

DEVIL COFFEE



CAFÉ

Espresso doble	2,50 €
Macchiatto	2,50 €
Flat white	3,30 €
Café latte	3,00 €
Café latte XL	4,00 €
Cappuccino	3,00 €
Cappuccino Devil	3,50 €
Cappuccino cookies	3,70 €
Cappuccino avellana	3,70 €
Chocolate caliente	4,00 €
Espresso tonic	5,50 €
Bombón	2,60 €
Batch del día	3,50 €
Filtro manual	7,00 €
Cold brew	4,00 €
Cold brew pequeño	2,70 €
Cacao	3,00 €
Kombucha	3,80 €
Iced latte	4,00 €
Matcha tradicional	3,50 €
Iced latte pequeño	3,20 €
Matcha latte	4,50 €
Iced matcha latte	5,50 €
Iced chai latte	5,00 €
Chai latte	4,00 €
Dirty chai	4,80 €
Suplemento hielo	0,20 €
Leche vegetal	0,50 €

FRAPPÉS

Frappé de cookies	6,00 €
Frappé de avellanas	6,00 €

ZUMOS NATURALES

Naranja	3,50 €
Naranja, pera y limón	5,50 €
Naranja, manzana, zanahoria, apio y limón	5,50 €

SMOOTHIES

Fresas, plátano y yogur griego	8,50 €
Papaya, leche y semillas de chía	8,50 €
Manzana verde, kiwi y jengibre	8,50 €

Consulta nuestra carta completa y nuestros alérgenos.

4 CAFÉS DIFERENTES
4 EXPERIENCIAS ÚNICAS

EL PILAR

BLEND DE ARABICA
Y ROBUSTA DE ESPECIALIDAD

Rebelde, exquisito y muy peculiar
Brasil Arábica le aporta una base a chocolatina y frutos secos.
Burundi un toque cítrico con acidez melosa y dulce a la vez por su proceso Honey y Brasil Robusta le aporta el cuerpo cremoso y la intensidad.

La combinación perfecta para los que aman las experiencias atrevidas

HELL DECAF

Taza de cuerpo redondo y cremoso, con notas de chocolate con leche, almendra tostada y un sutil recuerdo a caramelo oscuro.

La presencia del Robusta fino aporta una cremosidad intensa y un final largo, mientras que los Arábicos descafeinados añaden suavidad y un dulzor equilibrado.

HELL BLEND

En boca aparecerán notas a cacao, panela y durazno.
Acidez melosa con cuerpo medio.
Postgusto limpio y persistente con recuerdos a té negro.

HELL EDITION

¡Una selección que cambia!
¡Una experiencia que evoluciona!

En nuestra cafetería incorporamos Hell Edition, una gama de café rotativo pensada para ofrecerte diferentes perfiles, orígenes y experiencias a lo largo del tiempo.
El café disponible irá cambiando periódicamente, permitiéndote descubrir nuevas variedades y disfrutar de una selección diferente en cada momento.

Por cada elaboración de café Hell Edition se aplicará un suplemento de: 0,50€.
Este suplemento corresponde a la selección especial y rotativa de café.

Pregunta a nuestro equipo por el café Hell Edition disponible actualmente.

DEVIL COFFEE

DEVIL COFFEE

INFUSIONES

TÉS

CHAI	3,20 €
TÉ INGLÉS	3,30 €
TÉ AMERICANO	3,50 €
WU LU MISTY BIO *Té verde chino*	3,20 €
MORUNO MENTA BIO *Té verde Gunpowder, menta piperita*	3,20 €
PU ERH *Té rojo chino*	3,20 €
SIKKIM BIO *Té negro de India*	3,20 €
SCOTTISH BREACKFAST BROKEN BIO *Té negro de Assam y Kenia*	3,20 €

TISANAS

ENCANTO DE CHIMENEA *Rooibos, manzana, uvas pasas trozos y astilla de canela*	3,20 €
TULSI MELISA *Tulsi, melisa, manzana, canela, rooibos, piña, caléndula, limonaria, aroma natural*	3,20 €
SINFONÍA DIGESTIVA *Manzanilla, regaliz, hinojo, hibisco, salvia, melisa, cáscaras de naranja, semillas de cilantro, menta, romero, flores de lavanda*	3,20 €



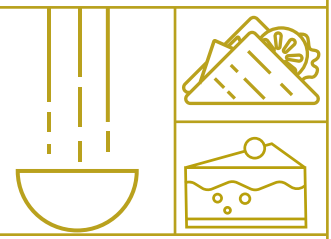




DESAYUNOS BRUNCH

Todo nuestro pan es artesanal masa madre y el aove variedad arbequina de La Almunia de Doña Godina

