



CAFÉ café

ÚNICOS

SÓLO o cortado	1 €
Con leche	1,5 €
ColaCao	2 €
Bombón	2 €

CAFÉ MADRID (el Frappé más exclusivo)	4 €
(leche + azúcar moreno + hielo + ron)	

Cafés sólo o cortado con chorrillo	2,5 €
Baileys	
Aguardiente	
Vodka picoso	
Amaro Averna	

Café solo con:	2 €
Romero	(romero + azúcar moreno)
Canela	(canela + azúcar moreno)

TÉ de hoja + galletita casera

Otros TÉS

Ruta de la Seda (Té Blanco & Papaya & Bergamota)	
Pakistán Negro (Cardamomo & Canela & Clavo)	
Casablanca (Verbena & Menta & Salvia & Melisa)	2,5 €
Rojo Pu-Erh (Digestivo. Papaya & Mango & Naranja)	
Rooibos Valentina (Sin teía. Frutas Exóticas & Coko)	3 €

Americano (tu té preferido con leche)	3 €
Té Guait (con pimienta blanca)	3 €
CÓCTEL DE TÉ *(Hierbabuena & Limón)	4 €
MAT-CHA (Te verde japonés & leche & galletita)	3,5 €
* Sólo en The Place	

ZUMOS naturales

CERVEZAS

Minute Maid (naranja, mosto, tomate)	2,5 €
•Naranja recién exprimido (200ml)	
•APPLETISER (manzana con gas sin aditivos)	3 €
•BIONADE (refresco de naranja & jengibre)	
FRAPÉ DE MELÓN (con limón en temporada)	4 €

CAÑÓN artesanal	2,5 €
DOBLE artesanal	3,5 €
Tercio (no artesanal)	2,5 €
SIN Alcohol (Sólo en The Place, sólo Cebada)	3 €
Dougals 33cl (botellín artesanal)	3,5 €

REFRESCOS

Coca-Cola, Light, Zero (33cl)	
Fanta Limón-Naranja, Sprite (33cl)	
Tónica Fevertree	2,5 €
Aquarius Naranja	
Trina Naranja	2 €





Combinados con RE

Gin & Tonics

MARTIN Miller's
Bloom
MoMBASA

9,5 €

(Fever Tree incluido)

Rones

Legendario (Elixir de Ron) 7 €
Flor de caña (7 años) 8 €
Matusalem (15 años) 9 €
ZACAPA (23 años) 10 €

(Refresco Incluido)

Whisky

BLACK Label 8 €
Knockando 8,5 €

(Refresco incluido)

Cócteles

Spritz 4,5 €
NEGRONI (Martini + Gin + Campari) 7 €
Café DEL MAR (Naranja + Aperol/Campari) 5 €
(con zumo de naranja recién exprimido +3€)
• MojITO (sólo con Flor de caña 7) 8 €
• Caipirinha JAH JAH (Con miel)
• CAIPIROSKA (FRESA NATURAL + Sake)

Otros

Anís Chinchón Dulce / Castellana 3 €
Copa de Baileys 4 €
KIR (Vino blanco & Crème de cassis) 4 €
COGNAC (Grande Champagne / VSOP) 10 €
VODKA RUSO con Refresco 9 €

Chupitos

Vodka a la pimienta 2,5 €
Amaro Siciliano 2,5 €
Shots variado 2,5 €
Tequila Azteca de Oro 3 €

Vinos x copas

Rosado R.D. 2,5 €
Tintos naturales sin sulfitos (130ml) 3 €
Blancos Riesling, Albariño (130ml) 3,5 €
Tinto de Verano 3 €

Botellas

Rosado 15 €
Tinto 18 €
Blanco 21 €
TINTO "Primor Dium" Ribera 29 €
Botella Champagne 39 €



