

BEBIDAS STARBUCKS® PARA TI

ESPRESSO Y MÁS

	TALL	GRANDE	VENTI
LATTE	3,70	4,40	5,20
CAPPUCCINO	3,90	4,70	5,40
AMERICANO	3,40	4,40	5,20
MOCHA	4,90	5,90	6,40
CHOCOLATE CLÁSICO	4,90	5,70	6,20
CAPPUCCINO FREDDO	4,90	5,70	6,20
SHORT			
FLAT WHITE	4,20		
SOLO DOPPIO			
ESPRESSO	1,90	2,20	
MACCHIATO	2,10	2,40	

TUS FAVORITOS

	TALL	GRANDE	VENTI
CAFÉ BOMBÓN	4,90	5,70	6,40
CARAMEL MACCHIATO	4,90	5,70	6,40
MOCHA BLANCO	4,90	5,90	6,40
COLD BREW	4,20	5,20	5,70
ICED BROWN SUGAR AVENA SHAKEN ESPRESSO	5,40	5,70	6,40

TEA LATTES

	TALL	GRANDE	VENTI
CHAI TEA LATTE	5,20	5,70	6,20
MATCHA TEA LATTE	5,20	5,70	6,20

STARBUCKS®
Bernabéu



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

BIENVENIDOS A

STARBUCKS® BAR

PLANTA 0

STARBUCKS®
Bernabéu

BEBIDAS STARBUCKS® PARA TI

TEA Y ZUMO

	TALL	GRANDE	VENTI
ICED GREEN TEA LEMONADE	4,40	5,20	5,90
ICED PEACH CITRUS LEMONADE	4,40	5,20	5,90
ICED GREEN TEA	4,20	5,20	5,90
ZUMO DE NARANJA	4,90	5,70	6,40
TEA Blanco Verde	3,70	4,20	5,20

STARBUCKS REFRESHA® DRINK

	TALL	GRANDE	VENTI
MANGO DRAGON FRUIT	4,40	5,20	5,90
COOL LIME	4,40	5,20	5,90
FRESA & AÇAI	4,40	5,20	5,90

FRAPPUCCINO® BLENDED BEVERAGE

	TALL	GRANDE	VENTI
CAFÉ	5,70	6,20	6,70
JAVA CHIP	6,20	6,70	7,40
COOKIES & CREAM	6,20	6,70	7,40
FRESA	6,20	6,70	7,40
MATCHA	6,20	6,70	7,40
CARAMELO	6,20	6,70	7,40
MOCHA	6,20	6,70	7,40
MOCHA BLANCO	6,20	6,70	7,40
CHOCOLATE	6,20	6,70	7,40
CHOCOLATE BLANCO	6,20	6,70	7,40
VAINILLA	6,20	6,70	7,40
CHAI	6,20	6,70	7,40

PLATOS ELABORADOS AL MOMENTO

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 MERMELADA DE FRESA 3,20	AGUACATE Y SALMÓN AHUMADO 5,90
Disponible en bagel	
CREMA DE QUESO 3,20	AGUACATE Y JAMÓN COCIDO 5,90
Disponible en bagel	
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 tomaticherry 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.

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, mozzarellay 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.

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
Brotes 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 de guisantes, acompañado de brotes verdes, piña, anacardos y pico de gallo.	

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 9,90	
Porchetta, patatas cocidas, fior di latte. Láminas de Portobello y un toque de salsa de trufa y miel.	

Cada día, nuestros partners elaboran con dedicación recetas frescas, sofisticadas y artesanales. Descubre también una exquisita variedad de opciones disponibles en nuestra vitrina.

Todos los precios incluyen IVA.

El consumo responsable es parte de la experiencia. Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

 Plato vegetariano

 Apto para veganos