

Brunch

Martin Perasategui.

BRUNCH AÑO NUEVO

Café o infusión

Zumo de naranja o detox

Bowl de fruta a elegir

Magdalenas de limón y canela o
Croissant de mantequilla

Opción de plato caliente a elegir:

English Breakfast

(Huevos fritos, panceta ibérica, beans, morcilla
ibérica curada y rebanadas de pan tostado)

French style

(Tostada de pan brioche con mermelada
de arándanos, chantilly, frutos rojos y jarabe
de arce)

Grand slam

(Huevos revueltos, panceta ibérica, pancakes,
y sirope de arce)

Huevos benedictinos

(Huevos poché, panceta ibérica y salsa bearnesa
con tostada de pan brioche)

Toasted loaf

(Rebanadas de pan tostado, aguacate, salmón
ahumado y huevo poché)

Vegan wrap

(Wrap integral, frijoles negros, tomatillo, aguacate
y pico de gallo)

Mediterranean style

(Rebanadas de pan tostado con tomate, aceite
de oliva y paleta de bellota)

30€

"La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio"