Galia
PASTELERÍA

Carta

Fórmulas

Fórmula Bizcocho **18.00**

Un plato de brunch a elegir

Un bizcocho o cookie de nuestra selección artesanal

Un café

Fórmula Pastel **21.00**

Un plato de brunch a elegir

Un pastel de nuestra selección en vitrina

Un café

Brunch

Croque Madame 13.50
En croissant: jamón cocido, queso fundido y huevo.

Croque Tomate & Mozzarella 9.00
En croissant: pesto & albahaca.

Sándwich César de Pollo *nuevo* 12.50
Salsa César, iceberg crujiente, pollo y masa madre a la plancha.

Sándwich Mediterráneo 13.50
Pan tostado, cebolla caramelizada, jamón, queso y tomate fresco.

Huevos Benedict 13.50
En croissant: huevos pochados, jamón y salsa holandesa.

Salmon Benedict *nuevo* 13.50
Huevos pochados, espinacas, salmón y salsa holandesa.

Toast Avocat 7.50
Canónigos & virutas de parmesano.

Toast Saumon 12.50
Queso crema, aguacate, salmón y huevo pochado.

Toast Huevos Revueltos *nuevo* 7.00
Huevos revueltos y parmesano sobre pan de masa madre.

Solo Sábado y Domingo

Chakchouka *nuevo* 13.50
Huevos pochados en tomate y pimientos especiados, con pan.

Club Sándwich *nuevo* 13.00
Pan brioche, pollo, bacon, huevo, lechuga, tomate y mayonesa.

Crêpe Salada *nuevo* 12.50
Jamón o salmón, parmesano y huevo pochado.

Torrija Francesa — French Toast 13.50
Brioche con vainilla de Madagascar, caramelo, chantilly y frutos rojos.

Extras — huevo 1.50 · aguacate 1.50 · salmón 2.00

Pasteles

Mille-feuille Vanille-Caramel 7.00
Hojaldre, crema de vainilla, praliné de nuez y caramelo.

Mille-feuille Noisette 7.20
Hojaldre, crema de avellana, corazón crujiente de avellana y manzana asada.

Tarte Chocolat 7.80
Caramelo salado, plátano y cacahuete, ganache de chocolate.

Forêt Noire (sin gluten) 7.80
Sablé y bizcocho de chocolate, cereza negra, crema de vainilla y carbón natural.

Tarte Citron 7.20
Bizcocho de limón, confitura y cremoso de limón, merengue italiano.

Éclair Pistache 7.50
Praliné de pistacho de California, ganache de pistacho de Sicilia.

Éclair Café-Noisette 7.50
Pasta choux, cremoso de café, crujiente de avellana y ganache montada de café.

Dacquoise Ananas 7.80
Dacquoise de coco, ganache montada de coco, piña fresca con ralladura de lima y cilantro.

Orange Noisette 7.50
Bizcocho de avellana, naranja amarga, cremoso de avellana y chocolate con leche.

Soleil d'Hiver 7.20
Dacquoise almendra-mandarina, caramelo salado, mousse y crumble de canela.

Café

Espresso	1.80
Double Espresso	2.80
Cortado	2.30
Americano	3.00
Flat White	3.50
Cappuccino	3.00
Latte	3.00
Iced Latte	4.00
Chocolate Caliente	3.80

Matcha & Chai

Matcha Latte	3.80
Iced Matcha Latte	4.80
Iced Matcha Frambuesa	5.30
Chai Latte	3.80
Iced Chai	4.80
Iced Matcha Vainilla	5.30

Bebidas

Agua	2.00
Agua con Gaz	2.50
Limonada Casera Lemon	3.50
Zumo de Naranja	3.50 / 5.00
Icetea Casera	3.50
Té	3.80

Extras — leche de avena o almendra 0.30 · leche de coco 0.50 · sirope de vainilla 0.50 · shot de espresso 1.00

Bollería

Croissant	3.00
Croissant de Almendra	4.00
Pain au Chocolat	3.50
Pain Suisse	4.00
Chouquette (10 unidades)	3.50
Cake de Limón	3.00
Cake de Zanahoria	3.00
Banana Bread	3.00
Cake de Chocolate y Vainilla	4.00

Bebidas Especiales

Dirty Chai Latte 4.00
Chai especiado con espresso y leche vaporizada.

Chocolat Chaud Viennois 4.50
Chocolate caliente francés con nata montada.

Latte Caramèle 4.00
Caramelo intenso y espresso en un latte cremoso.

Latte Pistache 4.00
Latte cremoso mezclado con suave pistacho.

Matcha Chocolat Blanc 4.20
Matcha y chocolate blanco fundido.

Mocha Chocolat 4.00
Espresso, leche cremosa y sirope de chocolate.

Chai Latte Rose 4.00
Chai cremoso con especias cálidas y un toque rosado.

Pumpkin Spice Latte 4.00
Espresso y leche con especias de calabaza.

Tamaño grande o versión iced — 1.00 extra

Pasteles en Tamaños Grandes

3–5 porciones — **28€** 6–8 porciones — **45€** 10–12 porciones — **65€**

Todas nuestras tartas se preparan por encargo, con 48 horas de aviso previo.

Galia
PASTELERÍA

645 081 985