

LURKA

CHOCOLATE DE ORIGEN

CARTA



CAFÉ

AMERICANO 2,00

ESPRESSO 1,80

Sólo

CORTADO 2,00

Cortado con leche

LATTE 2,10

Con leche

CAPUCCINO 2,50

Café, leche y espuma

MOCCA 2,90

Chocolate 70%, café, y leche

FLAT WHITE 2,70

Un café doble y leche

*Leche vegetal + €0.20

OTRAS

COCA COLA 2,50

AGUA BOTELLÍN 1,30

AGUA CON GAS 1,50

ZUMO NARANJA 3,00

ZUMO CACAO 3,99

INFUSIONES

CACAO Y COCO 2,00

Cascarilla de cacao, nibs y coco

CACAO CHAI 2,00

Cascarilla de cacao, nibs y especias de chai

CACAO, MANZANA Y CANELA 2,00

Cascarilla de cacao, nibs, manzana, canela

INFUSIÓN LATTE 2,10

Infusión de cacao con leche

VARIOS 2,00

Manzanilla, Menta Poleo y Té negro

BEBIDAS FRÍAS

COLD BREW DE CAFÉ Y CACAO 3,00

Café y cacao infusionado 24 hrs en frío

HORCHATA AVENA ARROZ Y CACAO 3,00

Con leche de avena. Recomendado con café

CHOCOLATE A LA TAZA HELADO 3,60

Opcional nata montada de cacao y virutas de brownie

ESPRESSONIC 3,50

Hielos, café espresso y agua tónica

LATTE CON HIELOS 2,10

*Leche vegetal + €0.20

PARA BEBER

BOLLERÍA

CROISSANT 2,50

Cubierto de chocolate 70% y nibs de cacao

ROLLO CANELA 2,50

Hojaldre relleno de canela y nibs de cacao

BROWNIE 3,50

De chocolate 70% y nibs de cacao

BROWNIE LIMÓN 3,50

De chocolate 70% y nibs de cacao

GALLETA 2,50

Con chispas de chocolate

DEGUSTACIÓN

BOMBÓN 1,50

Los sabores cambian con la temporada

DEGUSTACIÓN CHOCOLATES 5,50

Degusta 3 chocolates de nuestra colección.
Utiliza la hoja de cata al final de la carta.

TARTAS

INDIVIDUALES

CAKE PLÁTANO 4,50

Con caramelo y trozos de chocolate

CHOCOLATE TRUFADO 4,50

Chocolate con leche trufado. *Sin gluten

TARTA DE QUESO 4,50

Con chocolate blanco y Haba Tonka

TARTAS GRANDES

Por encargo

Para 5-6 personas 21,00

PARA COMER

CHOCOLATE A LA TAZA



Elige tamaño

- 1. GRANDE 3,60**
CHICO 2,30

Elige líquido

- 2. AGUA**
LECHE
LECHE VEGETAL + €0,20

Elige con o sin

- 3. NUBES CARMELIZADAS + 0,50**
Marshmallows

***Sin gluten. No contiene harina ni espesantes.**

NUESTRO CHOCOLATE A LA TAZA

El chocolate se derrite en agua, leche o leche vegetal. Y se espuma.

Se sirve con un molinillo mexicano haciendo un guiño al origen. Antes de comerse, el chocolate se bebía. Y la espuma era un símbolo de poder, prosperidad y buena fortuna. Era la bebida del Emperador Azteca y luego de la realeza Europea.

Puedes comer la espuma con la cuchara o beberla. Y cuando vayas por la mitad puedes sumergir el molinillo en tu taza para sacar más espuma.

Instrucciones

1. Sostén el mango del molinillo entre las palmas de las manos
2. Gira deslizando el molinillo entre las palmas. Como cuando estás a punto de comer algo delicioso y te frotas las manos en anticipación.
3. Esta rotación constante y el aire crea espuma y prosperidad.

CHOCOLATE A LA TAZA

CHOCOLATE

TABLETAS 6,90

Chocolate hecho con cacao mexicano. Pregunta por % y sabores.

TABLETA MINI 3,50

Pregunta por el de temporada

CAJA REGALO 2,50

Para 3-4 tabletas

CHOCOLATE A LA TAZA 11

Para hacer en casa

ARROKAK

ARROKAK ALMENDRAS 9,50

Almendras cubiertas de chocolate y sal

ARROKAK CEREAL 8,50

Bolitas de cereal cubiertas de chocolate.

ARROKAK CACAO 9,50

Habas de cacao cubiertas de chocolate.

