

ANEXO 4

Cafetería del Hospital de Baza

LISTA DE ARTÍCULOS Y PRECIOS

2023

	PERSONAL	PÚBLICO
1.- CAFÉ, LECHE E INFUSIONES		
Café sólo o cortado	1,00	1,20
Café con leche	1,00	1,20
Descafeinado	1,00	1,20
Café con leche; caña de 180 c.c.	1,00	1,20
Descafeinado con leche, caña 180 c.c.	1,00	1,20
Vaso de leche; caña 180 c.c.	0,90	1,20
Vaso de leche manchada; 180 c.c.	1,00	1,20
Té, Tila, Manzanilla, Otras infusiones	0,90	0,90
Té con leche; caña de 180 c.c.	0,90	0,90
Cola-caó, chocolate	1,00	1,20
2,- DESAYUNO		
Café con leche; caña de 180 c.c., Media tostada; bollo de pan de 70 gr. o pan de molde de 50 gr. con mantequilla, aceite o foie-gras	1,90	2,30
Tostada (bollo pan 70 gr. o pan de molde de 50 gr., con mantequilla, aceite o foie-gras)	1,90	2,30
Media tostada	0,80	1,20
Tostada integral (bollo 100 gr. Con mantequilla, aceite o foie-gras)	2,00	2,50
Media tostada integral	0,90	1,20
Aceite monodosis extra	0,20	0,20
Mantequilla porción extra	0,10	0,10
3.- BEBIDAS		
Cerveza sin alcohol Lata 33 c.c.	1,20	1,40
Coca-cola, Pepsi-cola, Refrescos de naranja o limón	1,20	1,40
Batidos vainilla, chocolate, fresa	1,20	1,40
Agua mineral, botellín 330 c.c.	0,80	0,90
Agua mineral, botella 1500 c.c.	1,20	1,40
Zumo naranja natural tubo	1,90	2,10
zumos envasados (melocotón o piña)	1,20	1,40
4,- TAPAS Y RACIONES (Tapa: 50 a 60 gr.; ración 150 a 160 g.)		
Aceitunas sin hueso: Tapa	2,10	2,30
Ración	3,50	3,90
Ensaladilla: Tapa	2,10	2,30
Ración	3,50	3,90
Tortilla: Tapa	2,10	2,30
Ración	3,50	3,90
Pescado frito: Tapa	2,10	2,30
Ración	3,50	3,90
5,- BOCADILLOS Y SANDWICHES		
Bocadillos; Bollo de pan tipo Munich 100 gr.		
De embutidos o Fiambres	2,10	2,30
De queso	2,10	2,30
De Jamón serrano	2,70	2,90
Conservas: atún, bonito, caballa, etc.	2,70	2,90
De lomo plancha	2,70	3,00

De tortilla patatas	2,70	2,90
De calamares	2,70	2,90
Con dos ingredientes: Cada ingrediente más:		
De lomo con queso, bacon con queso, york y queso	0,30	0,60
SABDWICHES: Pan de molde dos tostadas		
Misto de Jamón y queso	2,00	2,30
Vegetal	2,30	2,90
Americano	2,30	2,70
6,- BOLLERÍA		
Bollo de leche; croissant; monjil; etc.	1,40	1,70
Pastelería (alemán, milhoja, cortadillo...)	1,40	1,70
Tarta o pastel cordobés porción	1,40	1,70
7,- SOPA Y ENTREMESES		
Ensalada variada	4,60	5,80
8,- HUEVOS		
	0,00	0,00
Tortilla francesa en plato con ensalada	5,80	6,80
9.- PESCADOS		
Merluza a la romana	4,60	5,80
Calamares fritos	4,60	5,80
10.- CARNES Y PRECOCINADOS		
Con guarnición: patatas fritas o verduras		
Escalope de cerdo	5,80	6,80
Chuleta de cerdo	4,60	5,80
Precocinados	4,60	5,80
11,- POSTRES		
Fruta en almibar	1,40	1,70
Fruta fresta; 1 pieza (manzana, naranja, pera, etc.)	1,00	1,20
Yogourt natural o sabores	0,90	1,20
Postres lácteos envasados (natillas, arroz con leche...)	1,00	1,20
12.- MENU con rotación quincenal		
Menú completo		
PRIMER PLATO		
Sopa, paella, potaje, cocido, estofados, verduras, etc.		
SEGUNDO PLATO		
Carnes; pescados, precocinados		
POSTRE	8,10	8,70
Fruta del tiempo 1 pieza, flan, natillas....		
BEBIDA		
Refresco, Cerveza (Lata, Tubo) o Botellín agua mineral		
PAN		
1 pieza tipo Munich de 100 gr.		