Tostada de pan artesanal *de masa madre con aceite de oliva variedad arbequina de La Almunia de Doña Godina*	3,20 €
Tostada de tomate rosa de Barbastro rallado, *aove y sal negra en escamas*	3,50 €
Tostada de aguacate *con tomate rosa rallado*	5,50 €
Tostada de jamón de Teruel DOP *tomate rosa y aoves*	8,00€
Tostada de salmón noruego ahumado, *queso crema con semillas, espirulina y brotes de rabanito*	10,00 €
Tostada de huevo benedict a baja temperatura *con aguacate laminado, salsa holandesa, pastrami de vaca*	10,00 €
Tostada con esferas de mantequilla *holandesa y mermeladas artesanales de fresón, cereza o melocotón*	3,50 €
Tortilla de patata	6,00 €
Sicilia Bagel *pan cristal con mortadela siciliana, mascarpone trufado, espinaca fresca y pistacho*	7,50 €
Moinseur Bagel *pan cristal con cebolla caramelizada casera, rulo 100% queso cabra rallado, reducción de vinagre balsámico de módena y rúcula fresca*	7,50 €
Bagel de pan cristal con brotes de lechuga fresca, *lascas de ventresca de atún en aceite, tomate laminado, huevo duro rallado, relish de pepinillo avainillado, piparra y brotes de remolacha*	7,50 €
Veggie Bagel *de pan cristal con brotes de lechuga, láminas de tomate, no pollo de soja, cremoso de aguacate y relish de pepinillo*	7,50 €



Croissant mantequilla	3,20 €
Mini croissant de mantequilla	1,70 €
Pain au chocolat	2,80 €
Tartas *sin gluten* Red velvet Carrot cake Cheesecake Tarta moka	6,50 €
Bizcocho de limón *sin gluten*	2,80 €
Cookie de brownie *sin gluten*	3,50 €
Cookie de almendras y chocolate blanco *sin gluten*	3,50 €
Galleta *0 gluten, 0 azúcar, 0 proteína de la leche*	1,50 €
Surtido dulce de la semana *sin gluten*	1,50 €

DEVIL COFFEE

DEVIL COFFEE

RACIONES

Tartar de atún balfegó y velo de arroz suflado *con cremoso de aguacate, vinagreta de teriyaki y shichimi togarashi*	21,00 €
Mini patatitas en mantequilla *de romero napadas en salsa de quesos del mundo*	6,00 €
Dip de croqueta ibérica de la abuela *cazuela para compartir de croqueta fluida de jamón ibérico con crujiente de parmesano y regañás de pan libanes*	6,00 €

GUARNICIONES

Brochetón de mini patatas	2,80 €
Brochetón de verduritas	2,80 €
Brochetón de padrones	2,80 €

A LA BRASA

Brochetón de pulpo	16,00 €
Brochetón de carabineros	15,80 €
Brochetón bienmesabe *de cazón marinado*	10,00 €
Brochetón vegana *carne de soja con verduritas al carbón*	10,50 €
Brochetón de madejas	10,00 €
Brochetón de pluma ibérica	12,80 €
Brochetón de ternasco	15,00 €
Brochetón de lomo bajo de Angus	18,50 €
Brochetón de wagyu importado desde Japón	29,00 €
Devil Burguer *Hamburguesa de wagyu con velo de panceta ibérica de bellota, flor de queso teté y salsa de yema a baja temperatura acompañada de bastoncitos de boniato fritos*	20,00 €

SALSAS

2,00 €

- Salsa yema *a baja temperatura*
- Mayonesa japonesa *casera*
- Romesco
- Holandesa
- Vinagreta *teriyaki-jengibre*
- Alioli negro
- Ajo perejil
- Cremoso aguacate



DEVIL COFFEE

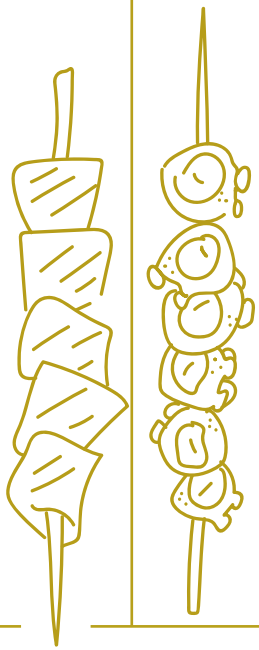
BOCADOS
DE AUTOR



Anchoa salmuera *sobre hielo pilé con aove*	3,50 €
Gilda Devil *Ensartado de oliva gordal, anchoa cantábrica, piparra vasca y cebollita confitada en vinagre balsámico*	3,80 €
Banderilla de boquerón en vinagre *con oliva gordal y pico de gallo enchilado*	3,70 €



Tostada de pan de cristal *con mantequilla de romero, anchoa, terciopelo de tomate y perlas de lima-limón*	4,00 €
Mini croissant relleno *de compota de manzana salada con luma ibérica a la brasa y alioli de ajo negro*	3,50 €
Devil Bao *Pan bao negro con laminas de pulpo a la brasa, cebolla cítrica encurtida y mayonesa del infierno*	5,50 €



