

BAR MIXATO

Bienvenidos a Bar Mixato, una experiencia nueva y única donde la pasión de Starbucks por el café se encuentra con el arte de la mixología

BEBIDAS STARBUCKS RESERVE™

Descubre la auténtica esencia de nuestro café Starbucks Reserve™ y elige entre el exclusivo Madrid Microblend o el delicado Descafeinado Hacienda Alsacia para saborear tu taza perfecta

	SOLO	DOPPIO
ESPRESSO MACCHIATO	2,90	3,20
ESPRESSO CON PANNA	2,90	3,20
ESPRESSO	2,40	2,70

	SHORT	TALL	GRANDE
AMERICANO	3,40	3,90	4,70
CAPPUCCINO	4,40	4,90	5,70
LATTE MACCHIATO	3,90	4,70	5,40
LATTE	3,90	4,70	5,40
FLAT WHITE		4,90	
MAROCCHINO	4.5 OZ	4,40	
GIANDUJA MACCHIATO	4.5 OZ	4,40	

STARBUCKS RESERVE™ COLD BREWS

Cuando el arte y la creatividad se encuentran, el café se reinventa en cada propuesta

	TALL	GRANDE
COLD BREW ARANCIA ROSSA	6,90	
Cold Brew ligeramente endulzado, con naranja sanguina y zumo de naranja. Servido con hielo y piel de naranja		
COLD BREW LEMON SOUR	7,40	
Cold Brew shaken con sirope de arce y limón fresco. Con una cereza, ralladura de limón y azúcar de caña		
STARBUCKS RESERVE™ COLD BREW	5,40	5,90
Un Cold Brew de sabor suave, infusionado lentamente y servido con hielo		
MOCHA BLANCO CREAM COLD BREW	5,70	6,40
Cold Brew Starbucks Reserve™ con un toque final de crema y virutas de chocolate blanco		
CHOCOLATE STRAWBERRY CREAM COLD BREW	6,90	7,40
Cold Brew Starbucks Reserve™ suavemente endulzado con un toque de vainilla, terminado con una espuma cremosa de fresa y virutas de chocolate		

AFFOGATO Y GELATOS

GELATO FIOR DI LATTE	6,40	STRACCIATELLA SHAKEN	9,90
Helado artesanal elaborado con leche entera		Helado fior di latte batido con leche enteray virutas de chocolate negro	
FIOR DI LATTE AFFOGATO	8,90		
Una bola de helado fior di latte compañadode nuestro Madrid Microblend			

TEA

	SHORT	TALL	GRANDE
CHAI TEA LATTE	4,90	5,70	6,40
MATCHA TEA LATTE	4,90	5,70	6,40
TEA Blanco Negro Verde Herbal	2,90	3,40	4,20

TABLAS

Selección artesana de embutidos ibéricos y quesos, pensada para disfrutar despacio y en buena compañía.

SELECCIÓN IBÉRICOS	24,00	SELECCIÓN MIXTA	22,00
Jamón Ibérico cortado a mano, lomo,chorizo y salchichón ibérico. Acompañado con almendras fritas y romero.		La mejor combinación de embutidosibéricos y quesos acompañados con uvas, almendras fritas, regañás y croutons.	

SELECCIÓN DE QUESOS	19,00
Gran selección de queso Manchegosemicurado, queso Idiazabal, queso Tetilla y queso Cabrales. Se acompaña con crujientes grissinis, uvas frescas y mermelada de arándanos.	

CONSERVAS

BERBERECHOS	12,00	GILDA DE ANCHOA	3,00/ud
MEJILLONES EN ESCABECHE	14,00	GILDA DE ANCHOA Y QUESO	3,00/ud
ZAMBURIÑAS EN SALSA VIEIRA	18,00		

ENSALADAS Y BOWLS

Frescura, color y equilibrio en ensaladas y bowls llenos de sabor, con ingredientes frescos, texturas crujientes y aliños deliciosos.

HUMMUS CON CRUDITÉS 5,90			BOWL DE COUSCOUS 8,90
Bastones de zanahoria, apio y pimiento rojo acompañados de grissinis, pipas de calabaza y un toque de pimentón.			Couscous aliñado al estilo mediterráneo, acompañado de hummus, queso feta, anacardos y un toque de vinagreta italiana.
ENSALADA IBÉRICA CON BURRATA Y PESTO 8,90			BOWL DE VERDURAS ASADAS Y TZATZIKI 8,90
Brotos verdes con jamón ibérico, burrata cremosa, pimiento asado, cebollitas al Módena y almendras. Realzado con pesto verde y vinagreta italiana.			Calabacín, berenjena, espárragos, portobello, zanahoria y tomates cherry, acompañado de garbanzos al pimentón, nueces y cebolla roja. Aliñado con mostaza y miel y una cremosa salsa tzatziki.
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN Y PIMIENTOS ROJOS ASADOS 9,00			
Jugosa ventresca sobre pimientos asados al horno, con un toque de AOVE.			