BOMBONES

1 BOMBÓN 1,50

CAJA 4 BOMBONES 6,00

CAJA 9 BOMBONES 13,50

CAJA 16 BOMBONES 24,00

*Los sabores cambian con la temporada

INFUSIONES

CACAO COCO 7,50

CACAO, MANZANA, CANELA 7,50

CACAO CHAI 7,50

CAFÉ

EN GRANO 8,50

Café Kaitxo tostado en Balmaseda

PARA LLEVAR

LURKA

CHOCOLATE DE ORIGEN

MENU



COFFEE

AMERICANO 2,00

ESPRESSO 1,80

CORTADO 2,00

Macchiato

LATTE 2,10

CAPUCCINO 2,50

MOCCA 2,90

made with 70% chocolate

FLAT WHITE 2,70

*Oat milk + €0.20

OTHERS

COCA COLA 2,50

BOTTLED WATER 1,30

SPARKLING WATER 1,50

ORANGE JUICE 3,00

COCOA FRUIT JUICE 3,99

INFUSIONS

CACAO Y COCO 2,00

Cascarilla de cacao, nibs y coco

CACAO CHAI 2,00

Cascarilla de cacao, nibs y especias de chai

CACAO, MANZANA Y CANELA 2,00

Cascarilla de cacao, nibs, manzana, canela

INFUSIÓN LATTE 2,10

Infusión de cacao con leche

VARIOS 2,00

Manzanilla, Menta Poleo y Té negro

COLD DRINKS

COLD BREW COFFEE WITH CACAO 3,00

24h infused coffee with roasted cocoa nibs

RICE AND COCOA HORCHATA 3,00

Made with oat milk. You can add an espresso

FROZEN DRINKING CHOCOLATE 3,60

Add whipped cream infused in cocoa nibs and brownie

ESPRESSONIC 3,50

Espresso with tonic water over ice

ICED LATTE 2,10

*Oat milk + €0.20

TO DRINK

BAKED

CROISSANT 2,50

Covered in 70% chocolate 70% and nibs

CINAMMON ROLL 2,50

Sprinkled with cocoa nibs

BROWNIE 3,50

Made with chocolate 70% and nibs

LEMON BROWNIE 3,50

with cream cheese and cocoa nibs

COOKIES 2,50

Chocolate or peanut and caramel

TASTING

BOMBON 1,50

Ask for the seasonal flavours

CHOCOLATE TASTING 5,50

Taste 3 chocolates from our collection and use the tasting sheet at the end of the menu.

CAKES

INDIVIDUALES

BANANA CAKE 4,50

with salt caramel and chocolate

TRUFFLED CHOCOLATE 4,50

*No gluten

CHEESE CAKE 4,50

With white chocolate

BIG CAKES

Pre-order

For 5-6 portions 21,00

TO EAT

DRINKING CHOCOLATE



Choose size

- 1.** LARGE 3,60
SMALL 2,30

Choose mixer

- 2.** WATER
MILK
OAT MILK + €0,20

Optional

- 3.** FLAMBEED MARSHMALLOWS + 0,50

*Our chocolate contains no flour or thickeners

OUR DRINKING CHOCOLATE

We melt the chocolate in water, milk, or oat milk. And frothed.

We serve it with a Mexican 'molinillo' to pay homage to its origins. Before it was eaten, chocolate was drunk. The foam was a symbol of power, wealth, prosperity, and good fortune. It was the ceremonial drink of the Aztec Emperor and later of the European royalty.

You can eat the foam with a spoon or drink it. When you're halfway through you can dip the 'molinillo' into your cup to make more foam.

Instructions

1. Hold the handle of the 'moinillo' between the palms of your hands.
2. Turn by sliding the molinillo between your palms. Like when you are about to eat something delicious and you rub your hands together in anticipation.
3. This constant rotation and air creates foam and prosperity.

DRINKING CHOCOLATE

HOW TO TASTE



SEE

Does it have bubbles? Is it smooth, shiny and glossy? This is a sign of well tempering



HEAR

Break a piece of chocolate and hear the snap. A sharp snap is also a good sign of good tempering



SMELL

Bring the chocolate close to your nose and sniff like a bunny



TOUCH

Compare the texture between your fingers to the texture in your mouth



TASTE

Melt the chocolate in your mouth. Don't chew. Enjoy identifying the different flavours and aromas.

DESCRIBE WHAT YOU TASTE

1. TEXTURE

Creamy, Waxy, Silky,
Hard, Oily, Smooth,
overly sweet, Satiny,
Gritty, Crumbly,

2. FLAVOUR

Sweet, Bright, Caramel,
Nutty, Sour, Marmalade,
Intense Coffee, Citrus,
Bitter, Floral, Salty, Fruity,
Raisin, Date, Smoked

3. AFTERTASTE

Long, Dried fruit,
Complex, Astringent,
Spicy, Vegetable, Honey,
Sweet, Tobacco

HOW TO TASTE

CHOCOLATE

BARS 6,90

Selection of bars made with mexican cacao.

MINI BAR 3,50

Ask for the flavours

GIFT BOX 2,50

Fits 3-4 bars

DRINKING CHOCOLATE 11

To make at home

CRUNCH

ALMONDS 9,50

Chocolate & salt covered almonds

CEREAL PUFFS 8,50

Crunchy cereal puffs covered in chocolate

COCOA BEANS 9,50

Roasted whole cocoa beans covered in chocolate.

BOMBONS

1 BOMBON 1,50

BOX 4 BOMBONS 6,00

BOX 9 BOMBONS 13,50

BOX 16 BOMBONS 24,00

*Flavour change each season

INFUSIONS

CACAO COCONUT 7,50

CACAO, APPLE, CINNAMON 7,50

CACAO CHAI 7,50

COFFEE

WHOLE BEANS 8,50

Kaitxo Specialty Coffee roasted in Balmaseda

TAKE AWAY