

Platos elaborados al momento

TABLAS

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

SELECCIÓN IBÉRICOS Jamón cortado a mano, lomo, chorizo y salchichón 50% raza ibérica. Acompañado con almendras fritas y romero.	24,00	SELECCIÓN DE QUESOS Gran selección de queso Manchego semicurado, queso Idiazabal, queso Tetilla y queso Cabrales. Se acompaña con crujientes grissinis, uvas frescas y mermelada de arándanos.	19,00
SELECCIÓN MIXTA La mejor combinación de embutidos ibéricos y quesos acompañados con uvas, almendras fritas, regañás y croutons.	22,00		

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 Bastones de zanahoria, apio y pimiento rojo acompañados de grissinis, pipas de calabaza y un toque de pimentón.	7,90	BOWL DE COUSCOUS Couscous aliñado al estilo mediterráneo, acompañado de hummus, queso feta, anacardos y un toque de vinagreta italiana.	9,90
ENSALADA IBÉRICA CON BURRATA Y PESTO Brotos verdes con jamón, burrata cremosa, pimiento asado, cebollitas al Módena y almendras. Realzado con pesto verde y vinagreta italiana.	9,90	BOWL DE VERDURAS ASADAS Y TZATZIKI 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.	9,90
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN Y PIMIENTOS ROJOS ASADOS Jugosa ventresca sobre pimientos asados al horno, con un toque de AOVE.	9,40		

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

STARBUCKS
Bernabéu



Escanea el QR para ver la información nutricional y los alérgenos.
Todos los precios incluyen I.V.A.

STARBUCKS
Bernabéu

Platos elaborados al momento

DULCE

Clásicos de pastelería elaborados diariamente para acompañarte en cada pausa.

CROISSANT Mantequilla y masa madre.	2,90	TARTELETA DE PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO Base de masa sablée crujiente, praliné de pistacho, crema de chocolate blanco y ralladura de pistacho.	6,90
PAIN AU CHOCOLAT Mantequilla y masa madre.	2,90	POSTRE DE GALLETA Y CHOCOLATE Tartaleta de mousse de chocolate con galleta maría bañada en ganache de chocolate.	6,90
COOKIES ARTESANAS Red velvet Chocochip Pistacho.	4,40	TARTELETA DE FRAMBUESAS Base sablée de mantequilla con nata montada, ganache de frambuesa y frambuesas naturales.	6,90
BIZCOCHO DE LIMÓN Jugoso bizcocho con zumo de limón.	4,20	CHEESECAKE ALBERT ADRIÀ Cremosa tarta de queso con un exterior caramelizado. Perfecta para compartir.	12,90
PAJARITA Hojaldre relleno de crema de queso y frambuesa.	4,90	LIME PIE Base sablée de mantequilla, una ligera crema de lima, nata montada y ralladura de lima.	6,90
PAIN AU RAISIN Hojaldre tierno en espiral con mantequilla y pasas.	4,90		
CINNAMON ROLL ARTESANO Auténtica receta americana.	5,90		

TOSTADAS

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

ACEITE Y TOMATE NATURAL	3,40	AGUACATE Y ESCAMAS DE SAL NEGRA	4,90
MANTEQUILLA Y MERMELADA DE FRESA Disponible en bagel.	3,40	AGUACATE Y SALMÓN AHUMADO	5,90
CREMA DE QUESO Disponible en bagel.	3,40	AGUACATE Y JAMÓN COCIDO	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 Pastrami, queso ahumado, pepinillos, brotes verdes y un toque a mostaza Dijon.	7,90	SALMÓN AHUMADO Salmón ahumado, queso crema, tomate fresco, cebolla roja, alcaparras, aliñado con vinagreta italiana.	7,90
---	------	--	------

Platos elaborados al momento

PRINCIPALES

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

POLLO AL CHIMICHURRI	14,90	SALMÓN GLASEADO EN SALSA YAKINIKU	14,90
Base de hummus con lentejas especiadas, pico de gallo y pollo al chimichurri. Coronado con queso feta, almendras tostadas y un toque de pimentón.		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.			

FOCACCIAS

Textura suave y crujiente con ingredientes selectos.

ROASTBEEF Y QUESO AHUMADO	8,90	MORTADELLA TRUFADA Y PESTO	8,90
Roastbeef, crema de queso, cebolla caramelizada y queso ahumado.		Mortadella trufada, mozzarella, Grana Padano y pesto verde.	

PASTRAMI Y SIRACHA	8,90		
Pastrami, provolone, tomate fresco, cebolla encurtida y brotes verdes. Aderezada con mostaza miel y mayonesa siracha.			

PINSAS

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

CAPRESSE CON BURRATA Y CHERRY TRICOLOR	9,40	PORCHETA, MIEL Y SALSA DE TRUFA	9,90
Pesto rosso, burrata cremosa, tomates cherry tricolor, rúcula fresca y un toque de AOVE.		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
Jamón cocido extra y queso emmental.		Pollo asado, mayonesa, peperonata y un aliño italiano.	

