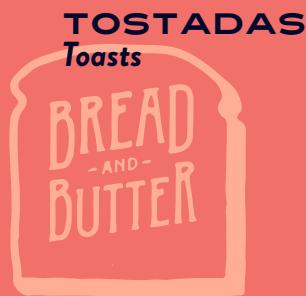
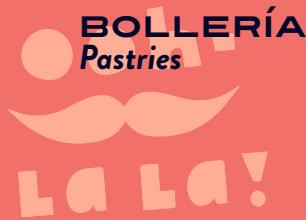


BREAKFAST

at Jockey Club



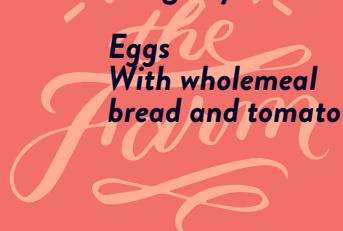
SANDWICH

Croissant	3€
Croissant con pavo y queso Croissant with turkey and cheese Croissant mit Pute und Käse Croissant avec la dinde et fromage	4,5€
Mantequilla Echiré y mermelada (fresa o melocotón) Toast with Echiré butter and jam (strawberry or peach) Toast mit Echiré Butter und Marmelade (Erdbeere oder Pfirsich) Toasts avec du Echiré beurre et de la confiture (fraise ou pêche)	5€
Pavo y queso manchego Turkey and manchego cheese / Türkei und Manchego Käse Dinde et fromage manchego	5€
Aguacate con queso Philadelphia Avocado with cream cheese / Avocado mit Frischkäse Avocat avec fromage Philadelphia	6€



HUEVOS

Con tostada integral y tomate



Paleta ibérica de bellota Domecq Huelva 40 grs. Iberian shoulder of bellota ham Domecq 40 g. Schinken Paletilla Iberico Bellota (Vorderschinken), Domecq 40gr Paleta ibérique de porc nourri aux glands Domecq 40 gr.	13€
Omelette con pavo y queso Omelette with turkey and cheese / Omelette mit Pute und Käse Omelette avec la dinde et fromage	8€
Huevos fritos con bacon Fried eggs and bacon / Spiegeleier mit Frühstücksspeck Oeufs frits et bacon	8€
Huevos revueltos mexicanos (cebolla, tomate y chile verde serrano) Mexican scrambled eggs (onion, tomato and green serrano chili) Mexikanische Rühreier (Zwiebeln, Tomate und grüne Chili Serrano) Œufs brouillés mexicaines (oignon, tomate et chili vert montagnard)	8€



Yogur con frambuesa, arándanos, plátano y sirope de algarroba Yoghurt with raspberry, cranberries, banana and "Algarroba" syrup Joghurt mit Himbeere, Preiselbeeren, Bananen und "Algarroba" sirup Yaourt à la framboise, canneberges, banane et sirop de "Algarroba"	6€
Bol de fresa, plátano, piña, kiwi, arándanos, maracuya y frambuesa Bowl of mixed fruit / Schale mit frischem Obst / Bol de fruits variés	9,50€
Agua de coco verde orgánico / Organic coconut water	8€

Juice

1991	6€
Naranja, fresa y plátano / Orange, strawberry and banana	
Sunset	6€
Zanahoria, manzana y jengibre / Carrots, apple and ginger	
Body heat	6€
Sandía, limón y menta / Watermelon, lemon and mint	
Pimame	6€
Piña, manzana y menta / Pineapple, apple and mint	
Agua de coco	8€
Agua de coco verde orgánico / Organic coconut water	

FRESH JUICES
Wake up baby!



DETOK
Fresh vegetables, cold pressed
and not pasteurized

Flower Power	5€
Espinacas, apio, jengibre, manzana y lima Spinachs, celery, ginger, apple and lime	
Chia Nataraja	5€
Semillas de chia, espinacas, pepino, menta, manzana, mango y lima Chia seeds, spinachs, cucumber, mint, apple, mango and lime	
Transilvania	5€
Remolacha, granada, zanahoria, jengibre, limón y manzana Beet, pomegranate, carrot, ginger, lemon and apple	



CAFFÉ
100% ARABICA

TÉ
BY CAFÉ COUTURE

Capuccino	4,50€
Espresso, leche fresca y cacao en polvo Espresso, fresh milk and cocoa powder	
Shakerato	5€
Espresso doble y sirope de azúcar de caña Clément Double espresso and Clement cane sugar syrup	
Frappé	6,50€
Con topping de nata y canela With cream and cinnamon topping	
Earl grey	3,50€
Té negro blend (aroma de bergamota natural y flores de malva) Black blend tea (aroma of natural bergamot and mauve flowers)	
Green Tea Asian Sencha Bio / Asian Sencha Lemonade	3,50€
Mint Menta piperita silvestre / Wild Peppermint	3,50€
Spirulina Vitality	3,50€
Alga espirulina con cítricos, manzana y zanahoria Seaweed spirulina with citrus, apple and carrot	
Jockey Strawberry Flower	3,50€
Manzanilla romana, flores, fresa, framboesa, pera y manzana Chamomile, flowers, strawberry, raspberry, pear and apple	
Matcha Latte	4,50€
Té matcha con leche entera / Matcha tea with whole milk	