



**CELICIOSO**  
GLUTEN FREE  
Bakery • Food • Drinks

## BAKERY

### CUPCAKES ..... 2,80€

· Chocolate Extravaganza · Chocolate Merengue ● · Chocolate Vainilla · Banana Chocolate  
· Banana Mascarpone · Carrot · Vainilla Mascarpone · Vainilla Coco · Limón Lima  
· Limón Merengue ● · Red Velvet

### CUPCAKES VEGANOS SIN AZÚCAR ●●● ..... 3,00€

· Chocolate · Chocolate fresa · Vainilla Chocolate · Carrot

### TARTAS

Cheesecake de Fresa	3,20€
Cheesecake de Dulce de Leche	3,20€
Whitey	3,20€
Walnut brownie	3,20€
Brownie	3,00€
Santiago ●	2,90€
Banoffee	3,20€
Carrot	3,20€
Celicioso Cheesecake	3,20€
Lemon pie	3,20€
Tiramisú	3,20€

### VEGANAS

Triple Chocolate ●●	3,20€
Chocolate Frambuesa ●●	2,90€
Black Velvet ●●	3,20€

### CRUDIVEGANAS

Chocolate y Aguacate ●●●	4,20€
Plátano y Fresa ●●●	4,20€
Manzana y Nueces ●●●	4,20€
Frutas del Bosque ●●●	4,20€

### ESPECIALES

#### BIZCOCHOS: 2,90€

· Plátano ●  
· Zanahoria ●  
· Limón ●  
· Naranja ●  
· Chocolate Sin Azúcar ●  
Alfajores 1,00€  
Bombones 5,50€

#### PALMERAS:

· Simples 1,80€  
· Chocolate 2,20€  
· Chocolate Blanco 2,60€  
Cookies 2,20€  
Cookie sin Azúcar ● 2,20€  
Cookie sin Lactosa ● 2,20€  
Macarons 1,80€

**Fruta Fresca** Degustación de frutas de temporada ●●● 5,90€

**Cereales** Acompañados de yogurt, miel y fruta 6,90€

**Chia Pudding** Con leche de coco y mango o frutas frescas ●●● 7,50€

### PROTEIN BALLS ..... 5 unds 5,00€ | Und 1,50€

**AMAZONIC BALLS** Açaí & Banana · **HULK BALLS** Matcha & Pistacho · **COCOLATE** Coco & Chocolate ●●●

## FOOD

### TOSTADAS

Elige entre nuestro pan vegano simple o de semillas

Aceite de oliva y tomate ●●	3,00€
Mantequilla y Mermelada (Fresa, Frambuesa o Melocotón)	3,00€
Mantequilla y miel	3,00€
Pavo, lechuga y aceite de oliva ●	4,00€
Láminas de aguacate con sésamo ●●	4,50€

### PANCAKES

**ORIGINAL** Con sirope (jarabe de arce, chocolate, fresa o caramelo) y nata 7,50€

**BANANA** Tortitas de plátano con cobertura de canela y plátano caramelizado 8,50€

**MATCHA** Acompañadas de sirope de arce y frutas de temporada 8,90€

**COCO** Tortitas veganas de coco sin azúcar, acompañadas de sirope de agave ●●● 8,90€

### HUEVOS

Elige entre nuestro pan vegano simple o de semillas

**OMELETTE A MEDIDA** escoge cualquiera de estos ingredientes: beicon, tomate, cebolla, pimientos, pavo, queso gouda, queso cheddar, espinacas. 7,50€

**BOILED EGGS** Huevos pasados por agua acompañados de lonchas de beicon crujiente ● 6,90€

**PESTO EGGS** Revueltos con tomate, parmesano y nuestro delicioso pesto casero 7,90€

**EGGS CELICIOSO** Huevos pochados sobre una tostada con aguacate, sésamo y un toque de cebollino ● 7,90€

**EGGS BENEDICT** Huevos pochados sobre una tostada con beicon, rúcula y un toque de cebollino, acompañados de nuestra salsa holandesa 8,50€

**EGGS ROYALE** Huevos pochados sobre una tostada con salmón ahumado, rúcula y un toque de cebollino, acompañado de nuestra salsa holandesa 8,90€

**COCO EGGS** Hechos con aceite de coco sobre nuestro pan, guacamole, anacardos, nuestra vinagreta de frambuesa, coco rallado y cilantro ● 8,50€

