

MENÚ DEL DÍA
menú de Carta
€16.00 y €18.00

DESAYUNOS GOURMET
todos los días
desde 2.75€

WEEKEND BRUNCH
Sábados y Domingos
5 pasos a elegir €18.00

WORKSHOP
DEL CACIQUE

LE PETIT BRUNCH
Sábados y Domingos
3 pasos a elegir €12.00

AFTERWORK PREMIUM
todas las bebidas en
formato de 1/2 copa

EVENTOS GRUPOS
menús y cócteles a medida
desde 30€/persona

LATAS & CHACINAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
con tumaca y tostada de hogaza €22.00

CECINA DE LEÓN
con picada de frutos secos y picos de Antequera €12.00

TABLA DE QUESOS
quesos nacionales con dados de membrillo y nueces €16.50

ANCHOAS
con pan y tumaca €18.00

BOQUERONES EN VINAGRE
con encurtidos €14.00

MEJILLONES EN ESCABECHE
empacados a mano "José Peña" €12.00

BERBERECHOS AL NATURAL
empacados a mano "José Peña" €18.50

PASTAS

RAVIOLI CASEROS
de pollo y shitake, con salsa de trufa €13.00

SPAGUETTI
con salsa de tomate, orégano y albahaca, pesto rosso o boloñesa €11.50

WOK DE POLLO
wok de noodles con pollo y verduras €12.50

CUCHARA

CALLITOS
con un toque Workshop €12.50

SALMOREJO CORDOBÉS
con huevo y jamón picado €8.50 / €6.00 (media ración)

CUCHARA DEL DÍA
cada día preparamos un plato diferente €11.00

NUEVOS PLATOS EN PIZARRA CADA DÍA

PICOTEO

CAZUELA DE PROVOLETA
al horno con salsa de tomate casero, orégano y grisines €9.50

ENSALADILLA RUSA
con migas crujientes €8.50

HUEVOS ESTRELLADOS
con Jamón Ibérico cortado a cuchillo y pimientos de Padrón €12.50

TORTILLA
de patata melosa €9.00

PEPITO DE LOMO BAJO
de vaca madurada con queso Arzúa Ulloa y cebolla caramelizada, en pan de mollete €9.50

MOLLETE DE CALAMARES
con espuma de ali oli y albahaca €10.00

MOLLETE IBÉRICO
Jamón Ibérico con tumaca €6.50

LANGOSTINOS TIGRE
crujientes, con mayonesa de chipotle €15.00

BAOS DE COSTILLA IBÉRICA
a la barbacoa, hierbas aromáticas frescas y mayonesa de soja €10.50

CROQUETAS CREMOSAS
preguntar de qué son hoy €10.00

FAJITAS COCHINITA PIBIL
de carrillera ibérica acompañadas de guacamole, cilantro y cebolla encurtida €15.50 / €9.00 (media ración)

EMPANADILLA ARGENTINA
rellena de tuco con chimichurri €3.50/UD

GUACAMOLE
con totopos de maíz para dippear €8.00

NACHOS
gratinados con queso Cheddar y Monterrey Jack, acompañados de chili con carne, guacamole, crema agria, pico de gallo y jalapeños encurtidos €13.00

SIDES

PAN SIN GLUTEN €3.00

PAPAS FRITAS WORKSHOP
patatas rústicas €4.50

PESCADOS

LOMO DE MERLUZA
con crema de coco y verduras al vapor €16.50

CHIPIRONES
salteados con cebolla caramelizada y shitakes al pesto con mayonesa de ajo negro €16.50

PULPO A LA GALLEGA
sobre puré de patata rota al aceite de oliva virgen extra €19.50

CEVICHE LIMEÑO
y su leche de tigre con un toque de maracuyá €14.50

TARTAR DE SALMÓN
con mango y mayonesa de wasabi €16.00

CALAMARES
calamares fritos con espuma de ali oli €15.00

PESCADO DEL DÍA
preguntar qué tenemos hoy €17.50

TODOS LOS PESCADOS CRUDOS HAN SIDO SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE

HUERTO

ENSALADA BURRATA PUGLIA
con tomate, guacamole, rúcula y pesto rosso €15.00

ENSALADA DE POLLO
con aliño dulce de almendras y mostaza €12.00

ENSALADA WORKSHOP
con lechuga, tomate, cebolla, aguacate, atún y nuestro aliño €12.00

ENSALADA RULO DE CABRA
con mezclum de lechugas, tomate y frutos secos, con vinagreta de miel €12.00

BERENJENAS PARMIGIANA
con salsa de pomodoro, mozzarella y Parmigiano Reggiano €11.50

CARNES

NUESTRAS MILANESAS

Tradicional, filete de ternera blanca empanado, servido con patatas fritas €17.50

Napolitana, filete de ternera empanado, gratinado al horno con jamón cocido, queso, salsa de tomate y orégano, servido con patatas fritas €19.00

TACO DE ENTRECOTTE
con salsa chimichurri €19.50

CARPACCIO DE TERNERA
con lascas de parmesano, rúcula, foie y aliño cítrico €17.00

SECRETO DE CERDO IBÉRICO
con mojo rojo y patatas deluxe €15.00

SOLOMILLO DE VACA
con salsa Perigord y wok de verduras €23.00

MINI BURGERS
3 mini hamburguesas con queso y cebolla caramelizada, servidas con patatas rústicas €9.00

HAMBURGUESA DE ANGUS
con queso, pomodoro, cebolla frita, lechuga y pan de brioche, servida con patatas deluxe €14.00

PIZZA

IBÉRICA
salsa de tomate, mozzarella, jamón ibérico y rúcula €13.50

MARGARITA
salsa napolitana, mozzarella y tomate pomodoro €12.00

POLLO A LA BARBACOA
salsa barbacoa, cebolla caramelizada, mozzarella y pollo braseado €13.50

VEGETAL
salsa de tomate, mozzarella y verduras a la parrilla €12.00

TU PROPIA PIZZA
con salsa de tomate y hasta 3 ingredientes que tú elijas €13.50

CONSULTA AL PERSONAL SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA

Servicio de mesa 1,75€. Servicio de pan 3.00€. Precios IVA incluido. Solicita al personal el listado de alérgenos. Se aceptan pagos en efectivo, Mastercard y VISA. No podemos garantizar disponer de cambio de billetes de 200€ y 500€. Por favor, consulta previamente.

