

**CARTA**

DESAYUNO, APERITIVO Y MERIENDA



*by* MONTNATURE  


# CAFÉ DE ESPECIALIDAD

100% BLEND ARÁBICA  

Café en grano de alta calidad, molido en el momento de forma individual para cada café.

Variedad Bourbon-Cature-Catauaí vermelho.

Cultivo 1100-1250 msnm. Tueste natural. Base de chocolate amargo, notas de cacahuete y panela.

Acidez media y cuerpo meloso.

## CLÁSICOS:

Expreso/Americano 2,00€

Con leche /Cortado 2,25€  
Leche fresca de vaca (Sierra de Madrid) o bebida vegetal ecológica.

## ESPECIALIDADES:

Capuchino: 3,00€  
Cacao orgánico o canela en polvo y leche fresca de vaca (Sierra de Madrid) o bebida vegetal ecológica.

Vienes 1653: Expreso, nata y canela. 3,75€

Cosmopolita: 3,50€  
Miel Mellifera (cosecha propia) leche fresca de vaca (Sierra de Madrid) o bebida vegetal ecológica y canela.

 **Especialidad de la casa.**

Mocha: 3,75€  
Café expreso, cacao orgánico y leche fresca de vaca (Sierra de Madrid) o bebida vegetal ecológica.

Bombón 2,50€  
Café expreso y leche condensada.

CACAO ORGÁNICO PURO: 3,00€  
Con leche fresca de vaca (Sierra de Madrid) o bebida vegetal ecológica.

Suplemento hielo +0,30€

Envase para llevar +0,30€



# INFUSIONES Y TÉ

Calidad Premium

Té Rojo Pu Erh imperial: “El té de la salud”. Fermentación en cuevas. 3,50€

Té Verde Sencha: Sencha 77%, cardamomo verde, pasas, naranja, clavo y rosa. Solo o con hielo. 3,00€

Té negro Pakistani Supremo: Té negro, canela, clavo, cardamomo, aceite de clavo, vainilla y pimienta negra. 3,00€

Té Oolong de Fujian: Té azul del monte Wuyi. Semifermentación, situándose como una variedad intermedia entre el té verde y el té negro. 3,25€

Té Moruno: Té verde y hierbabuena. Según la tradición árabe debe ser servido tres veces, el primer vaso es “dulce como la vida”, el segundo “fuerte como el amor” y el tercero “amargo como la muerte”. 2,75€

Rooibos: Coktel de vitaminas. Rooibos 43%, naranja, manzana, arándanos, corintas, bayas de goji, kiwi y piña. 2,75€

Camomila Golden: Mezcla aromática y digestiva de manzana asada, manzanilla y canela. 2,75€

Polar Mint: Infusión digestiva de semillas de escaramujo, manzana, hierbabuena, regaliz y menta piperita. 2,75€

Matcha latte. Té verde japonés finamente molido batido con leche o bebida vegetal. Poderosos antioxidante. 3,50€

Suplemento: Hielo, leche fresca de vaca de la Sierra de Madrid o bebida vegetal ecológica. +0,30  



## TOSTÁS local

Hogaza serrana de harina de trigo.

### Mantequilla y mermelada:

Mantequilla La Colmenareña (Sierra de Madrid) y mermelada de mora castellana de nuestra huerta. **3,25€**

 **Especialidad de la casa**

### AOVE:

Tomate orgánico de nuestra huerta\* **3,25€**  
Aceite de oliva virgen extra arbequina  
RECESPAÑA y yerbas serranas.

### Miel y AOVE:

Miel Mellifera (cosecha propia), escamas de sal Maldon y aceite de oliva virgen extra arbequina RECESPAÑA. **3,25€**

 **Especialidad de la casa.**

Ibérico: Jamón ibérico y aceite de oliva virgen extra arbequina **6,50€**  
+ suplemento queso brie o tomate. **7,50€**

\*Tomate de nuestra huerta disponible sólo en temporada de cosecha, resto del año certificado ecológico.

## DULCES local

Elaboración casera con mucho cariño y los mejores ingredientes.

Bizcocho del día. **4,50€**  
Consultar.

