

1

REBEL CAFE

Café espresso:

Espresso/Ristretto/Americano	2,00€
Doppio	2,60€
Cortado	2,20€
Con leche/Capuccino/de sabores	2,40€/2,40€/2,90€
Lo mismo de arriba pero doble	3,50€/3,50€/3,90€
Latte	2,90€
Flat White/Magic	2,80€
Bombón	2,80€
Mocca	3,90€
Latte Macchiato	2,20€
Espresso Macchiato	2,00€

Café de filtro:

Batch brew coffee (Moccamaster)	2,50€
Aeropress	4,50€
V60	5,00€
Kalita	5,00€
Chemex	6,00€

Café frío:

Iced coffee latte/de sabores*	3,50€/3,90€
Iced mocca	4,00€
Frappé/ Frappé latte/de sabores*	3,50€/4,50€/4,90€
Frappe mocca	4,50€
Shakerato/de sabores*	3,50€/3,90€
Affogato (helado de vainilla y café)	3,90€

*(caramelo, vainilla, avellana, chocolate blanco, plátano, o canela)
 Extra por uso de leches vegetales:0,20€ normal/0,40€ doble
 Extra shot de espresso 1,00€

Rebel Teas* (tés e infusiones en pirámides) **2,20€**

Earl grey (Té negro con aceite de bergamota y cascaras citricas)
 English breakfast (Té negro clásico)
 Verde con champán y fresas
 Verde moruno (con hierbabuena)
 Pu-erh (conocido en occidente como té rojo)
 Blanco con uva
 Rooibos con vainilla**
 Rooibos con lima, limón, naranja, rosa y azahar**
 Menta poleo**
 Flores de manzanilla**
 Frutos rojos**

** infusiones sin teina

Extra por uso de leches vegetales: 0,20€
 Extra por te americano (hecho en leche): 0,40€
 Extra por te americano (hecho en leche vegetal): 0,60€

REBEL CAFE

Otros tipos de té:

Matcha/Matcha latte/Iced*	3,50€/4,50€/4,50€
Matcha y zumo de Naranjas	5,00€
Rebel Chai latte (caliente o frio)*	3,70€
Rebel Perlas de Dragón	3,90€
Rebel Cuerpo del Deseo	3,70€
Chai David Rio* (caliente o frio)	3,50€
Kombucha Rebel (probiótico de té negro fermentado)	3,70€

Chocolates:

Babyccino (una dosis de cacao)*	2,50€
Estilo francés (dos dosis de cacao) *	2,80€
Artesano Rebel*	3,70€
Chocolate a la taza*	3,50€

Otras bebidas:

Vaso de leche*	1,50€
Batidos de helado (Chocolate/Vainilla/Fresa/Mango)	4,50€
Smoothies de fruta natural	4,90€
Mango, papaya, piña, y manzana/Fresa y plátano (con leche o manzana)/ Frutos rojos (con leche o manzana)	
Zumo de naranja natural exprimido	3,00€
Zumos Linda 100% naturales embotellados	3,00€
Limón con jengibre/Pera con pimienta de Sichuan/Mandarina con romero	
Fritz-Kola o Fritz Sugar Free	3,50€
Agua con gas Pedras Salgadas	2,90€
Tónica Premium Fever Tree	2,90€
Agua mineral	2,20€

* Extra por uso de leches vegetales: 0,40€

Yogures y Healthy Bowls:

Yogur con muesli de frutas desecadas (con chía y miel)	3,90€
Yogur & Açaí (miel, muesli de frutas, chia, plátano y frutos rojos)	6,50€
Yogur & Matcha (miel, muesli de frutas, chia, plátano y frutos rojos)	6,50€
Vegan Açaí (leche de almendras, muesli, chia, frutos rojos, plátano)	6,90€
Porridge (leche de avena, copos de avena, cacao 70% y miel, fruta de temporada y canela)	6,50€
Copa de 3 bolas de helado (Chocolate/Vainilla/Fresa/Mango)	4,30€

REBEL CAFE

Bollería, pastelería casera y mucho mas...

