UNIVERSIDAD DE GRANADA

E. T. S. de Ingeniería de Edificación

# Listado de productos de la Cafetería

## Cafés e infusiones

- Café solo
- Café con leche
- Descafeinado
- Descafeinado con leche
- Vaso de leche
- Té con leche
- Té, Tila, Manzanilla

## Desayunos

- Café con leche y media tostada
- Descafeinado con leche y media tostada
- Chocolate con media tostada

## Bollería

- Suizos y croissants
- Donuts (2 unidades)
- Caracola, palmera, ensaimada

## Tostadas


Copyright© 2024 Universidad de Granada

- Tostada (mantequilla, tomate, aceite)
- Media tostada
- Tostada mixta

## Cerveza con tapa

- Caña
- Tubo
- Quinto
- Lata cerveza nacional con tapa

## Aguas minerales

- Envase de un cuarto de litro
- Envase de medio litro

## Refrescos y zumos

- Batidos
- Coca-cola, Fanta, Pepsi-cola, Tónica
- Bitter Kas
- Zumos de frutas

## Aperitivos y Vermouth

- Rojo o blanco
- Bitter Cinzano
- Campari, Cinar etc.

## Vinos


Copyright© 2024 Universidad de Granada

- Común, blanco y tinto
- Rioja del año
- Moriles o similar
- Jerez
- Málaga
- Moscatel

## Platos combinados

1. Merluza a la romana, huevo frito, ensalada de lechuga, tomate y patatas fritas.
2. Ternera asada en su jugo, 2 croquetas, ensalada de lechuga y tomate.
3. Hamburguesa, huevo frito, 2 salchichas Frankfurt y puré de patatas.
4. Calamares fritos, tortilla de patatas y lomo a la plancha.
5. Espárragos, guisantes, alcachofas, judías verdes y zanahorias salteadas.
6. Un cuarto de pollo, jamón serrano, fiambre y ensaladilla rusa.
7. 2 salchichas Frankfurt, huevo frito, plátano frito, arroz y salsa de tomate.
8. Lenguado frito, tortilla de queso, 2 croquetas y ensalada verde.

## Bocadillos

- Mollete con tomate, mantequilla o aceite
- Mollete con sobrasada o paté
- Mollete mixto
- Mollete con tomate y jamón serrano
- Mollete con tomate, jamón y queso
- Jamón con tomate
- Jamón con tomate y queso
- Lomo con tomate


Copyright© 2024 Universidad de Granada

- Lomo con tomate y queso
- Salchichón con tomate
- Tortilla
- Atún con tomate
- Carne con tomate


Copyright© 2024 Universidad de Granada