PRINCIPALES

Equilibrio perfecto de verduras frescas, carbohidratos y proteínas saludables. Elaborados con ingredientes de la mejor calidad.

POLLO AL CHIMICHURRI	13,90	SALMÓN GLASEADO EN SALSA YAKINIKU	13,90
Base de hummus con lentejas especiadas, pico de gallo fresco y pollo al chimichurri. Coronado con queso feta, almendras tostadas, un toque de pimentón y hojas frescas de menta y cilantro.		Salmón en salsa yakiniku con couscous, verduras asadas, salsa tzatziki casera, pico de gallo y hierbas frescas.	
 BONIATO ASADO, HUMMUS Y PIÑA	13,90		
Arroz, boniato asado con mermelada de arándanos, hummus deguisantes, acompañado de brotes verdes, piña, anacardos y pico de gallo.			

STARBUCKS®
Bernabéu



Escanea el QR para ver la información nutricional y los alérgenos. Todos los precios incluyen IVA.

BIENVENIDOS A
BAR MIXATO

PLANTA 1

STARBUCKS®
Bernabéu

APERITIVO

* Bebida exclusiva, un reflejo auténtico de nuestra cultura y tradición, creadas para que disfrutes sabores únicos que cuentan nuestra historia

VERMOUTH ROJO*	4,00
Aromático y especiado, con notas de hierbas y cítricos	
APEROL SPRITZ	8,00
Naranja vibrante, burbujas suaves y un amargor sutil	
CAMPARI SPRITZ	8,00
Aromas cítricos y especiados, con amargor marcado y fresca burbujeante	
MANZANILLA WINE*	4,00
Sabor ligero con un toque herbal y final refrescante	
NEGRONI	12,00
Intenso, notas amargas de ginebra y vermouth, con un toque cítrico y especiado	
NEGRONI SBAGLIATO	12,00
Burbujeante y refrescante, equilibrio perfecto entre amargor y dulzura con un toque espumoso	

CÓCTELES

Clásicos atemporales elaborados con pasión por nuestros expertos baristas.

STARBUCKS RESERVE™ ESPRESSO MARTINI	14,00
Un cóctel icónico, donde la intensidad del café espresso se fusiona con la elegancia del vodka para elevar cada momento con un toque avainillado	
COSMOPOLITAN	14,00
Vibrante en cada sorbo, un equilibrio perfecto de vodka, triple seco, zumo de arándanos y lima	
MOJITO	14,00
Frescura tropical en cada sorbo, mezcla vibrante de ron blanco, menta, lima, azúcar y soda	
MARGARITA	14,00
Refrescante y lleno de carácter, donde tequila, triple seco y lima se unen para brindar un sabor vibrante y auténtico	
GINTONIC CITADELLE	14,00
Ginebra Citadelle, tónica y un toque cítrico	
GINTONIC NORDÉS	14,00
Ginebra Nordés, tónica y un toque cítrico	

Descubre esta cuidada selección que rinde homenaje a nuestras raíces, fruto de paisajes únicos y manos expertas. Cada botella encierra matices y aromas que hablan de la diversidad y el carácter de España.

VINO BLANCO

	COPA	BOTELLA
DO FERREIRO Rías Baixas	6,00	28,00
Albariño fresco y mineral, con notas cítricas, florales y un delicado fondo salino. Pura expresión gallega		
JOSE PARIENTE Rueda	5,00	24,00
Verdejo aromático, con matices de fruta blanca, hinojo y recuerdos herbáceos. Sabroso, equilibrado y persistente		

VINO TINTO

	COPA	BOTELLA
CEPA 21 Ribera del Duero	6,00	28,00
Tempranillo moderno de fruta negra madura, toques balsámicos y especiados. Estructura firme y final envolvente		
PRUNO Ribera del Duero	5,00	24,00
Fruta roja madura, toques de vainilla y un fondo tostado		
IZADI LA ROSA Rioja	5,00	24,00
Frescura sutil, notas de fresa y flor blanca, con un final delicado y equilibrado		
VIÑA SASTRE Rioja	5,00	24,00
Intenso y elegante, con notas de fruta roja madura, especias suaves y un fondo tostado que refleja su crianza		
EL REGAJAL Madrid	6,00	28,00
Fruta roja y negra, toques balsámicos y especiados, con un final sedoso y lleno de carácter madrileño		

CAVA

	COPA	BOTELLA
JUVE & CAMPS	8,00	40,00
Burbuja fina y persistente, con notas de manzana verde, cítricos y un toque tostado		

CERVEZA

MAHOU TOSTADA 0.0	<i>33CL</i>	3,90
Ligera y refrescante, con sabor equilibrado a cereal y lúpulo		
MAHOU RESERVA	<i>33CL</i>	3,90
Cuerpo intenso, notas tostadas y amargor equilibrado. Una lager con carácter y tradición		
MAHOU CINCO ESTRELLAS	<i>33CL COPA BOTELLÍN</i>	3,90
Refrescante, equilibrada y con cuerpo suave. Notas de malta, lúpulo y un sabor clásico que nunca falla		

AGUA

SOLAN DE CABRAS Natural Gas	2,90
--	-------------

PLATOS ELABORADOS AL MOMENTO

BAKERY

Clásicos de pastelería elaborados diariamente para acompañarte en cada pausa.