PREGÚNTANOS POR NUESTROS PLATOS SIN GLUTEN / VEGETARIANOS / VEGANOS

EN EXCLUSIVA
PARA TU GRUPO
a partir de un número de
asistentes, lo cerramos para tí

WORKSHOP

DEL CACIQUE

EVENTOS
GRUPOS
menús y cócteles a medida,
desde 30€/persona

MENÚS EJECUTIVOS

PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE
a elegir entre los propuestos

DE MARTES A VIERNES * 13H00 - 16H00 * EXCEPTO FESTIVOS

PRIMEROS

ENSALADA DE POLLO
con aliño dulce de almendras y mostaza

SALMOREJO CORDOBÉS
con huevo y jamón picado

CUCHARA DEL DÍA
cada día preparamos un plato diferente

ENSALADILLA RUSA
con migas crujientes y huevas de masago

WOK DE POLLO
wok de noodles con pollo y verduras

SEGUNDOS 16€

SECRETO CERDO IBÉRICO
con mojo rojo y patatas deluxe

LOMO DE MERLUZA
con verduras

CARPACCIO DE TERNERA
con lascas de parmesano, rúcula, foie y aliño cítrico

CEVICHE LIMEÑO
y su leche de tigre con un toque de maracuyá

SPAGUETTI
con salsa de tomate, orégano y albahaca

SEGUNDOS 18€

HAMBURGUESA DE ANGUS
con queso, pomodoro, cebolla frita, lechuga y pan de brioche, servida con patatas deluxe

PESCADO DEL DÍA
preguntar qué tenemos hoy

MILANESA TRADICIONAL
filete de ternera blanca empanado, con patatas fritas

TARTAR DE SALMÓN
con mango y mayonesa de wasabi

RAVIOLI CASEROS
de pollo y shitake, con salsa de trufa

POSTRES

POSTRE DEL DÍA * SORBETE DE LIMÓN * FRUTA DEL DÍA

POSTRES & MERIENDAS

TEQUEÑOS
De Nutella 6,50€

SORBETE
Diferentes sabores cada día 6,00€

HELADO ARTESANO
Diferentes sabores artesanos 6,00€

PASTEL DE QUESO
Con sorbete de mandarina 6,00€

CREPPES DE NUTELLA
Con petazetas y plátano 6,50€

POSTRE DEL DÍA
Cada día un postre diferente 6,00€

TIRAMISÚ
En maceta, con tierra de chocolate crujiente 6,00€

FRUTA PREPARADA
Elaboraciones con fruta fresca, según mercado 6,00€

EGGS
BENEDICT
arepa con salsa holandesa,
aguacate, salmón ahumado €8.00

WORKSHOP

DEL CACIQUE

HUEVOS
A TU GUSTO
revueltos o fritos, con bacon,
jamón, cecina o queso €7.00

BRUNCH

SÁBADO & DOMINGO * 11H30 - 14H00

CAFÉ / INFUSIÓN

CAFÉ
a tu gusto

INFUSIÓN
elige la tuya

JUICY DRINK

ZUMO NATURAL
de naranja

LIMONADA
de hierbabuena y jengibre

**SMOOTHIE
DEL DÍA**
diferentes sabores

HEALTHY

YOGURT GRIEGO
natural, con granola

FRUTA PREPARADA
frutas de temporada

DULCE

PASTELERÍA
Croissant o Bizcocho casero, con mantequillas y mermeladas artesanales

TOSTADA
pan de Higos, de Centeno o Payés, con mantequillas y mermeladas o con tomate o con salmorejo

PLATO SALADO

HUEVOS A TU GUSTO
revueltos o fritos, con bacon, jamón, cecina o con queso

ENSALADA VERDE
MOLLETE DE POLLO

MOLLETE IBÉRICO
con Jamón Ibérico y tomate

EGGS BENEDICT
huevo poché sobre arepa con salsa holandesa, aguacate y salmón ahumado

QUICHE LORRAINE
casera

ENSALADILLA RUSA
con aceite de oliva virgen extra

LE PETIT BRUNCH

12€/PERSONA
3 PASOS A ELEGIR

CAFÉ / INFUSIÓN O JUICY DRINK

+ HEALTHY O DULCE

+ PLATO SALADO

WEEKEND BRUNCH

18€/PERSONA
5 PASOS A ELEGIR

CAFÉ / INFUSIÓN

+ JUICY DRINK

+ HEALTHY

+ DULCE

+ PLATO SALADO

COMPLETA TU BRUNCH 🍷 +8.00€ / copa; 🍷 +5.00€ / media copa

BREAKFAST

CAFÉ + PASTELERÍA
Croissant o Bizcocho casero, con mantequillas y mermeladas artesanales 3,50€

CAFÉ + TOSTADA
con mantequillas y mermeladas; o con tomate; o con salmorejo; Pan blanco 2,75€
Pan de Higos, de Centeno o Payés 3,50€

CAFÉ + HEALTHY
Yogurt Griego o natural con granola; o fruta de temporada preparada 5,00€

JUICY DRINK
Zumo de naranja natural; Limonada de hierbabuena y jengibre; Smoothie del día 4,00€