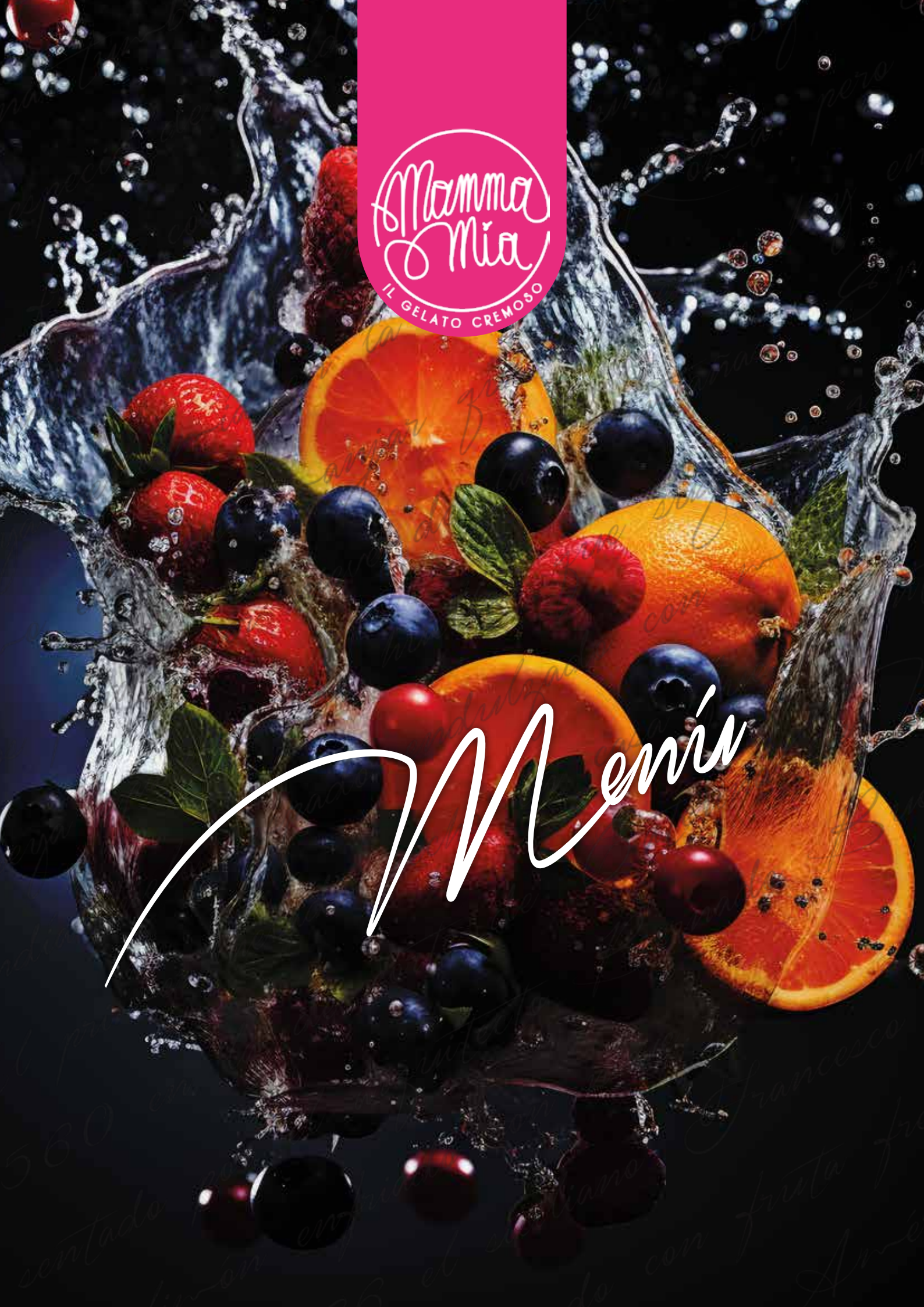




Mamma Mia



Smoothie



GLUTEN FREE

“ Son cremosos, sabrosos y gustosos: de que estamos hablando? De los SMOOTHIES, palabra inglesa que indica simplemente bebida de fruta fresca y natural. Se llaman asi porque en ingles »smooth« significa ligero.