De Comer

Tostas DELUXE

• Sobrasada XTremeña (suave y nada ácida de cerdo ibérico)	4 €
• PARFAIT The Place (similar al foie con mermelada de pimientos rojos casera)	4,5 €
• Sumum HUMMUS (Vegano) (con frutos rojos y tomate)	5 €
• CyBERIADA -Tè da una vuelta por el Cosmos (Arenques Rusos + Queso Crema Artesanal+ Pepinillos dulces)	5 €
• IBÉRICO BeLLOTA (Nuestro ibérico de bellota de pequeño productor + frote de tomate casero)	6 €

Cremas y Más

TAZÓN casero de Sopa o Crema del día GRACIAS MAMÁ	5 €
Quiche LORRAINE The Place	6 €
CABALGATA de tomates por VÍA LÁCTEA (Tomate SUPREME & queso crema artesanal & toque TPlace)	9 €
PORCHETTA italiana (Cerdo deshuesado y asado a fuego lento & mermelada casera de manzana & tabulé de cítricos de la casa)	12 €

Postres Caseros

QUESADA Pasiega (sin queso)	3 €
BROWNiE casero The Place	
Bizcocho DeNMARK (coco y miel)	3,5 €
Tarta de QUESO artesanal y galleta	

PANINI Gourmet

* DiAMANTE Ibérico (Lardo ibérico, miel y nueces/almendras)	6 €
** CHORIZO (Chorizo ibérico de pequeño productor, queso artesano suave y frote de tomate The Place)	
SoBRASA2 (Sobrasada extremeña suave, lingote cremoso de queso artesanal de cabra pequeño productor D.O. Madrid y lechuga fresca)	
IBÉRICO BeLLOTA (Tomate, aceite, sal y nuestro ibérico de bellota)	7 €

Ensaladas Diferentes

PANTERA RoSA (Mezclum de lechugas, remolacha macerada en infusión de frutos rojos, queso de cabra artesanal y coulis de tomate)	7,5 €
Waka-MOLA (Mezclum de lechugas, crema de aguacate, queso ahumado, salsa de soja, aceite O.V.E)	7,5 €
Camembert (Mezclum de lechugas, lingote camembert de cabra artesanal D.O.Madrid, ibérico bellota, soja,aceite O. V. E)	8,5 €

Raciones VIP

IBÉRICO del mejor (bellota)	17 €
QUESOS artesanales	
CHORIZO de pequeño productor	14 €
CECINA de León	
Ración HUMUS casero&frutos rojos	10 €
Ración PARFAIT (similar al foie)	12 €
Ración VARIADA (cecina, queso, chorizo)	15 €



MENÚS

Desayunos

Café o Té con Tostada de:

Tomate y aceite	2 €
Mantequilla y mermelada	2 €
Queso con azúcar moreno	2,5 €
Ibérico de bellota	4 €

(+zumo de naranja +1,5 €)

(Martes a Viernes hasta las 12am.)

Comidas

Tipín	7 €
--------------	-----

(Sopa o ensalada + refresco, café o té)

Stupendo	9 €
-----------------	-----

(Sopa o ensalada + Panini Gourmet + refresco + café o té)

Plus&Plus	10 €
----------------------	------

(Stupendo + trozo de tarta artesanal)

(De 12am a 16:30 pm)

(Martes a Viernes)

Merendola

Te o Café a elegir + tarta	4,5 €
-----------------------------------	-------

(M-V de 16:30 a 19:30pm)

Para llevar The Place

Menú TAKE AWAY	7 €
-----------------------	-----

(Sopita del día +Bocadillo Gourmet)

Café	2 €
-------------	-----

Café The Place (250 gr)	6 €
--------------------------------	-----

Descafeinado The Place (250gr)	7 €
---------------------------------------	-----

Bolsa Galletas Angelica (250gr)	8 €
--	-----

Champagne	34 €
------------------	------

Tinto Ribera "Primor Dium" (97 ptos parker)	27 €
--	------



"Si te gusta the place, no nos dejes propina: ¡vuelve a visitarnos!"

...y danos un "me gusta" en facebook....