CROISSANT	2,90	LIME PIE	6,40
100% mantequilla y masa madre		Base sablée de mantequilla, una ligeracrema de lima, nata montada y ralladura de lima	
PAIN AU CHOCOLAT	2,90	TARTELETA DE PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO	6,40
CINNAMON ROLL		Base de masa sablée crujiente, pralinéde pistacho, crema de chocolate blancoy ralladura de pistacho	
COOKIES		CHEESECAKE ALBERT ADRIÁ	
Red velvet Avena, arándanos y nueces pecanas Chocochip		Cremosa tarta de queso con un exterior caramelizado. Perfecta para compartir	
BIZCOCHO DE LIMÓN			
PAJARITA			
Rellena con crema de queso y mermelada de frutos rojos			
PAIN AU RAISIN			
Hojaldre tierno en espiral, relleno de crema pastelera y pasas			

Todos los precios incluyen IVA.
El consumo responsable es parte de la experiencia.
Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

TOSTADAS

Pan de masa madre elaborado con harinas ecológicas molidas a la piedra y fermentación de 24h. Elige entre nuestras hogazas de trigo blanco, integral o semillas, que honran el tiempo y el origen.

ACEITE Y TOMATE NATURAL	3,20	AGUACATE Y SAL NEGRA	4,90
MANTEQUILLA Y MERMELEDA DE FRESA		AGUACATE Y SALMÓN AHUMADO	
Disponible en bagel		5,90	
CREMA DE QUESO		AGUACATE Y JAMÓN COCIDO	
Disponible en bagel		5,90	
ACEITE, TOMATE NATURAL Y JAMÓN IBÉRICO		4,90	

BAGELS

Miga densa, corteza suave y ese toque auténtico que solo da la receta casera.

PASTRAMI Y QUESO AHUMADO	7,90	SALMÓN AHUMADO	7,90
Pastrami, cheddar ahumado, pepinillo, brotes verdes y un toque de mostaza Dijon.		Salmón ahumado, queso crema, tomate fresco, cebolla roja, alcaparras, aliñado con vinagreta italiana.	

FOCACCIAS

Textura suave y crujiente con ingredientes selectos.

RACLETTE Y PANCETA	8,90	SALMÓN Y ENELDO	8,90
Queso raclette fundido, panceta crujiente, mermelada de arándanos, brotes verdes y aliño italiano.		Salmón ahumado, queso con eneldo, hinojo fresco, brotes verdes y tomate cherry confitado.	
PASTRAMI Y PROVOLONE	8,90	MORTADELLA TRUFADA Y PESTO	8,90
Pastrami, provolone fundido, tomate fresco, cebolla encurtida y brotes verdes. Aderezada con mostaza miel, mayonesa chipotle y vinagreta italiana.		Mortadella trufada, mozzarella, Grana Padano y pesto verde.	

PINSAS

Masa ligera al estilo romano elaborada con harina, AOVE, levaduras y sal.

 CAPRESE CON BURRATA Y CHERRY TRICOLOR	8,90	 CALABAZA, FIOR DI LATTE Y ALCACHOFAS	8,90
Pesto Rosso, burrata cremosa, tomates cherry tricolor, rúcula fresca y un toque de AOVE.		Cremosa base de calabaza con fior di latte, alcachofas tiernas y una sabrosa peperonata.	
PORCHETTA, MIEL Y TRUFA			
Porchetta, patatas cocidas, fior di latte,láminas de Portobello y un toque de salsa de trufa y miel.			

ENTRE PANES

Con ingredientes frescos y de calidad, combinando clásicos y toques originales para un bocado lleno de sabor.

CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO	4,90	MOLLETE DE POLLO ASADO	7,90
Con queso emmental.		Pollo asado, mayonesa, peperonata y un aliño italiano.	
CROISSANT CAPRESE	5,40	BOCADILLO DE ROAST BEEF	7,90
Tomate fresco, mozzarella y pesto verde.		Roast beef, queso cheddar, cebolla caramelizada y peperonata.	
HOGAZA DE PAVO CON MANZANA Y TRUFA	5,90	CROQUE MONSIEUR	7,90
Pavo, queso emmental, manzana asada y mayonesa trufada.		Jamón cocido, emmental, fior di latte y gorgonzola. Fundido en una capa de bechamel con un toque de mantequilla y mostaza Dijon.	
BOCADILLO INTEGRAL DE VENTRESCA Y TOMATES CHERRY	6,90	BOCADILLO DE JAMÓN	7,90
Ventresca de atún, tomates cherry, canónigos, aliño italiano y mayonesa.		D.O . Guijuelo, cortado a mano.	
		BOCADILLO DE JAMÓN Y QUESO MANCHEGO	8,90
		Jamón Ibérico cortado a mano y queso manchego curado.	

 Plato vegetariano

 Apto para veganos