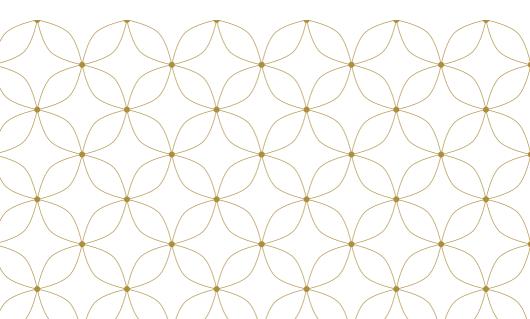


LA GLORIA **PASTISSERIA**

DES DE 1976

DEUTSCH pastisserialagloria.com





RÖSTBROT Rustikales Sar	uerteigbrot / 2 Einheiten
--------------------------------	---------------------------

DÖSTROOT RIO mit Bio Körnerbrot / 2 Finheiten	
Mit Bio- oder Vollkornbrot +0,30€ / Glutenfreies Brot +0,50€	
Mit Tomate und iberischem Schinken	7,9€ /2u.
Mit Tomate und Wurst	5,9€ /2u.
Butter und Marmelade	3,5€ /2u.
Mit Tomaten und Olivenöl	3,2€ /2u.
Robinsko Rustikaies Gauerteigbrot / 2 Emmertei	11

ROSTBROT BIO mit Bio Körnerbrot / 2 Einheiten

Avocado, Rucola und Tomate	5,5€ /2u.
Frischkäse, Avocado, Rucola und Tomate	7€ /2u.
Putenschinken, Avocado, Rucola und Tomate	7€ /2u.
Thunfisch, Avocado, Rucola und Tomate	7€ /2u.

TOAST mit Bio Körnerbrot / 1 Einheit

imt bio Romerbiot / I Emmer	
Spezial Toast > Cremige Avocado, Kirschtomate und Chia Add -ons > $Pochiertes Ei oder R \ddot{u}hrei + 2,50 \in$	6€ /1u.
Rustic Toast > Avocado, Ziegenkäse, karamellisierte Zwiebeln, Nüsse und Honig	7€ /1u.
Pute Toast > Getrüffelter Putenschinken und Pistazien mit Mozzarella, Tomate, Rucola und Pestosauce	7€ /1u.
Lachs Toast > Lachs, pochiertes Trüffelei, Avocado und grüne Triebe	10€ /1u.
Iberisch Toast > Iberischer Schinken, pochiertes Ei mit Trüffel, Avocado, und grüne Triebe	10€ /1u.

Pastrami Toast > Pastrami, karamellisierte Zwiebeln, Rucola mit 11,9€/1u. mit Apfelvinaigrette, alter Senf und gegrilltes Spiegelei

Alle Toasts werden von Samen, Sprossen und Hibiskussalz begleitet Glutenfreies Brot +0,50€

CROISSANTS Spezial

Mit Butter und Jam > Gegrillt	3,5€
Schinken und Käse mit Béchamel > Gegrillt	4,5€
VEGGIE > Thunfisch, Ei, grüne Sprossen, Tomate und Mayonnaise	4,9€
MIXT FRANZÖSISCH > Spiegelei, Avocado, Parmesan und Rucola	5,9€
LACHS > Avocado, Frischkäse, Lachs und Rucola	6,5€
BENEDICT > sautierter Spinat, knuspriger Speck, pochiertes Ei und flambierter Sauce Hollandaise	7,5€

BIKINI-SANDWICHS

KLASSISCH mit schinken und Havarti-Käse	4,5€
BALEAR mit Sobrasada, Ziegenkäse und Honig	4,9€
SERRANITO mit Briekäse, Bechamelsauce und Trüffelsauce mit Kristallbrot / Knuspriges Brot	4,9€
3 KÄSE Brie, Emmentaler, Gorgonzola und Spiegelei mit Kristallbrot	6,9€
VEGAN Auberginen, veganer Käse und Tartufo-Sauce mit Brot	7,5€
CROQUE-MADAME Doppelschinken und Havarti-Käse, Bechamel und Emmentaler mit gegrilltem Spiegelei	7,5€
PULLED PORK Marinade nach Ramsay-Art, Avocadobasis, NEW! Tomaten und karamellisierte Schalotten mit Bauernbrot	10,5€

SANDWICH CLUB

VEGGIE > Thunfisch, Ei, Zarte Sprossen, Tomate und Mayonnaise	6,9€
HÄHNCHEN > Hähnchenfleisch, Spiegelei, Speck, Tomate,	8€
Zarte Sprossen und Mayonnaise	
LACHS > Lachs dekochtes Fi Avocado zarte Sprossen und Frischkäse	8€.

