


























brunch

diario

PRIMERO

- Huevos benedict con jamón ibérico   
(Suplemento de aguacate 4€)
- Tosta de aguacate  
(Suplemento de queso feta 2€ y suplemento de salmón ahumado 4€)
- Focaccia de salmón ahumado con mostaza y eneldo      
- Shakshuka guisado con especias, queso feta y huevo poché   

SEGUNDO

- Gofre con plátano y dulce de leche   
- Tortitas con frutos rojos o crema de avellanas    
- Bowl de açai o Pitaya con fruta fresca  
- Pudín vegano de chia
con mango, maracuyá y coco.
- Batido quita penas  
(Disponible en 5 sabores)

BEBIDAS

- Café o té
- **Y elegir 2ª bebida entre:**
- Pink lemonade
- Zumo natural
(manzana, agua de coco, lima, espirulina y vitaminas) o (frambuesa, cereza, bayas de goji, guaraná y vitaminas)
- Zumo de tomate preparado

29€

Opción Mimosa Especial +5€/pax
Opción Mojito o Bloody Mary +10€/pax
Opción Copa de Champagne +15€/pax

ALÉRGENOS

 GLUTEN	 PESCADO	 LÁCTEOS	 MOSTAZA	 ALTRAMUZ	 HUEVOS	 SOJA
 CRUSTÁCEOS	 CACAHUETES	 FRUTOS DE CÁSCARA	 GRANOS DE SÉSAMO	 MOLUSCOS	 APIO	 SULFITO

IVA INCLUIDO

OPCIÓN SIN GLUTEN