CROISSANT CAPRESE	5,90	BOCADILLO DE ROAST BEEF	7,90
Tomate fresco, mozzarella y pesto verde.		Roast beef, queso Cheddar, cebolla caramelizada y peperonata.	

BRIOCHE DE SALMÓN	6,40	BRIOCHE DE PAVO Y FRAMBUESA	6,20
Pan de brioche relleno de salmón ahumado, aguacate, tomate natural, brotes frescos y cebolla encurtida.		Pavo, queso crema, frambuesa y brotes.	

BRIOCHE DE POLLO	7,40	BOCADILLO DE JAMÓN	7,90
Pan de brioche con pollo asado, queso crema, tomate natural y un toque de mostaza.		Jamón 50% raza ibérica, cortado a mano.	

BOCADILLO INTEGRAL DE VENTRESCA Y TOMATES CHERRY	7,90	BOCADILLO DE JAMÓN Y QUESO MANCHEGO	8,90
Ventresca de atún, tomates cherry, canónigos, aliño italiano y mayonesa.		Jamón 50% raza ibérica cortado a mano y queso manchego curado.	

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	4,40	(4,5 oz)		
GIANDUJA MACCHIATO	4,40	(4,5 oz)		

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	7,90		
Cold Brew ligeramente endulzado, con naranja sanguina y zumo de naranja. Servido con hielo y piel de naranja			
COLD BREW LEMON SOUR	7,90		
Cold Brew shaken con sirope de arce y limón fresco. Con una cereza, ralladura de limón y azúcar de caña			

STARBUCKS RESERVE COLD BREW	5,70	6,40	
Un Cold Brew de sabor suave, infusionado lentamente y servido con hielo			

MOCHA BLANCO CREAM COLD BREW	5,90	6,70	
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			

TÉS

	Short	Tall	Grande	
CHAI TEA LATTE	4,90	5,90	6,40	
MATCHA TEA LATTE	4,90	5,90	6,40	
TEA BLANCO/NEGRO/VERDE/HERBAL	2,90	3,40	4,20	

AFFOGATO Y GELATOS

GELATO FIOR DI LATTE	6,40	STRACCIATELLA SHAKEN	9,90
Helado elaborado con leche entera.		Helado fior di latte batido con leche entera y virutas de chocolate negro.	

FIOR DI LATTE AFFOGATO	8,90		
Una bola de helado fior di latte acompañado de nuestro Madrid Microblend.			

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	MANZANILLA	4,00
Aromático y especiado, con notas de hierbas y cítricos.		Sabor ligero con un toque herbal y final refrescante.	

APEROL SPRITZ	8,00	NEGRONI	12,00
Naranja vibrante, burbujas suaves y un amargor sutil.		Intenso, notas amargas de ginebra y vermouth, con un toque cítrico y especiado.	

CAMPARI SPRITZ	8,00	NEGRONI SBAGLIATO	12,00
Aromas cítricos y especiados, con amargor marcado y frescura burbujeante.		Burbujante 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	MARGARITA	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.		Refrescante y lleno de carácter, donde tequila, triple seco y lima se unen para brindar un sabor vibrante y auténtico.	

COSMOPOLITAN	14,00	GINTONIC CITADELLE	14,00
Vibrante en cada sorbo, un equilibrio perfecto de vodka, triple seco, zumo de arándanos y lima.		Ginebra Citadelle, tónica y un toque cítrico.	

MOJITO	14,00	GINTONIC NORDÉS	14,00
Frescura tropical en cada sorbo, mezcla vibrante de ron blanco, menta, lima, azúcar y soda.		Ginebra Nordés, tónica y un toque cítrico.	

VINO BLANCO

	Copa	Botella	
DO FERREIRO (RIAS BAIXAS)	6,00	29,00	

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 Y CAVA

	Copa	Botella	
CEPA 21 (RIBERA DEL DUERO)	6,00	29,00	

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.			

JUVE & CAMPS (CAVA)	8,00	40,00	
Burbuja fina y persistente, con notas de manzana verde, cítricos y un toque tostado.			

CERVEZA

MAHOU TOSTADA 0.0		33cl	4,20
Ligera y refrescante, con sabor equilibrado a cereal y lúpulo.			

MAHOU RESERVA		33cl	4,20
Cuerpo intenso, notas tostadas y amargor equilibrado. Una lager con carácter y tradición.			

MAHOU CINCO ESTRELLAS		33cl copa/botellín	4,20
Refrescante, equilibrada y con cuerpo suave. Notas de malta, lúpulo y un sabor clásico que nunca falla.			

OTRAS BEBIDAS

SOLÁN DE CABRAS		33cl	2,90
Natural Gas			

SMOOTHIE DE PITAYA ROSA			3,90
Con guayaba y plátano			

SMOOTHIE DE MENTA			3,90
Con piña, manzana de cajú y espirulina.			

FRAMBUESA & FLOR DE AZAHAR			3,90
FLOR DE SAÚCO & MENTA			3,90