclum, Cherrys frescos, pepino, queso feta, aceitunas negras, pollo a la plancha, quinoa, vinagreta y finas hierbas

TEMPLADA DE BONIATO Y BURRATA | 14.00€

Rucula, boniato asado, Cherrys frescos, burrata, pistacho tostado, salsa de miel y mostaza, y toque de pesto

BRUNCH



Elaborados al momento.
Disponibles bajo reserva previa.

MEDITERRÁNEO | 20.00€

- 1) Mini zumo “recovery” + mini bowl de yogurt con fruta de temporada, granola artesana, cacao y miel + agua mineral.
- 2) Tosta mediterránea con huevo poché/plancha.
- 3) Dulce del día + café o infusión.

GREEN BRUNCH | 20.00€

- 1) Mini zumo “detox” + mini bowl de porridge con manzana caramelizada, virutas de chocolate y miel de flores + agua mineral.
- 2) Tosta verde con huevo poché/plancha.
- 3) Dulce del día + café o infusión.

AMERICANO | 20.00€

- 1) Mini zumo de frutos rojos + mini bowl de açai con fruta de temporada, granola y coco rallado + agua mineral.
- 2) Plato de bacon, champiñones, tortitas caseras y huevo a la plancha/revuelto.
- 3) Dulce del día + café o infusión.

CIVETA

COFFEE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD · COCINA CASERA AL MOMENTO



CAFÉ DE ESPECIALIDAD



Trabajamos con café de especialidad seleccionado, en rotación, para ofrecer siempre el mejor perfil en taza. Descafeinado disponible.

ESPRESSO | 2.00€

DOBLE ESPRESSO | 2.20€

AMERICANO | 2.30€

CORTADO | 2.00€

CAFÉ CON LECHE | 2.30€

FLAT WHITE | 2.70€

LATTE | 2.40€

CAPUCCINNO | 2.50€

CAPUCCINNO DE PISTACHO | 3.90€

CAPUCCINNO DE NUTELLA | 3.90€

EXTRAS

Leche de avena +0.20€
Leche sin lactosa +0.20€
Shot de café +0.60€
Hielo +0.20€

ZUMOS NATURALES

DE NARANJA | 4.20€

Mini zumo 2.30€

DETOX | 4.60€

Manzana, pepino, espinacas y limón

RECOVERY | 4.60€

Naranja, frutos rojos, zanahoria y remolacha

POWER SMOOTHIE | 5.60€

Plátano, bebida vegetal, proteína en polvo a elegir (sabor vainilla o chocolate) y crema de cacahuete

FRUTOS DEL BOSQUE | 4.60€

Fresa, frutos rojos y yogurt

TROPICAL MIX | 4.60€

Granada, piña y mango

CIVETA

COFFEE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD · COCINA CASERA AL MOMENTO



BEBIDAS CALIENTES

CHAI LATTE | 3.80€
MATCHA LATTE | 3.80€
GOLDEN LATTE | 3.80€
CACAO NATURAL | 3.50€
VASO DE LECHE | 2.00€
COLACAO | 3.00€
TÉ NEGRO/VERDE/ROJO | 2.60€
TÉ BLANCO | 3.00€
ROOIBOS FLORAL | 2.60€
JENGIBRE Y LIMÓN | 2.60€
MENTA POLEO | 2.60€
DIGESTIVO | 2.60€
TE CON LECHE | 3.00.€

AGUA Y REFRESCOS

AGUA MINERAL 50CL | 2.30€
AGUA CON GAS 33CL | 2.40€
COCA-COLA | 2.90€
COCA-COLA ZERO | 2.90€
KOMBUCHA | 4.20€

CERVEZAS

CAÑA ALHAMBRA | 2.90€
CAÑÓN ALHAMBRA | 3.90€
ALHAMBRA SIN | 3.00€
ALHAMBRA RESERVA ROJA | 3.30€
SALVE 0,0 TOSTADA | 3.10€
ALHAMBRA RADLER | 3.00€

VINOS POR COPA

RIOJA AZPILICUETA | 3.50€
RIBERA DEL DUERO PROTOS | 3.50€
GODELLO | 3.50€
ALBARIÑO | 3.50€
COPA COSECHERO | 1.70€
TINTO DE VERANO | 3.20€

Todos nuestros precios incluyen IVA. Aunque cuidamos la preparación de todos nuestros platos, no podemos garantizar la ausencia de contaminación cruzada.

Carta de alérgenos disponible al consumidor.