 **Especialidad de la casa.**

Flores de manzana: **4,75€**

Hojaldre con compota y pétalos de manzana asada, pasas, canela y miel Mellifera (cosecha propia)

 **Especialidad de la casa.**

Galletas y Pastas de té variados  
Consultar.



DISPONIBLES OPCIONES  
SIN GLUTEN Y VEGANAS



## ZUMOS Y BATIDOS DE FRUTA

100% fruta exprimida recolectada en huertos de agricultura ecológica. No procede de concentrado, sin azúcares ni conservantes añadidos.



AGRICULTURA  
ECOLÓGICA UE

Piña **3,50€**

Manzana **3,50€**

Melocotón y uva **3,50€**

Naranja y zanahoria **3,50€**

Limón y nada: limón natural, azúcar de caña ecológica y menta-hierbabuena. **3,25€**

Batido de frutos Rojos: **6,50€**  
Plátano, arándanos, fresas, grosellas, moras y bebida vegetal ecológica de avena.

## AGUA MINERAL

Agua de manantial, pura y equilibrada.  
Envasada en cristal.

SOLÁN DE CABRAS: **2,75€**  
agua que brota a 950 m de altitud en la serranía de Cuenca.

VICHY CATALÁN: **3,50€**  
Genuina del manantial de Caldes de Malavella (Girona) —a 60°C y con su propio gas—, una de las mejores aguas minerales carbónicas del mundo.

Agua del grifo filtrada procedente de nuestras montañas siempre disponible en autoservicio.





## CERVEZA ECO local

Artesana, genuina y de calidad, un eslabón más en la larga historia de una de las bebidas más antiguas de la humanidad. Elaborada en la Sierra de Madrid, Bustarviejo.

### Trigo:

Estilo Weizenbier, mezcla de maltas ecológicas de cebada tipo Pilsen y Munich 30% de trigo. Color dorado y buena permanencia de la espuma. Fermentación alta, segunda fermentación en botella.

3,75€

Grados: 5 aprox. 29 IBUs

### Bustar Pale Ale:

American Pale Ale intensa, amarga y frutal, con gran cantidad de lúpulo. Utilizamos para realizara malta Pale Ale, Munich, Trigo ecológicos y una combinación de lúpulos frutales y amargos (Chinook, Amarillo y Citra). Fermentación alta. Segunda fermentación en botella.

3,75€

Grados: 5,5 aprox. 60 IBUs

### Monda Lager Sin Gluten:



Cerveza rubia tipo lager, de baja fermentación. Apta para celiac@s.

4,00€

Grados: 4,5 aprox. 25 IBUs

### Cost Sin:

Con baja graduación alcohólica, color tostado, gusto a galleta, suave amargor de fondo y toques frutales y especiados que nos hablan de lúpulo en DryHop, muy ligera y refrescante.

3,75€

Grados: 2,4 aprox. 30 IBUs



## VINO Y LICOR

El agua es la vida. El vino contiene un 80% de agua. Con eso está todo dicho.

**Hito, tinto:** Limpio, brillante, intenso y expresivo. Bodega: **Cepa 21. D.O. Ribera del Duero.** Variedad: Tempranillo. Crianza en bodega de roble francés.

COPA/BOTELLA

3,75/16,50€

**Habla de ti, blanco:** Cosmopolita, moderno, sorprendente, exclusivo, voluptuoso, hedonista, inclasificable. Bodega: **Habla. Extremadura.** Variedad: Sauvignon Blanc. Espárrago, mango, hoja de tomate y boj. Crianza sobre lías.

4,00/17,50€

### Habla de ti, rosé:

Con personalidad arrolladora, este rosé supone una poderosa invitación, perfecta para celebrar la vida, el amor y la amistad con un toque de distinción. Bodega: **Habla. Extremadura.** Variedad: Garnacha, cinsault y syrah. Fresa, orégano, moca, azahar. Crianza de 5 meses sobre lías.

4,50€/18,50€

### Tinto de verano y Distinto:

Combinado típico español de vino. Receta cordobesa años 20: tinto o blanco y gaseosa/limón

4,00€

### Vermut La Villa:



Vino de uva Albillo Real, autóctona de España, fortificado con una buena selección de botánicos y cítricos, endulzando con Pedro Ximénez. Elaborado en la Sierra de Madrid en El Escorial.

