

Bienvenido a El Bidón café

Debido a las restricciones por el *covid-19* tenemos que contarte algunas normas y cambios en nuestro servicio:

- * No tenemos servicio en mesa, los clientes deberán pedir y recoger en la barra.
- * Es obligatorio el uso de la mascarilla para moverse en el local. Salvo estando sentado en la mesa.
- * Es Obligatorio lavarse las manos con gel desinfectante al entrar en el local.

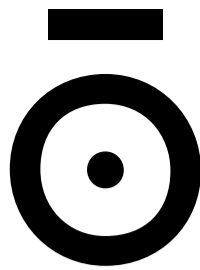
* Nuestro horario es:

De domingo a miércoles de
9 de la mañana a 20 de la tarde.

De jueves a sábado de
9 de la mañana a 00 horas.

- * Disponemos de toda nuestra carta para servicio Take Away y Delivery con (Glovo, Deliveroo y Ubereats).





EL BIDÓN

CAFÉ de especialidad

Nuestro café es el resultado de la selección de los mejores granos y la experiencia de nuestro maestro tostador. Pregúntanos que denominación de origen te ofrecemos hoy: Costa Rica, Peru, Mexico, El Salvador, Kenya, Etiopia o Colombia

Solo [1,50€]

Cortado [1,70€]

Con leche [2,00€]

Doble o capuccino [2,50€]

Bombón [3,00€]

Latteflavor [3,50€] Cafe con leche y sirope Giffard de:

Avellana - Amaretto - Vainilla - Caramelo - Canela -

Nueces macadamia - Choco negro - Choco blanco

Mocha [3,50€] Cafe con leche y salsa de:

Dark chocolate - White chocolate - Caramelo

CHAI LATTE 3,50 €

Te soluble con especias que podrás mezclar con tu leche favorita: entera, sin lactosa, avena, soja arroz y almendras. Libre de gluten, sin aceites hidrogenados ni grasas transgénicas. Certificado Kosher.

Toucan Mango

Tortoise green tea

Tiger spiced

Elephant vainilla

Orca spiced sin azúcar.

White Shark

Flamingo vainilla descafeinado y sin azucar.

Power matcha vegano sin lacteos.

POWDER LATTE HERBAL 3,50 €

*Elige tu leche favorita: fresca, sin lactosa, desnatada, soja, arroz o almendra.

Organic Matcha

Organic Remolacha

Organic Rooibos

Organic Cúrcuma

CHOCOLATE 3,50 €

*Elige tu leche favorita: fresca, sin lactosa, desnatada, soja, arroz o almendra

Chocolate Negro

Chocolate Blanco

Chocolate Organico

TES & INFUSIONES 2,50 €

Negro CHAI pimienta, cardamomo, canela jengibre y clavo. C/leche.

Negro TRUFA dulce de nuez de macadamia, cacao y choco blanco.

Blanco LANGTANG fresa, naranja y plátano.

Verde ALMENDRAS DULCES canela, almendra y flores de lima.

Verde MARACUYA piña, mango, flor de azahar y pétalos de rosa.

Rojo TIBETANO bayas de goji, malva, flor de granada, y jazmin.

Rojo ESPECÍADO jengibre, pimientos, cardamomo y citricos.

Roibos TIRAMISU almendra, choconegro y cacao. c/leche.

Roibos TAYRONA arándanos, grosella negra, fresa y cerezaácida.

Infusión FRUTAS BOSQUE hibisco, pasas, bayas de sauco, arándanos, grosella negra y aromas frutas bosque.

Infusión ISOTONIC naranja, hinojo, regaliz, anis, flor de cartamo..

Entre Horas

De lunes a viernes no festivos
hasta las 12.00 h.

La Vuelta a España [2,50€]

Café + Tosta o croissant

Giro de Italia [4,00€]

Café + bocata o sandwich.

