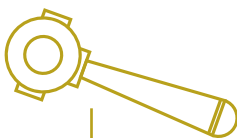




DEVIL COFFEE



C A F É

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 €

DEVIL COFFEE

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 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.

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 Arábigos descafeinados añaden suavidad y un dulzor equilibrado.

DEVIL
COFFEE





INFUSIONES

TÉS

CHAI 3,20 €

TÉ INGLÉS 3,30 €

TÉ AMERICANO 3,50 €

WU LU MISTY BIO 3,20 €

Té verde chino

MORUNO MENTA BIO 3,20 €

Té verde Gunpowder, menta piperita

PU ERH 3,20 €

Té rojo chino

SIKKIM BIO 3,20 €

Té negro de India

SCOTTISH BREACKFAST BROKEN BIO 3,20 €

Té negro de Assam y Kenia

TISANAS

ENCANTO DE CHIMENEA 3,20 €

*Rooibos, manzana, uvas pasas trozos
y astilla de canela*

TULSI MELISA 3,20 €

*Tulsi, melisa, manzana, canela, rooibos, piña,
caléndula, limonaria, aroma natural*

SINFONÍA DIGESTIVA 3,20 €

*Manzanilla, regaliz, hinojo, hibisco, salvia,
melisa, cáscaras de naranja, semillas de cilantro,
menta, romero, flores de lavanda*



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 3,50 €
sin gluten

Cookie de almendras 3,50 €
y chocolate blanco
sin gluten

Galleta 1,50 €
*0 gluten, 0 azúcar,
0 proteína de la leche*

Surtido dulce
de la semana 1,50 €
sin gluten

**DEVIL
COFFEE**





DEVIL
COFFEE



RACIONES

Mini patatitas en mantequilla de romero

6,00 €

napadas en salsa de quesos del mundo

BOCADOS DE AUTOR

Anchoa salmuera

3,50 €

al natural

Nuestra Rita Hayworth

3,80 €

La Gilda especial

Banderilla de boquerón en vinagre

3,70 €

con oliva gordal y pico de gallo enchilado

Bombón crujiente

3,50 €

de jamón de Teruel batido con mahonesa

Mini croissant de presa ibérica

3,50 €

compota de manzana al carbón

y all i oli de ajo negro

Coca crujiente de anguila

3,50 €

lacada de teriyaki sobre cama de ensaladilla

A LA BRASA

BROCHETICA BROCHETÓN

Ternasco de Aragón IGP

8,00 €

15,00 €

a la brasa con reducción de su jugo.

Angus a la brasa

6,50 €

18,50 €

con cristales de sal

Brochetica Bienmesabe

4,00 €

10,00 €

cazón especiado al estilo del sur

Pulpo a la brasa

8,00 €

16,00 €

aceite de pimentón y escamas de sal volcánica

Verduritas

2,80 €

Vegana

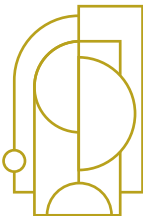
3,80 €

10,50 €

carne de soja con verduras al carbón



VINOS



TINTOS

3404 Roble 17,00 € Botella
D.O. Somontano 3,00 € Copa

Miranda de Secastilla 20,00 € Botella
D.O. Somontano 3,50 € Copa

Garnacha Centenaria 21,00 € Botella
D.O. Campo de Borja 3,50 € Copa

Tres Picos 23,00 € Botella
D.O. Campo de Borja

Terrenis Supra 21,00 € Botella
D.O. Calatayud

Care Crianza 19,00 € Botella
D.O. Cariñena

Cuesta de Herrero 21,00 € Botella
Vino de pago

Vivanco Crianza 18,00 € Botella
D.O.C. Rioja 3,00 € Copa

Viña Pomal. Selección 500 22,00 € Botella
D.O.C. Rioja

Finca Resalzo. 21,00 € Botella
Bodega Emilio Moro D.O. Ribera 3,50 € Copa

Protos 9 23,00 € Botella
D.O. Ribera

Valduero Crianza 32,00 € Botella
D.O. Ribera

Tres Manos 48,00 € Botella
D.O. Ribera

ESPUMOSOS

Reyes de Aragón 19,00 € Botella
Brut Reserva

Recaerdo Infnit 28,00 € Botella
Corpinnat 5,00 € Copa

Veuve Clicquot 70,00 € Botella
D.O. Champagne

BLANCOS

Bodega Pirineos 17,00 € Botella
Chardonnay D.O. Somontano 3,00 € Copa

Bodega Pirineos 18,00 € Botella
Gewtraminer D.O. Somontano 3,20 € Copa

Protos Cuve 21,00 € Botella
Verdejo D.O. Rueda 3,50 € Copa

Marusa 23,00 € Botella
Godello D.O. Valdeorras 4,00 € Copa

Paseanter Leiras 27,00 € Botella
Albariño D.O. Rias Baixas 4,50 € Copa

Terras Gaudas 28,00 € Botella
Albariño D.O. Rias Baixas

Barbadillo VI. Moscato 17,00 € Botella
Frizzante D.O. Rias Baixas

ROSADOS

Care 18,00 € Botella
D.O. Cariñena 3,50 € Copa

Alquezar, Aguja Natural 17,00 € Botella
D.O. Somontano

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*