### PASTAS

**CARBONARA** ● 8,90€

**POLLO AL CURRY** ● 9,50€

**BOLOÑESA** ● 8,90€

**HEALTHY** Acompañada de tomate cherry, nueces, espárragos, aceite de oliva, albahaca y un toque de ajo ●● 9,50€

**ZUCCHINI** Spaguetti de calabacín con salsa de tomate y albahaca ●● 8,90€

### CELICIOSO ESPECIALES

**NACHOS** Servidos con queso, aliño de tomate picante y guacamole casero ● 8,50€

**QUICHE DE BEICON** Beicon, calabacín y cebolla acompañada de ensalada verde 7,90€

**LASAÑA DE CARNE** Carne en salsa boloñesa con zanahoria y nuestra deliciosa bechamel, acompañada de una ensalada verde 8,90€

**HUMMUS CON CRUDITÉS** Hummus de garbanzos, comino, ajo y pimentón dulce acompañado de láminas de zanahoria, pepino y pimiento rojo ●● 7,00€

**CREMA DE REMOLACHA CON ALMENDRAS** 7,90€

**FALAFEL CON CÚRCUMA & DIPS** Acompañados de berenjenas, perejil y yogur de eneldo 9,50€

### CRUDIVEGANOS

**LASAÑA** Calabacín, tomates, nuestro pesto, crema de espinacas y nueces ●● 8,90€

**ENSALADA DE COL** Col verde, col morada, zanahoria, espárragos, anacardos y aliño de lima ●● 8,90€

**TARTAR TROPICAL** Mango, pepino, manzana, aguacate, tomate, lima y vinagreta de frambuesas ●● 10,00€

**ENDIVIAS RELLENAS** Endivias, manzana, pimientos, granada y salsa de coco ●● 8,90€

**KALE SPRINGROLLS** Juliana de kale y hortalizas, envueltas en hoja de arroz ●● 8,90€

### ENSALADAS

**MYKONOS** La mejor ensalada griega 8,90€

**POLLO** Pollo marinado en nuestra salsa de aceite y romero acompañado de rúcula, parmesano, tomate cherry caramelizado y aguacate 9,50€

**QUESO AZUL** Espinacas, lechuga, queso azul, nueces, pera y salsa de fresa 9,50€

**QUINOA MANGO** Acompañada de mango, cebolla roja, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, anacardos, pasas, cilantro y con nuestra salsa especial de limón ●● 9,50€

**ATÚN** Mezclum de lechugas, lomo de atún, huevo duro, pepino, cebolla, maiz, tomate, aguacate, y una deliciosa vinagreta de mostaza y miel ● 9,90€

**ONLY YOU** Mezclum de lechugas, pollo, tacos de queso brie, aguacate, tomate, pepinillo, maiz y zanahoria rayada, acompañada de una deliciosa vinagreta de frambuesa 10,90€

### SÁNDWICHES

Con nuestro pan vegano de sándwich acompañado de patatas dulces, patatas fritas, ensalada verde o ensalada de col

**MIXTO** Jamón york y queso ● 6,50€

**VEGANO** Con pepino, hoja de roble, tomate, pimiento, semillas de chia, aguacate y un toque de pesto ●● 7,90€

**CALIFORNIA JAKE** Pollo marinado con especias, beicon, queso, aguacate, tomate, lechuga y guacamole ● 8,50€

**PUENTE ROMANO** Pollo marinado con nuestra salsa especial de mostaza dulce y sésamo, acompañado de rúcula, guacamole, beicon crujiente y pesto ● 8,90€

**STEAK** Con ternera, rúcula, pimientos caramelizados y nuestra deliciosa salsa de guacamole con mostaza de Dijon ● 8,90€

**NORUEGO** Salmón con rúcula, tomate, aguacate y una salsa de eneldo con un toque de lima ● 8,90€

### HAMBURGUESAS

Con nuestro pan vegano de hamburguesa acompañado de patatas dulces, patatas fritas, ensalada verde o ensalada de col

**V BURGER** La vegana de la casa con champiñones, zanahoria, cebolla, con un toque albahaca y orégano ●● 8,50€

**CELICIOSA** De pollo con cebolla y dátiles caramelizados, acompañada de hojas de roble, tomate y queso ● 8,90€

**CHEESEBURGER** Preparada con carne de ternera de primera calidad ● 8,90€

### POKE BOWLS

**SALMON SOY** Salmón marinado y vegetales crujientes sobre una base de arroz jazmín ● 12,50€

**CHICKEN TERIYAKI** Un delicioso contramuslo de pollo napado al estilo japonés con vegetales crujientes sobre una base de arroz jazmín ● 11,50€