Tour de Francia [7,00€]

Café + tosta, croissant, bocata
o sandwich + zumo

TOSTA O CROISSANT salado

Pan multicereal y aove o Croissant [1,50€] y añade:

- + tomate [0,50€]
- + aguacate [2,00€]
- + 2 huevos [2,00€]
- + jamón ibérico [3,00€]
- + jamón dulce y queso havarti [2,00€]
- + ventresca [3,00€]
- + bacon [1,50€]
- + patatas fritas [1,50€]
- + mezclum [1,00€]

TOSTA O CROISSANT dulce

Pan multicereal y aove o Croissant [1,50€] y añade:

- + mantequilla y mermelada [0,50€]
- + chocolate y avellanas [0,50€]
- + platano [0,50€]
- + muesli [0,50€]
- + Crème fraîse + fresas [1,50€]
- + crema cacahuete 226ers [1,00€]
- + crema almendra 226ers [1,00€]

Todos los días hasta las 13 h

Brunch [14,00€]

Café + zumo, refresco o cerveza +

Huevos pochados o revueltos, aguacate, tomate, lechugas y queso
idiazabal, pan de cereales y a elegir:

Jamón ibérico, bacon, salmón o ventresca
+ tarta de queso.

TARTA Casera

Tarta de queso [4,50€ Porción] [35,00€ entera]

Tarta casera con quesos gourmet.

SMOTHIE BOWL 5,00 €

Red berries Fresas, platano, acai y frutos rojos.

Yellow smooth Mango, piña, platano, curcuma, kiwi y
arándanos.

ZUMOS NATURALES 330 ml 4,50 €

Amanecer Fresas, uvas rojas y naranja.

Naranada Granada, naranja, manzana y zanahoria.

Greenlab Apio, manzana, perejil, limón, espinacas y pepino.

Zen Pomelo, naranja, lima, limón, jengibre y matcha.

SMOTHIES 500 ml 6,00 €

Lo-cura Mango, uvas rojas, naranja, platano, jengibre y canela.

Fresisu Naranja, fresa, platano, almendras y germen de trigo.

Añade 20 grms de proteína 226ers [1,00€]

DE LAS CAMARAS

CERVEZAS grifo

Nomada NATURAL PILS 300 ml [3,00 €]

Nomada NATURAL PILS 568 ml [5,00 €]

Founders & Nomada SELECCIÓN 280 ml [4,00 €]

Founders & Nomada SELECCIÓN 473 ml [7,00 €]

CERVEZAS botella

Alhambra 1925 RESERVA 330 ml [3,50 €]

Alhambra PALO CORTADO 500 ml [9,00 €]

Alhambra AMONTILLADO 500 ml [9,00 €]

Alhambra PEDRO XIMENEZ 500 ml [9,00 €]

Mahou 5 ESTRELLAS 330 ml [3,00 €]

Mahou 5 ESTRELLAS RADLER 330 ml [3,50 €]

Mahou MIXTA 330 ml [3,50 €]

Mahou SIN GLUTEN 330 ml [3,50 €]

CERVEZAS sin alcohol botella

Mahou 0,0 TOSTADA 330 ml [3,50 €]

CERVEZAS artesanas botella

Nomada PASSIFLORA Berliner weisse [5,00 €]

Nomada PETRICOR Ipa sin gluten [5,00 €]

Nomada HANAMI Ipl sin gluten [5,00 €]

Nomada MARABUNTA doble ipa [5,00 €]

Founders ALL DAY Ipa [5,00 €]

Founders CENTENIAL Ipa [5,00 €]

Founders DIRTY BASTARD Scotchale [5,00 €]

Founders PORTES Robust porter [5,00 €]

VINOS

TROMPO [3,50€ / 17,50€]

Tinto, D.o. Ribera del Duero, Tinta del país, 7 meses barrica roble.

ERRIGOIA [3,00€ / 15,00€]

Tinto, D.o.ca Rioja, Tempranillo, 7 meses barrica roble.

CASTRO VALTUILLE [3,00€ / 15,00€]

Tinto, D.o. Bierzo, Mencía, 10 meses en barrica roble.

BASSA [3,00€ / 15,00€]

Blanco, D.o. Rueda, Verdejo.

CANICAS [3,50€ / 17,50€]

Blanco, D.o. Rias Baixas, Albariño.