4,50/22,5€

### Licor Cosmopolita:



Infusión de miel de flores de montaña y propóleo de pino silvestre Mellifera (cosecha propia) en aguardiente blanco.

4,75€



**Especialidad de la casa.**





# PROVEEDORES

Vínculo con el territorio, para contribuir a mejorar la calidad de vida de la población local de zonas rurales y visitantes.



Producción agroalimentaria propia de Montnature, con criterios de permacultura y apicultura simbiótica, un legado de varias generaciones. Sierra de Madrid.

Finca Prados Galanes, Bustarviejo y Finca Pradejones, Rascafría.



Cervezas Bailandera es un proyecto de vida orientado a la Economía Social y Solidaria con criterios de desarrollo local. Sierra de Madrid, Bustarviejo.



Cepa 21 es el proyecto innovador de la tercera generación de la Familia Moro en el corazón de la Ribera del Duero. Vinos que dejan huella comprometidos con la sostenibilidad del planeta.



Bodegas Habla es el resultado del sueño de dos emprendedores que consigue unos vinos exclusivos, excepcionales y de lujo. Finca Trujillana, Extremadura.



La Villa es un vermut premium elaborado con la mejor materia prima de forma natural y tradicional en la Sierra de Madrid, El Escorial.



Leche fresca de la Sierra de Madrid, sin aditivos, ni conservantes. Cercana Natural y de calidad. Con certificación de Bienestar Animal.

Lácteos Nuestra Señora de los Remedios, Colmenar Viejo.



Café de especialidad de tueste natural; con menor impacto en el planeta, mayor trazabilidad del origen y que genera una cadena que asegura estabilidad económica pequeños caficultores.



Sociedad Cooperativa del Campo de la Región Centro de España, representa a socios de una gran serie de pueblos, esencialmente de la provincia de Madrid, Guadalajara, Cuenca y Toledo. Produce aceites y vinos de excelente calidad desde hace más de 50 años.



**REFORZAR:** Tenemos como objetivo ofrecer un servicio y producto de alta calidad y reducir la huella ecológica. Para ello aplicamos prácticas de economía circular y eco-innovación. Las pequeñas comunidades rurales son un factor clave para un futuro sostenible. Nuestro producto proviene de km 0 bajo criterios de comercio justo, compra directa a productor primario, producción ecológica y, a ser posible, de nuestra propio proyecto agroganadero Finca Prados Galanes, en la Sierra de Madrid, Bustarviejo y Rascafría.

**REDUCIR:** Optamos por productos con el mínimo embalaje y preferiblemente a granel para reducir la emisión contaminantes y la basura que generamos. La miel, azúcar, mermelada, aceite, etc se presenta en dispensador en lugar de monodosis.

Utilizamos producto de temporada y compramos a demanda cada semana, para evitar sobre stock en producto perecedero, garantizamos frescura del producto y evitamos desperdiciar comida.

**REUTILIZAR:** Nuestra vajilla, menaje y utensilios de servicio son reutilizables. Para eso tenemos lavavajillas. Te ofrecemos opción para llevar en envases reintegrables o reciclables.

**REINTEGRAR:** Si tenemos que utilizar envases optamos por opciones compostables sin micro-plásticos permanentes, de base biológica, que junto a los desperdicios de comida se destinan a la elaboración de un abono de elevada calidad (compost) a partir de materia orgánica, que sirve para devolver a la tierra sus nutrientes.

**RECICLAR:** Si no podemos reducir o reintegrar los residuos y debemos utilizar embalajes por razones de higiene y conservación del producto, intentamos que sean reciclables y/o retornables.

No somos perfectos, pero si cabezotas, así que practicamos el **R.que R.**





*“el lugar de todos,  
un espacio de encuentro  
con amigos y amantes  
de la buena vida, un  
club para quienes  
tienen gustos o intereses  
comunes, una oficina  
para gentes de negocios  
ocasionales, un ámbito  
de paz para soñadores  
y un refugio para  
almas libres”.*