**SPICY TOFU** Prueba nuestra versión 100% vegana ●● 9,50€



**CELICIOSO**  
GLUTEN FREE  
Bakery • Food • Drinks

## CAFÉ Y TÉ

ESPRESSO	1,70€	CHOCOLATE CALIENTE	3,50€
AMERICANO	1,70€	BULLET PROOF	3,90€
ESPRESSO MACCHIATO	1,90€	LATTE DE REMOLACHA Y AÇAÍ	4,50€
CAFÉ CON LECHE	2,00€	LATTE DE CÚRCUMA Y JENGIBRE	3,90€
LATTE	2,50€	TÉS E INFUSIONES	2,50€
CAPPUCCINO	2,10€	TÉ DE MATCHA	4,50€
BOMBÓN	2,50€	TÉ DE CÚRCUMA	3,50€
MOCHA	2,50€	BOOSTER DE LIMA O CANELA	4,00€

Pregunte por nuestra leche sin lactosa, de soja, de coco o de almendras

## FROZEN

BATIDO DE FRESA, PLÁTANO O CHOCOLATE	5,00€
FRAPPÉ	5,00€
CARAMEL FRAPPÉ	5,00€
MOCHA FRAPPÉ	5,00€

## DRINKS

COCA COLA, FANTA, SPRITE, NESTEA, AQUARIUS, TÓNICA	2,50€
AGUA MINERAL O AGUA CON GAS 500M	3,00€
AGUA MINERAL O AGUA CON GAS 750ML	4,00€

## CERVEZA

DAURA DAMM	3,50€
LAMMSBRÄU	4,50€
AMBAR 0,0	3,50€

## SIDRA

HOILA	4,50€
-------	-------

## COPAS

	10,00€
--	--------

## COCKTAILS

	10,00€
--	--------

## ZUMOS PRENSADOS EN FRÍO

	212ml	500ml
<b>HONEY MOON</b> Pomelo, Naranja, Limón, Miel, Jengibre	4,00€	7,00€
<b>SPICY BOMB</b> Pomelo, Limón, Miel, Menta, Pimienta Cayena, Cúrcuma	4,00€	7,00€
<b>LUCKY BEET</b> Manzana, Remolacha, Zanahoria, Piña, Apio, Limón, Jengibre	4,00€	7,00€
<b>GREEN LOVE</b> Manzana, Pepino, Jengibre, Limón, Apio, Col Rizada, Espinaca	4,00€	7,00€
<b>THE DEFENDER</b> Naranja, Manzana, Zanahoria, Hinojo, Cúrcuma	4,00€	7,00€

## VINOS

	COPA	BOTELLA
<b>ESPUMOSOS</b>		
CAVA FONTALLADA BRUT NATURE	3,90€	19,50€
CAVA ROSÉ TORELLÓ BRUT (37,5cl)		15,50€
CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT	8,50€	52,00€
<b>TINTOS</b>		
RIOJA VIÑA PACETA (TEMPRANILLO)	3,50€	20,00€
RIBERA DEL DUERO VIZCARRA SENDA DEL ORO (TINTO FINO)	4,00€	22,00€
PETIT PITTACUM (MENCIA)	4,00€	22,00€
LES SORCIÉRES CLOS DES FÉES (SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN)		27,00€
RIOJA MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA (TEMPRANILLO)		39,00€
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA (TINTO FINO)		42,00€
<b>BLANCOS</b>		
CASA DE LUZ (VERDEJO)	3,00€	18,00€
LEIRAS (ALBARIÑO)	3,50€	20,00€
PETIT OCNOS (CHARDONNAY)	4,00€	22,00€
<b>ROSADOS</b>		
SOSPECHOSO UVAS FELICES (TEMPRANILLO, BOBAL)	3,00€	18,00€

IVA INCLUIDO

GOOD FOOD  
GOOD PEOPLE  
GOOD TIMES



MIRA NUESTRO MENÚ DE ZUMOS

WIFI | Red: CELICIOSO BARQUILLO Contraseña: BARQUILLOFR33

ESTÁS AQUÍ

**CELICIOSO**  
BARQUILLO  
MADRID

**f** **ig** **vr**  
**CELICIOSO.COM**  
T. 915 32 28 99

**Only YOU** **Puente Romano** **NOBU HOTEL**  
BOULIQUE HOTEL MADRID BEACH RESORT & SPA IBIZA BAY

MADRID • MARBELLA • IBIZA