EL NOVIO PERFECTO [3,00€ / 15,00€]

Blanco, D.o. Valencia, Moscatel-viura.

CONVINO

Tinto de verano [4,50€]

Vino tinto con vermu rojo, frutos rojos y limón.

Vermú [2,50€]

Vermú zarro, el vermu de Madrid.

OTRAS BEBIDAS

Sidra LA PROHIBIDA 200 ml [2,50€]

AGUAS Y REFRESCOS

Refrescos pequeños/lata 250/300 ml [2,50 €]

Refrescos grandes 350 ml [3,00 €]

Schwepps Heritage y Red Bull [3,00 €]

Agua Solan 500 ml [2,50 €] / 1000 ml [3,50 €]

Agua Solán de cabras gas 330 ml [3,50 €]

LISTO PARA TOMAR

ENSALADAS

SUBWAY rúcula, espinacas baby, queso cabra, jamón serrano, crutones, frutos secos y balsámico de frutos rojos [5,00 €]

BOKMAL mezclum de lechugas, salmón ahumado, aguacate, pepino, semillas de lino y salsa de mostaza de dijón [5,00 €]

APPLE ACID brotes tiernos, quinoa, berenjena, manzana, queso fresco y emulsión de limón [5,00 €]

SANDWICHES

MEXICAN pollo especiado, mezclum de lechugas, aguacate, tomate, cilantro y mayonesa de chipotle [3,00 €]

AGUACATE&TOFU mezclum de lechugas, frutos secos, tofu, aguacate y veganesa ranchera [3,00 €]

SALMÓN TAZIKI mezclum de lechugas, salmón ahumados, pepinillo y salsa de yogurt [3,00 €]

BOCADILLOS

PASTRAMI&TARTARA Rúcula, pastrami de ternera y salsa tártara [3,00 €]

MORBIER&BATATA Crema de batata con nueces y queso morbier [3,00 €]

JAMÓN IBÉRICO tomate natural y jamón ibérico [3,00 €]

BRIOCHES

SALMÓN brotes tiernos, aguacate, salmón y mahonesa con eneldo [5,00 €]

JAMÓN&QUESO lechuga, tomate, jamón, queso e infusión de albahaca [5,00 €]

VEGETAL tomate, pepinillo, aguacate y veganesa [5,00 €]

DE NUESTRA COCINA

NUESTRAS TABLAS

LA QUESERA tabla de 4 quesos seleccionados de nuestro mostrador [14,00 €]

LA UNTADA tabla de patés: foie, camapaña, setas y pimienta [12,00 €]

NACHOS&CLARINS nachos maiz con queso clarins [12,00 €]

BURRADA tomates cherries macerados con burrata [12,00 €]

ENSALADAS

SUBWAY rúcula, espinacas baby, queso cabra, jamón serrano, crutones, frutos secos y balsámico de frutos rojos [9,50 €]

BOKMAL mezclum de lechugas, salmón ahumado, aguacate, pepino, semillas de lino y salsa de mostaza de dijón [9,50 €]

APPLE ACID brotes tiernos, quinoa, berenjena, manzana, queso fresco y emulsión de limón [9,50 €]

HAMBURGUESAS

LA BIDÓN 100% vaca con queso idiazábal, cebolla caramelizado y mezclum de lechugas [11,00 €]

CHEESEBACON 100% carne de ternera, bacon y queso cheddar [12,00 €]

MECHADA 100% carne de costillas de cerdo el horno con salsa especial del chef [11,00 €]

VEGGIE carne de proteína vegetal, queso vegano, cebolla, veganesa y TLC [12,00 €]

DE CORRAL 100% pollo de corral, mozzarella, lechuga, tomate, mostaza dulce [12,00 €]

DOBLE MONTAGNOLO dos carnes 100% de ternera, queso Montagnolo y mezclum de lechugas [14,00 €]

Mas servicios de El Bidon

- * Alquilamos nuestro local para tu evento.
- * Catering para empresas y particulares.
- * Club ciclista y Mtb.