Tarta de Zanahoria	5,50€
Tarta de cerveza negra	5,50€
Tarta de chocolate y café	6,30€
Tarta de queso con mermelada de frutos rojos	6,30€
Tarta de queso con dulce de leche	6,30€
Lemon pie	5,80€
Brownie solo/con helado	5,20€/6,20€
Bizcochos (Naranja, Limón, Chocolate y plátano, Arándanos)	2,60€
Alfajor o Havanette	2,70€
Alfajor o Havanette "mini"	0,80€
Librito de dulce de leche	2,50€
Milhojas de dulce de leche	5,20€
Manzanita de hojaldre	2,20€
Croissant (24% de Mantequilla de Bretaña)	1,80€
Croissant relleno de chocolate negro y avellana	2,20€
Croissant mediano relleno de chocolate	1,20€
Mini croissant de mantequilla	0,70€
Cookies veganas con pepitas de chocolate	2,90€
Cookies de limón	2,90€
Cookies con pepitas de chocolate	2,70€
Magdalenas veganas de chocolate y plátano (sin gluten)	3,20€

Tostadas de pan de masa madre ecológico o brioche*:

Con Aceite y sal	2,00€
Con tomate y aceite	2,50€
Con mantequilla y mermelada	2,50€
Con tomate, aguacate y gomasio	4,90€
Con queso crema, york/pavo y lino	4,90€
Con hummus y tomate	4,90€
Con crema de cacahuete, frutos rojos, sirope de agave	4,90€
Con queso crema, DOP Afuega'l Pitu, nueces y miel	5,90€
Con jamón ibérico y tomate	5,90€
Con tomate, mozzarella y pesto casero	5,90€
Con queso DOP Gorgonzola y mermelada de higos	5,90€
Con tomate, queso fundido, olivas negras y orégano	5,90€
Con queso crema, salmón, alcaparras y eneldo*	5,90€
Con queso Mascarpone, mermelada, y frambuesas*	4,90€
Extra de huevo cocinado a baja temperatura	2,00€

Salados:

Quiche (york y queso, verduras o champiñón y puerro)	5,20€
Empanadilla argentina (pollo, carne, espinaca, atún o queso con cebolla y albahaca)	2,80€

REBEL CAFE

Cervezas artesanas, vinos y bebidas espirituosas

Cervezas:

Craft Beer	4,50€
Ambar de Temporada	4,00€
Ambar 1900/Ambar Tostada 0,0%	3,50€

Vinos:

Tinto (copa)	3,50€
Blanco (copa)	3,50€

Bebidas Espirituosas (incluye refresco):

Ron Santisima Trinidad	10,00€
Whisky Metropolis	10,00€
Bourbon Bulleit	12,00€
Bourbon Jack Daniel's	10,00€
Ginebra Martin Sessé	10,00€
Ginebra Iradier y Bulfy	10,00€
Ginebra IPA	10,00€
Vodka RIP	10,00€

Cocktails:

Espresso Martini (vodka, tequila espresso)	10,00€
Old Fashioned (bourbon, angostura, piel de naranja o limón)	10,00€
Gin Gin Mule (lima, menta, ginebra, ginger ale)	10,00€
Mojito Rebel (lima, menta, frambuesa, melocotón, ron, soda)	10,00€
Mazagran (cold brew, zumo de limón)	4,50€
Espresso Tonic	4,50€

REBEL CAFE

Desayunos (hasta las 13:00 horas)

(ofertas no aplicables para llevar a excepción de croissant, bizcochos)

Nº1 - Janis Joplin **3,20€**

Café con leche, capuchino, cortado, Rebel teas o babyccino con una elección de:

- Croissant francés
- Tostada con aceite y sal o
- Tostada con tomate y aceite o
- Tostada con mantequilla y mermelada

Nº2 - Joey Ramone **3,90€**

Café con leche, capuchino, cortado, Rebel teas o babyccino con una porción de bizcocho, o croissant de chocolate

Nº3 - Lemmy Kilmister **3,90€**

Zumo y croissant francés, o con tostada de tomate, o mantequilla y mermelada, o aceite y sal.

Nº4 - Bon Scott **5,90€**

Café con leche, capuchino, cortado, Rebel teas o babyccino con una elección de:

- Tostada con aguacate, tomate y gomasio o
- Tostada con queso crema, jamón york y semillas de lino o
- Tostada con hummus
- Tostada con queso Mascarpone, mermelada, y frambuesas

Nº5 - Jimi Hendrix **6,90€**

Café con leche, capuchino, cortado, Rebel teas o babyccino con una elección de:

- Tostada con tomate, mozzarella y pesto o
- Tostada con jamón ibérico y tomate o
- Tostada brioche con queso crema, salmón y alcaparras
- Tostada con queso crema y DOP Afuega'l Pitu, nueces y miel
- Tostada con queso DOP Gorgonzola fundido y mermelada de higos
- Tostada con tomate, queso fundido, olivas negras y orégano
- Tostada con crema de cacahuete, frutos rojos y sirope de agave