Para todos los que como nosotros aman la naturaleza!

They are creamy, yummy and tasty: what are we talking about? From the SMOOTHIES, English word simply indicating fresh and natural fruit drink. They are so called because in English »smooth« means light.

For all, who like us, love nature! ”



*LACTOSIUM FREE

SMOOTHIES* €4,50

1 EXÓTICO

Piña, mango, plátano, zumo de naranja,
Pineapple, mango, banana, Orange juice

2. AMANTE DE FRESA

Yogurt helado, fresa, plátano
Frozen yogurt, strawberry, banana

3. BUENOS DIAS*

Una gran cantidad de fresa y plátanos frescos, zumo de naranja
A great variety of strawberries and fresh bananas, orange juice

4 ANTIOXIDANTE PORFAVOR*

Frutos del bosque, fresa, plátano
Fruits of the forest, strawberry, banana

5. QUERIDO

Naranja, leche, helado de vainilla
Orange, milk, vanilla ice cream

5. QUERIDO

Naranja, leche, helado de vainilla
Orange, milk, vanilla ice cream

6 SABROSO

Fresa, limón, helado de vainilla, leche
Strawberry, lemon, vanilla ice cream, milk

7. BUM BUM*

Platano, kiwi, fresa, zumo de naranja
Banana, kiwi, strawberry, orange juice

8. SUEÑO

Yogurt helado, piña, plátano, fresa
Frozen yogurt, pineapple, banana, strawberry

9. REFRESCANTE*

Piña, naranja, zumo de naranja
Pineapple, orange, orange juice



10. SINFONIA*

Fresa, mango, plátano

Strawberry, mango, banana

11. BAHAMAS

Frozen yogurt, coco, piña, lima, naranja, plátano

Frozen yogurt, coconut, pineapple, lime, orange, banana

12. POPAYE*

Melón, fresa, plátano

Melon, strawberry, banana

13. ABRAZO

Plátano, leche, helado de vainilla

Banana, milk, vanilla ice cream

14. TWIST

Papaya, zumo de naranja, plátano

Papaya, Orange juice, banana

15. ROCK & ROLL

Frozen yogurt, plátano, fresa, zumo de naranja

Frozen yogurt, banana, strawberry, orange juice

16. TANTO MANGO*

Mango, piña

Mango, Pineapple

17. PINA COLADA

Piña, plátano, coco, leche, zumo de naranja

Pineapple, banana, coconut, milk, orange juice

18. TROPICAL*

Piña, plátano

Pineapple, banana

Granita Natural

Los granizados Mamma Mia son 100% artesanos y se hacen solo con los mejores frutos frescos y naturales, respetando la mas antigua tradición siciliana.

Mamma Mia granitas are 100% artisan and made only with the best fresh and natural fruit, respecting the oldest Sicilian tradition.



GRANITA
GRANDE (BIG)

€4,50

Hechos Diariamente Sólo Con Fruta Fresca, Elegir Entre Sabores Disponibles Diariamente
Made Daily With Only Fresh Fruit, Choose Between Flavors Available Daily

Productos sujetos a disponibilidad en local, PVP con IGIC incluido · Products subject to local availability, Price with TAX included

Sorbetes y Batidos con Alcohol



SORBETES ALCOHÓLICO

€5,20

* Batido de sorbete con vodka y cava
Milkshake with vodka and sparkling wine

Crazy Milkshake

€5,20

* Batido de helado cremoso con Baileys
Creamy milkshake with Baileys

Batido y Frappé

Milkshake & Frappé



BATIDO DE HELADOS NATURAL €4,50 **MILKSHAKE**

* Batido de helado o sorbete a elegir
Milkshake or sorbet of your choice with
whipped cream

FRAPPÉ NATURAL

€4,90

Frappé a elegir

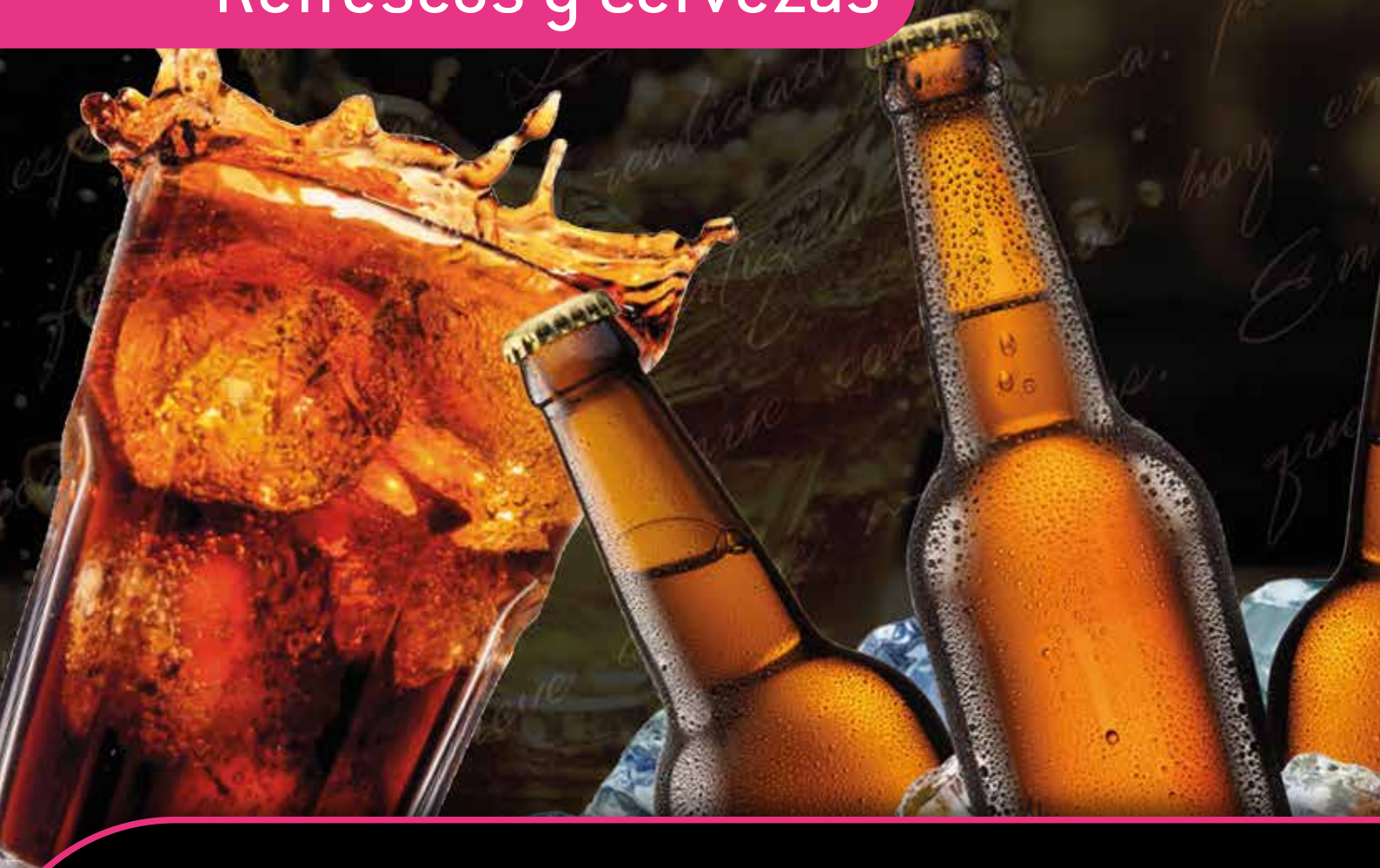
Frappé of your choice

* Batido de helado o sorbetes a elegir con nata fresca
Milkshake or sorbet of your choice with fresh cream

Sabores del día disponibles

Daily flavours available

Refrescos y Cervezas



REFRESCOS

AGUA	€1,90
AGUA CON GAS	€1,90
COCA COLA	€2,40
COCA COLA ZERO	€2,40
COCA COLA LIGHT	€2,40
FANTA LEMON	€2,40
FANTA ORANGE	€2,40
NESTEA	€2,40
SPRITE	€2,40
TONICA	€2,40
CACAOLAT	€2,40
AQUARIUS LEMON	€2,40
AQUARIUS ORANGE	€2,40
RED BULL	€2,90
ZUMO DE NARANJA NATURAL	€2,90

CERVEZAS

ESTRELLA GALICIA SHANDY MEDIANA	€2,50
ESTRELLA GALICIA MEDIANA	€2,70
1906 RESERVA ESPECIAL MEDIANA	€3,00
ESTRELLA GALICIA 0.00 MEDIANA	€2,40

Cafés, Infusiones y Té

CAFÉ

ESPRESSO	€ 1,30
MACCHIATO	€ 1,50
CAFFÈ CON LATTE	€ 1,70
AMERICANO	€ 1,70
BOMBON	€ 1,80
LATTE MACCHIATO	€ 2,10
ESPRESSO DECAFEINATO	€ 1,40
MACCHIATO DECAFEINATO	€ 1,60
CAFFÈ CON LATTTE DECAFEINATO	€ 1,80
AMERICANO DECAFEINATO	€ 1,80
CARAJILLO	€ 3,00
VASO DE LECHE	€ 1,50

CAFÉS ESPECIALES

CAPPUCCINO	€ 2,50
café espresso, crema de leche, nata montada fresca, cacao <i>espresso, milk cream, whipped cream, cocoa</i>	
CAPPUCCINO GOLOSO	€ 2,70
café espresso, crema de leche, topping de Gianduia, nata montada fresca <i>espresso, milk cream, topping Gianduja, fresh whipped cream</i>	
CAPUCCINO MAMMA MIA	€ 2,70
café espresso, crema de leche, caramelo, nata montada fresca <i>espresso, milk cream, caramelo, fresh whipped cream</i>	
CAFFÈ FREDDO / SHAKERATO	€ 1,80
café espresso batido con hielo <i>espresso shaken with ice</i>	

AFFOGATO €4,50
café espresso con helado de vainilla, Bourbon
espresso with vanilla ice cream, Bourbon

AFFOGATO CHOCOLATE €4,50
chocolate caliente con helado de vainilla Bourbon
hot chocolate with vanilla Bourbon ice cream

COMBINATO AMARETTO DISARONNO €5,90
café espresso, crema de leche, Amaretto Disaronno, nata montada fresca, galletas
espresso, milk cream, Amaretto Disaronno, fresh whipped cream, cookies

COMBINATO CHOCOLATE €4,50
café espresso, crema de leche, topping de chocolate, nata montada fresca, trozos de chocolate
espresso, milk cream, topping chocolate, fresh whipped cream, chocolate bits

COMBINATO GIANDUIA €4,50
café espresso, crema de leche, topping de Gianduia, nata montada fresca, trozos de chocolate
espresso, milk cream, topping Gianduja, fresh whipped cream, chocolate bits

COMBINATO CARAMELO €4,50
café espresso, crema de leche, topping de caramelo, nata montada fresca, trozos de chocolate
espresso, milk cream, topping Caramel, fresh whipped cream, chocolate bits

IRISH COFFEE €5,90
café espresso, whiskey, azúcar moreno, nata montada fresca
espresso, whiskey, brown sugar, fresh whipped cream

TÉ-INFUSIONES €2,50

ESPECIALIDADES
TÉ FRIO CON FRESA €2,70
Ice tea with Strawberries



Crepes y Gofres



“ Nuestros crepes y gofres son **100% naturales**, elaborados con ingredientes cuidadosamente seleccionados. Por eso son tan buenos, como los hacemos con amor por la naturaleza. Puedes elegir crepes y gofres con azúcar glass, o seleccionar a tu gusto preferido muchas combinaciones: crear tu crep o gofre perfecto!

*Our crepes and waffles are **100% natural**, made with carefully selected ingredients. That's why they are as good as we are with love for nature. You can choose crepes and waffles with sugar glass, or select as you like many combinations: create your crepe or perfect waffle!* ”





CREPES – GOFRES · PANCAKES - WAFFLES

Con azúcar glas / With sugar glass

€3,40

TOPPINGS

- NUTELLA €1,20
- OREO €1,20
- KINDER BUENO €1,20
- CHOCOLATE CON LECHE €1,20
CHOCOLATE WITH MILK
- CHOCOLATO BLANCO €1,20
WHITE CHOCOLATE
- GIANDUIA €1,20
- DULCE DE LECHE €1,20
- COCO/COCONUT €1,20
- CEREZAS AMARENA €1,20
CHERRY AMARENA
- NATA FRESCA/FRESH CREAM €1,20
- CAMELO/CARAMEL €1,20
- FRUTOS DEL BOSQUE / FOREST FRUITS €1,20
- FRESA / STRAWBERRY €1,20
- FRUTA FRESCA (FRESH FRUIT): €1,20
- FRESA, PLATANO, PIÑA, KIWI, MANGO...
STRAWBERRY, BANANA, PINEAPPLE, KIWI, MANGO, ...

BOLA DE HELADO + €2,00

(SOLO CON LOS CREPES/GOFRES)

[1 scoop of ice cream with pancake /waffle

CREPE - GOFRE MAMMA MIA €5,10

Con frutas del bosque calientes y nata fresca
With hot forest fruits and whipped cream

**CREPES SALADAS/
SALTED CREPES** €5,10

Jamón y queso
Ham and cheese

CHURROS €3,10

"Dudo que el mundo tenga para nadie una sorpresa más emocionante que la primera aventura con helado"

"Dubito che ci sia al mondo una sorpresa più sconvolgente della prima volta che assaggi un gelato."

Alfred Campbell Brown

"I doubt whether the world holds for anyone a more soul-stirring surprise than the first adventure with ice cream"

¿Nuestro secreto?

¡¡Ingredientes cuidadosamente seleccionados y fresquísimos!!

Nuestro helado es el **más natural** y el **más fresco**. En efecto, el producto que hay delante de ti puedes degustarlo.

¡¡El helado a Km 0!!

Puedes escoger el que tú quieras y combinarlo con fruta, topping, etc.

Además, elaboramos diferentes tipos de yogur: helado de yogur, yogur griego, frozen yogurt.

Siempre frescos y naturales

Our secret?

Our ingredients are very fresh and carefully selected!!

Our ice cream is the **most natural** and the **freshest**. In fact, you can have a taster of the product in front of you.

Ice cream at Km 0!!

You can choose your flavour and combine it with fruit, topping, etc.

In addition, we produce different types of yogurt: ice cream yogurt, greek yogurt, frozen yogurt.

Always fresh and natural

HISTORIA DEL HELADO



En su variada ruta entre historia y geografía, el helado se ha transmutado desde postre de los ricos a comida rápida para todos, y no solamente de verano. Ya en Mesopotamia y Egipto probablemente se consumían bebidas con hielo o nieve. Pero han sido los maestros pasteleros italianos los que han dado las formas y los gustos que hoy conocemos en todo el mundo

In its varied route between history and geography, the ice cream has been transmuted from the dessert of the rich to fast food for everyone, and not just summer. In Mesopotamia and Egypt probably, drinks were already consumed with ice or snow. But it has been the Italian pastry chefs who have given the shapes and tastes that we know today all over the world

La que podría definirse como primera terrina de helado fue encontrada en Egipto en una tumba de la segunda dinastía (2700 A.C.). Una especie de molde, dos tazas de plata, que contenían nieve (o hielo) y fruta cocida. Las "Neviere", lugares para guardar la nieve y fabricar hielo, son en realidad una muy antigua invención.