BAGUETTES

	KLEIN	GROSS
Kochschinken / Pute / Serrano-Schinken	3€	4,5€
Fuet-Salami aus Vic	3€	4,5€
Weichkäse	3€	4,5€
Manchego-Käse	3,2€	4,7€
Iberischer Schinken	5,9€	7,5€
Vegetable —		
Thunfisch, Ei, Tomate, Salat und Mayonnaise mit rustikalem Brot	3,9€	5,5€
Schinken oder pute, Käse, Ei, Salat, Tomate und Mayonnaise mit Saatenbrot		5,5€
Avocado, Thunfisch, Ei, Tomate, Schnittlauch und Mayonnaise mit	Saatenb	rot 6,5€
Ibérico-Schinken, Brie-Käse, getrocknete Tomaten und Rucola mit	t Saatenb	orot 8,9€
Omelett		6€
Omelett nach Geschmack (1 Zutat)		6,9€
"Tortilla de patata"		6,9€
Speck und Käse / Lende und Käse / Huhn und Käse		6,9€

Fügen Sie Ihrem Sandwich folgende Zutaten hinzu:

Grüne Triebe +0,5€ | Karamellisierte Zwiebeln, Käse, Sardellen, Oliven +1€/nach Zutat Speck, Ei +1,5€/nach Zutat | Avocado +2€ | Räucherlachs +2,5€

PANCAKES > 3 Einheiten NE	EW!
Schokolade & Co. > Schokolade, knackige Mandeln, Früchte des Tages und Sahne	6,5€
Karamel > Karamell, Frucht des Tages und Sahne	6,5€
Mermelade > Marmelade (Blaubeeren oder rote Früchte), Obst des Tages und Sahne	6,5€
Ahorn > Blaubeeren, Schlagsahne und Ahornsirup	6,5€
Kinder > Cremige Milch und Haselnüsse + knackige Mandeln und Früchte des Tages	6,5€

CRÊPES > Schokolade / Karamell / Ahorn / Kinder

6€

Alle Crêpes werden mit Sahne, Früchten des Tages und knackigen Mandeln serviert.

FRENCH TOAST

NEW! 8,5€

Probieren Sie unsere fluffigsten Briox-Brot Toasts mit Butter, Milch und Zimt, dazu eine Vanillesauce Ahorn, Obst des Tages und Vanilleeis.

SMOOTHIES 100% NATÜRLICHE FRÜCHTE > Hergestellt mit Orangensaft Erdbeere und Banane 5,5€ Mango, Ananas und Passionsfrucht 5,5€ Erdbeere, Himbeere und Brombeere 5,5€ Grünkohl, Spinat und Mango 5,5€ Natürlicher Orangensaft 3,5€ Natürlicher Orangensaft XL 3,9€ 2,5€ Granini Fruchtsäfte 2€ Zitronenaufguss Detox Kombucha 100% organic **NEW!** Ingwer und Zitrone 4,5€ **NEW!** Waldfrüchte 4,5€

FRÜHSTÜCKSANGEBOT & BRUNCH

FRÜHSTÜCKSKORB

12,5€

Verschiedene Wurstsorten, Serrano-Schinken, Pute, Brie-Käse, Gouda, weichgekochtes Ei, Mini-Granola, Buttercroissant, Verschiedene Brotsorten, geriebene Tomate, Butter und Marmelade



BRUNCH HAMPER

13,5€

Toast mit Avocado, Lachs, eier Benedict, Obstsalat, Griechisches Granola Joghurt, Croissant mit Butter und Marmelade

> Fügen Sie ein zusätzliches Ei hinzu +1,5€ Ideal für 2 Personen zur gemeinsamen Nutzung

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK / 9,5€

Spiegeleier mit knusprigem Speck, geschnittenes Toastbrot mit Butter und Mini-Croissants

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK / 10,5€

Würstchen, Speck, Spiegeleier, sautierte Pilze, Bohnen mit Tomatensauce, Toast und Butter

EIER BENEDICT / 10,5€

2 pochierte Eier auf Muffinbrot, sautierter Spinat und knuspriger Speck mit unserer flambierten Sauce Hollandaise

EIER ROYALE / 12,5€

2 pochierte Eier auf Muffinbrot, Guacamole, sautierter Spinat, Geräucherter Lachs, unsere flambierte Sauce Hollandaise und zarte Sprossen Extra Avocado +2.5€

NEW! OMELETTE AUF DEM TELLER / 10,5€

Schinken-Käse-Omelette, Avocado, Rucola und Toast

Sautiertes Spinatomelett mit Käse, Avocado, Rucola und Toast

NEW! EIER STRAPAZZATA / 12,5€

Rührei, Räucherlachs, Frischkäse, Mehrkornbrot und Nüsse

Rührei mit iberischem Schinken, Avocado, Tomate und zarten Sprossen

Rührei mit schwarzem Trüffel, Avocado und Kernbrottoast

HEALTHY



Açaí Bowl > Hafermilch, Heidelbeeren, Guarana + Banane $6,9 \in$ Bowl Große Banane > Hafermilch, Banane + Erdbeeren $6,9 \in$ Granola griechischer Joghurt $5,9 \in$

