

BREAKFAST

at Jockey Club



Croissant	3€
Croissant con pavo y queso <i>Croissant with turkey and cheese</i> <i>Croissant mit Pute und Käse</i> <i>Croissant avec la dinde et fromage</i>	4,5€



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

SANDWICH

Pan de molde a la plancha con pavo y queso <i>Toasted sandwich with turkey and cheese</i> <i>Geröstetes Sandwich mit Pute und Käse</i> <i>Pain de dinde grillée et fromage</i>	6,50€
--	-------



Paleta ibérica de bellota Domecq Huelva 40 grs. <i>Iberian shoulder of bellota ham Domecq 40 g.</i> <i>Schinken Paletilla Iberico Bellota (Vorderschinken), Domecq 40gr</i> <i>Paleta ibérique de porc nourri aux glands Domecq 40 gr.</i>	13€
--	-----

HUEVOS

Con tostada
integral y tomate

Eggs
With wholemeal
bread and tomato

Omelette con pavo y queso <i>Omelette with turkey and cheese / Omelette mit Pute und Käse</i> <i>Omelette avec la dinde et fromage</i>	8€
---	----

Huevos fritos con beicon <i>Fried eggs and bacon / Spiegeleier mit Frühstücksspeck</i> <i>Oeufs frits et bacon</i>	8€
---	----

Huevos revueltos mexicanos (cebolla, tomate y chile verde serrano) <i>Mexican scrambled eggs (onion, tomato and green serrano chili)</i> <i>Mexikanische Rühreier (Zwiebeln, Tomate und grüne Chili Serrano)</i> <i>Œufs brouillés mexicaines (oignon, tomate et chili vert montagnard)</i>	8€
---	----



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

FRESH Juice



FRESH JUICES Wake up baby!	1991 Naranja, fresa y plátano / Orange, strawberry and banana 6€
	Sunset Zanahoria, manzana y jengibre / Carrots, apple and ginger 6€
	Body heat Sandía, limón y menta / Watermelon, lemon and mint 6€
	Pimame Piña, manzana y menta / Pineapple, apple and mint 6€
	Agua de coco Agua de coco verde orgánico / Organic coconut water 8€
DETOX Fress vegetables, cold pressed and not pasteurized	Flower Power Espinacas, apio, jengibre, manzana y lima Spinachs, celery, ginger, apple and lime 5€
	Chia Nataraja Semillas de chia, espinacas, pepino, menta, manzana, mango y lima Chia seeds, spinachs, cucumber, mint, apple, mango and lime 5€
	Transilvania Remolacha, granada, zanahoria, jengibre, limón y manzana Beet, pomegranate, carrot, ginger, lemon and apple 5€

COFFEE & TEA

CAFÉ 100% ARABICA	Capuccino Espresso, leche fresca y cacao en polvo Espresso, fresh milk and cocoa powder 4,50€
	Shakerato Espresso doble y sirope de azúcar de caña Clément Double espresso and Clement cane sugar syrup 5€
	Frappé Con topping de nata y canela With cream and cinnamon topping 6,50€
TÉ BY CAFÉ COUTURE	Earl grey Té negro blend (aroma de bergamota natural y flores de malva) Black blend tea (aroma of natural bergamot and mauve flowers) 3,50€
	Green Tea Asian Sencha Bio / Asian Sencha Lemonade 3,50€
	Mint Menta piperita silvestre / Wild Peppermint 3,50€
	Spirulina Vitality Alga espirulina con cítricos, manzana y zanahoria Seawood spirulina with citrus, apple and carrot 3,50€
	Jockey Strawberry Flower Manzanilla romana, flores, fresa, frambuesa,pera y manzana Chamomile, flowers, strawberry, raspberry, pear and apple 3,50€
	Matcha Latte Té matcha con leche entera / Matcha tea with whole milk 4,50€