

© ABRIL 2026



# MADRE<sup>®</sup>

CAFÉ BAR · TAPAS · BURGER

*El que sonrío soy yo, pero el motivo eres tú*



ESPAÑOL  
ENGLISH

## UN GRAN FINAL

COULANT DE CHOCOLATE

6,00€

AÑADE HELADO DE VAINILLA +1,00€

TARTA DE QUESO DE UNA EN UNA

7,00€

AÑADE COULIS DE FRAMBUESA +1,50€



FRESAS CON NATA

7,00€

CUALQUIER MOMENTO SE VUELVE ESPECIAL  
CUANDO ESTOY CONTIGO

## MOJITO TIME!

**3 SABORES**

**6,50€**

**SIN ALCOHOL**

**5,00€**



# MISU

tiramisù made by yourself

## CONSTRUYE TU TIRAMISÚ

CLÁSICO

6,00€

### TOPPINGS:

NUTELLA, CARAMELO SALADO  
CREMA DE PISTACHO

+1,50€

DISARONNO

+2,50€

*Para todas las edades y gustos:*

Opción de café, café descafeinado o leche con cacao

### INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Parte el bizcocho por la mitad y ponlo en el bol
2. Vierte la mitad del café sobre los bizcochos
3. Vierte la mitad de la crema de mascarpone sobre los bizcochos
4. Repite la misma operación una vez más
5. Termina con cacao o topping extra
6. Disfruta de tu tiramisú
7. Felicidades, te has convertido en un futuro pastelero

**MADRE**<sup>®</sup>  
CAFÉ BAR · TAPAS · BURGER

BEBE CON MODERACIÓN, COME CON MODERACIÓN,  
TODO LO QUE HAGAS, HAZLO CON MODERACIÓN Y RECUERDA;

## *De la piel para adentro mandas tú*

*De la piel para dentro empieza mi exclusiva jurisdicción.  
Elijo yo aquello que puede o no cruzar esa frontera.  
Soy un estado soberano,  
y las lindes de mi piel me resultan mucho más sagradas  
que los confines políticos de cualquier país.*

Anónimo Contemporáneo



ESPAÑOL  
ENGLISH



UNICUM  
GRUPO GASTRONÓMICO

[WWW.RESTAURANTEMADRE.COM](http://WWW.RESTAURANTEMADRE.COM)

Instagram: [MADRETAPAS\\_PLAZAPATINES](#) | Facebook: [MADRETAPAS.PLAZAPATINES](#) | Twitter: [MADRE.BURGERLAB](#)

NO SEPARAMOS CUENTAS