Bowl Obstsalat der Saison 5,9€

HAMBURGUER

100% Rindfleisch von "MIGUEL VERGARA" ohne Konservierungsstoffe	
Milano > Rinderfilet "Black Angus", Herz aus Gorgonzola, Gouda und karamellisierten 2	11,5€ Zwiebeln
New Orleans > Rinderfilet "Black Angus", mit Speck und Spiegelei	11,5€
Piamontesa > Freilandhuhn mit Cheddar,	10,5€

knusprigem Speck, karamellisiert Zwiebeln und Avocado $egin{array}{c} Vegan > {\sf Patty} \ {\sf aus} \ {\sf Gemüse} \ {\sf und} \ {\sf H\"ulsenfr\"uchten} \ 10,5 \ {\sf mit} \ {\sf Tomate} \ {\sf und} \ {\sf Kopfsalat} \ {\sf vegan} \ {\sf veg$

SALATE FRESH

VEGAN POKE BOWL Tomate, Avocado, Rucola, Walnüsse und Granatapfel Mozzarella Caprese oder ein hartgekochtes Ei > +1,50 €/pro Zutat LACHSSALAT > Geräucherter Lachs, Avocado, Frischkäse, Walnüsse, Kirschtomaten und junge Sprossen ZIEGENKÄSE Ziegenkäse, knuspriger Speck, getrocknete Tomaten,

HOLZPLANKE Kristallbrot

Kalamata-Oliven, Trockenfrüchte und junge Triebe

IBÉRICO-EICHELSCHINKEN	14,5€
$\overline{\mathrm{MIXT}}$ Ibérico-Schinken, Manchego-Käse und getrüffelte Mortadella	12,5€
SARDELLEN aus Kantabrien	10.5€

VERMOUTH TIME

Vermouth Iris de Muller, *Tarragona* 3,5€

Vermouth Izaguirre oder Martini 5,5€

Fügen Sie Pack Chips und Oliven hinzu, 2,5€ mehr!

Chips > 2€ Oliven >2€ Eingelegte Sardellen mit Chips > 7,5€ Nachos mit Guacamole > 10,5€

KAFFEE UND GETRÄNKE

KAFFEE

Expresso 1,5€ Expresso Do	ppelt 2,1€	Latte Machiato	2,5€
Café mit Milch	1,6€	Latte Matcha	2,8€
Milchkaffee	1,8€	Latte Vanille Matcha	2,8€
Milchkaffee XL	2,3€	Latte Karamell	2,8€
Americano	1,7€	Latte Moka	2,8€
Flat white (doppelter Espresso+Sahne	emilch) 2,8€	Wiener Kaffee	3€
Capucchino (Extra sahne +0,80€)	2,1€	Delice Kaffee	3€
Bombón Expresso mit Kondensm	ilch 2,3€	Mokka-Kaffee	3€
Kakao	2,3€	Heiße Schokolade	2,8€
Cacaolat / Schokoladenshake	2,5€	Schweizer Kaffee	3,5€
CHAI LATTE Gewürze, Vanille, grü	ün 2,8€	Irischer Kaffee	6,5€

FRAPPÉS Koffee / Schokolade / Karamell / Vanille (Extra sahne +1€) 5€

GESUNDE SMOOTHIES

6€

Banane, Hafer, Zimt, Honig und Milch Rote Früchte, Hafer und Hafermilch Acai und Banane mit Hafermilch Ananas, Mango, Banane, Hafer und Milch

GETRÄNKE

,5€	Nestea	2,5€
2,2€	Aquarius	2,5€
2,5€	Tónica Schweppes	2,5€
2,5€	Bitter Kas	2,5€
2	,2€ ,5€	.2€ Aquarius .5€ Tónica Schweppes

BIER

Mahou 5* Zapfbier 20 cl.	2€.	Mahou 0.0%, 33 cl.	2.3€
Mahou 5* Zapfbier 33 cl.	2.3€	Radler Zitronen, 33 cl	,
'	2,3€	Clara Mahou 33 cl.	2.3€
Mahou tostada 0,0%, 33 cl.	_,	Clara Mariou 33 Cl.	2,5€
Mahou Maestra, 33 cl.	2,5€		

SANGRÍA 1 Glass > 3.5€ | ½ liter > 8.5€ | 1 l. > 12.5€

EISTEES Pur / Pfirsich / Himbeere

4,5€

BIO-TEES (Sans & Sans)

2,2€

SCHWARZ

Ceilan breakfast / Fragolino fruchtig / Indian Chai aromatisierte Arten WEISS White satin fruchtig

GRÜN Bangkok fruchtig und aromatisiert / China Mai Feng aromatisiert ROT Pu-erh Chinesischer roter Tee

ROOIBOS Manhattan fruchtig und aromatisch Gleichgewicht aromatisch und entspannend

INFUSIONEN (Sans & Sans)

2,2€

Ingwer und fruchtige Zitrone / Cosmic fruchtig mit Hibiskus Mint splash (Minze) / Lindenblüte-Nacht / Kamille

WEINE

2	200 ml	Flasche
"Ramón Bilbao" Weißwein, DO Rueda	2,7€	14€
"Palacio Sada" Roséwein, DO Navarra	2,7€	12€
Jaspi Rotwein "Coca i Fitó", DO Montsant	2,7€	16€
"Ramón Bilbao" Rotwein tempranillo, DO Rioja	2,7€	18€
Cava familia Oliveda Brut Alt Empordà	2,9€	15€
Mimosa	3,5€	_