Suplementos:

- Doppio, flat white, magic, capuccino de sabores, chocolate francés **+0,50€**
- Latte, café con leche doble, capuccino doble **+0,70€**
- Extra de mantequilla y mermelada **+0,50€**
- Extra pan sin gluten, de semillas o brioche **+0,50€**
- Extra de zumo de naranjas recién exprimido **+2,00€**
- Extra de ingredientes válido para Bon Scott y Jimi Hendrix **+2,00€**
- Extra de huevo válido para Bon Scott y Jimi Hendrix **+2,00€**
- Extra de leches vegetales (normal o doble) **+0,20€ +0,40€**

REBEL CAFE

Sandwiches diseñados en Rebel

Hechos con panes artesanos

N°1-Heidy Metal:	6,50€
Pan de hogaza de masa madre de harina ecológica, jamón cocido y queso artesano argentino.	
N°2-Pulled Porn:	10,50€
Cerdo desmechado con salsa barbacoa casera y coleslaw, en bollo casero de pan brioche.	
N°3-Run chicken, run:	12,50€
Pan de hogaza de masa madre ecológico, con pollo marinado, aguacate, cebolla encurtida y salsa con toque picante.	
N°4-NY Jewish:	10,50€
Pan especial casero de cebolla con pastrami, pepinillo agri dulce, salsa Rebel y espinaca fresca.	
N°5-Lax:	9,70€
Pan de hogaza de masa madre ecológico, con salsa de yogur y menta, lechuga, láminas de pepino fresco y lonchas de salmón ahumado.	
N°6-Premiata:	9,50€
Focaccia artesana de tomate y orégano, con salsa pesto casera, mozzarella fresca y rodajas de tomate fresco.	
N°7-Young Turk	7,90€
Brioche casero con semillas, salsa de mostaza Dijon y mayonesa, lechuga, tomate, queso gouda y pavo cocido.	
N°8-Wrap de Pollo:	7,50€
Lechuga, tomate, pollo especiado, rociado con crema de Módena	
N°9-Wrap Veggie:	9,50€
Lechuga, tomate, zanahoria, olivas negras y carne mediterránea vegana Heüra	

7

REBEL CAFE

Rebel Bowls

(de 13:00 a 15:30 horas)

JAZZ BOWL

10,50€

Quinoa de tres colores con salmón ahumado, aguacate laminado con trocitos de nueces. Se acompaña de una ensalada de lechuga y pepino fresco aderezado con salsa de yogur y menta casera. Acompañado de pan de masa madre.

ROCK BOWL

11,50€

Pulled pork Rebel, acompañado de coleslaw, espinaca fresca con garbanzos marinados, cebolla morada, y rociado con piñones y semillas de sésamo. Acompañado de totopos.

BLUES BOWL

12,50€

Cuscús con lentejas, pollo macerado con especias y salsa Rebel, aguacate laminado con olivas negras, y rociado de almendras, cacahuete garrapiñado y pasas. Acompañado de pan de masa madre.

SOUL BOWL

13,50€

Garbanzo y quinoa de tres colores, carne vegana aderezada con hierbas mediterráneas, espinaca fresca, zanahoria laminada y manzana marinada con vinagreta Rebel. Salsa de crema de cacahuete. Acompañado de pan de masa madre.

8

REBEL CAFE

REBEL BRUNCH 16,90€

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS de 9:00 a 15:00

1. Café, té o chocolate

Café con leche, capuchino, cortado, Rebel teas o babyccino

2. Tostada, con huevo cocinado a baja temperatura y salsa holandesa

Pan brioche artesano con:

Queso crema con jamón york y semillas de lino

Queso crema con pavo natural cocido y semillas de lino

Queso crema con salmón ahumado, eneldo y alcaparras

Pan artesano de masa madre con:

Tomate, aguacate y gomasio

Tomate y jamón ibérico

3. Postre

Copa de helado (tres bolas, pregunta por los sabores disponibles)

Librito o cañones de dulce de leche

Dos Mini alfajores

Manzanita de hojaldre

4. Extras incluidos

Zumo de naranja natural

Tres mini croissants de mantequilla

Yogur con frutas de temporada, muesli y mermelada de frambuesa

5. Suplementos

Doppio, flat white, magic, capuccino de sabores,
o chocolate francés

+0,50€

Latte, café con leche doble, capuccino doble

+0,70€

Extra de ingredientes

+2,00€

Extra de leches vegetales single/doble

+0,20€/ +0,40€