El helado ya se comía en la antigua Roma, pero los romanos no lo conocían como el típico manjar que conocemos hoy en día, utilizaban a los esclavos para traer nieve de las montañas. En las ruinas de Pompeya aparecen las huellas que sugieren que existían tiendas donde se vendía hielo raspado endulzado con miel.

El primer helado hecho en casa fue presentado y probado alrededor de 1560 en la corte de Caterina de Medici en Florencia, presentado por el arquitecto Bernardo Buontalenti y era casi un sorbete de limón enfriado con nieve.

En 1686 el siciliano Francesco Procopio abrió la primera heladería en París utilizando con fruta fresca, miel, azúcar y hielo. En 1700 el helado llega a América, cuando Giovanni Basiolo lo llevó a Nueva York. En aquella época no se conocían muchas clases y tipos de helados, pero en 1773 apareció en un periódico el primer anuncio de un helado que decía: "acaba de llegar de Londres Monsieur Filippo Lenzi, pastelero y heladero!"

A principios de 1800 los heladeros italianos, ubicados principalmente en Venecia, empezaron a comercializar y distribuir sus helados en Austria, Alemania, Holanda y Bélgica y luego por toda Europa.

What could be defined as the first terrine of ice cream was found in Egypt in a tomb of the second dynasty (2700 BC). A kind of mold, two silver cups, containing snow (or ice) and cooked fruit. The "Neviere", places to store snow and make ice, are actually a very old invention.

Ice cream was already eaten in ancient Rome, but the Romans did not know it as the typical delicacy we know today, they used slaves to bring snow from the mountains. In the ruins of Pompeii appear the tracks that suggest that there were shops where scraped ice sweetened with honey was sold.

The first homemade ice cream was presented and tasted around 1560 in the court of Caterina de Medici in Florence, presented by the architect Bernardo Buontalenti and was almost a lemon sorbet chilled with snow.

In 1686 the Sicilian Francesco Procopio opened the first ice cream parlor in Paris using fresh fruit, honey, sugar and ice. In 1700 the ice cream arrives to America, when Giovanni Basiolo took it to New York. At that time many kinds and types of ice cream were not known, but in 1773 the first advertisement of an ice-cream appeared in a newspaper which read: "Monsieur Filippo Lenzi, pastry chef and ice-cream maker, has just arrived from London!"

In the early 1800s Italian ice cream shops, mainly located in Venice, began to market and distribute their ice cream in Austria, Germany, Holland and Belgium and then throughout Europe.



Bocadillos

Sandwiches

y Croassants



Bocadillos, Sandwiches y Croissant

Bread rolls, Sandwiches and Croissants

varias combinaciones desde €2.60 hasta €4.50

various combinations from €2.60 - €4.50

Productos sujetos a disponibilidad en local, PVP con IGIC incluido · Products subject to local availability, Price with TAX included

En nuestros
establecimientos
encontrarás sólo

helados artesanales

*In our establishments
you will find only*

homemade Ice creams

NO OGM

NO GLUTEN

NO
LACTOSIUM

El helado artesanal tiene aproximadamente un contenido de aire 3 veces inferior al helado industrial

El helado artesanal tiene un 40% menos de grasas que el industrial

El helado artesanal se elabora al momento y su temperatura no supera nunca los -8°C , en cambio el industrial se produce y almacena a -40°C

Handmade ice cream has approximately 3 times less air content than industrial ice cream

Homemade ice cream has 40% less fat than industrial ice cream

The homemade ice cream is prepared at the moment and its temperature never exceeds -8°C , whereas the industrial ice cream is produced and stored at -40°C