A LA BRASA

Brochetica de pulpo	8,00 €
Brochetica de carabineros	5,50 €
Brochetica bienmesabe *de cazón marinado*	4,00 €
Brochetica vegana *carne de soja con verduritas al carbón*	3,80 €
Brochetica de madejas	4,00 €
Brochetica de pluma ibérica	4,90 €
Brochetica de ternasco	6,00 €
Brochetica de lomo bajo de Angus	6,50 €
Brochetica de wagyu importado desde Japón	10,00 €

VINOS

TINTOS

3404 Roble *D.O. Somontano*	17,00 € *Botella* 3,00 € *Copa*
Miranda de Secastilla *D.O. Somontano*	20,00 € *Botella* 3,50 € *Copa*
Garnacha Centenaria *D.O. Campo de Borja*	21,00 € *Botella* 3,50 € *Copa*
Tres Picos *D.O. Campo de Borja*	23,00 € *Botella*
Terrenis Supra *D.O. Calatayud*	21,00 € *Botella*
Care Crianza *D.O. Cariñena*	19,00 € *Botella*
Cuesta de Herrero *Vino de pago*	21,00 € *Botella*
Vivanco Crianza *D.O.C. Rioja*	18,00 € *Botella* 3,00 € *Copa*
Viña Pomal. Selección 500 *D.O.C. Rioja*	22,00 € *Botella*
Finca Resalso. *Bodega Emilio Moro D.O. Ribera*	21,00 € *Botella* 3,50 € *Copa*
Protos 9 *D.O. Ribera*	23,00 € *Botella*
Valduero Crianza *D.O. Ribera*	32,00 € *Botella*
Tres Manos *D.O. Ribera*	48,00 € *Botella*

ESPUMOSOS

Reyes de Aragón *Brut Reserva*	19,00 € *Botella*
Recaerdo Infinit *Corpinnat*	28,00 € *Botella* 5,00 € *Copa*
Veuve Clicquot *D.O. Champagne*	70,00 € *Botella*

BLANCOS

Bodega Pirineos Chardonnay *D.O. Somontano*	17,00 € *Botella* 3,00 € *Copa*
Bodega Pirineos Gewtraminer *D.O. Somontano*	18,00 € *Botella* 3,20 € *Copa*
Protos Cuve Verdejo *D.O. Rueda*	21,00 € *Botella* 3,50 € *Copa*
Marusa Godello *D.O. Valdeorras*	23,00 € *Botella* 4,00 € *Copa*
Paseanter Leiras Albariño *D.O. Rias Baixas*	27,00 € *Botella* 4,50 € *Copa*
Terras Gaudas Albariño *D.O. Rias Baixas*	28,00 € *Botella*
Barbadillo VI. Moscato Frizzante *D.O. Rias Baixas*	17,00 € *Botella*

ROSADOS

Care *D.O. Cariñena*	18,00 € *Botella* 3,50 € *Copa*
Alquezar, Aguja Natural *D.O. Somontano*	17,00 € *Botella*

DEVIL COFFEE

DEVIL COFFEE

CÓCTELES Y COMBINADOS

APERITIVOS

Vermut Preparado 6,00 €
Vermut + Ginebra + Canpari + Aceituna macerada en Cointreau + Corteza de naranja

Aperol Sprit 6,00 €
3 / 2 / 1 - Prosecco + Aperol + Soda + Decoración

Vino París 3,50 €
Vino blanco semi-dulce + Hielo + Rodaja de lima

Blanco de Verano 4,50 €
Vino blanco + Refresco de limón + Gaseosa + Vermut rojo + Rodaja de lima + Hierbabuena

Tinto Verano 4,50 €
Vino tinto + Refresco de limón + Gaseosa + Vermut blanco Rodaja de lima + Hierbabuena

MOCKTAILS (SIN)

Virgin Mojito 8,00 €
Soda + Hierbabuena + Lima + Azúcar

CLÁSICOS

Mojito 10,00 €
Ron blanco + Hierbabuena + Lima + Azúcar + Soda

Mojito de fresa 12,00 €
Ron blanco + Hierbabuena + Lima + Fresas naturales + Azúcar + Soda

Moscow Mule 10,00 €
Vodka + Lima + Refresco de Ginger Beer + Flor de hierbabuena + Rodaja lima

DEVIL SELECTION

Ginebra 10,00 €
Gin Vinica + Tónica + Cardamomo + Nuez moscada + Twist naranja + Essencia de cardamomo

Ron 10,00 €
Ron Areucas + CK + Flambeado de: Corteza naranja + Granos de café + Cointreau

Vodka 10,00 €
Vodka + Refresco de pomelo + Escarche de zumo pomelo con tajin + Rodaja pomelo

Whisky 9,00 €
Whisky Jim Bean + Rodaja de naranja con azúcar moreno y flambeada + Miel de La Abuela + Humo de cereza

DE CAFÉ

Espresso Martini 8,00 €
Café espresso + Licor de café + Vodka + Twits naranja + Ralladura de cacao