



BRUNCH



DEGUSTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MERCADO

PARA BEBER

1º) EMPIEZA POR UN ZUMO:

- ZUMO DE NARANJA NATURAL
- ZUMO DEL DÍA. Con fruta 100% orgánica y de temporada.



2º) ESCOGE ENTRE:

- CAFÉ. Sólo, con leche o cortado.
 - INFUSIÓN. Manzanilla, poleo menta, rooibos, té earl grey o té verde Sencha.
- +añade tu bebida vegetal. 0,5



PARA COMER

3º) ¿DULCE O SALADO? TÚ ELIGES:

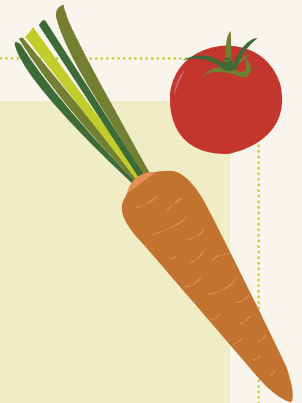
- TOSTADAS DE PAN DEL DÍA ★
 - mantequilla y mermelada ●●✓
 - tomate y aceite de oliva virgen extra ●✓
- BOLLERÍA ECOLÓGICA (consultar alérgenos)

4º) PIDE EL QUE MÁS TE APETEZCA:

- WOK DE VERDURAS. Con penne de quinoa y arroz. ●✓
- HUEVOS ECOLÓGICOS AL GUSTO
 - revueltos con espinacas y queso de cabra ●●✓
 - poché con salsa de eneldo, salmón, calabacín y tomate cherry ●●
 - fritos con salchichas, champiñón portobello y tomate provenzal ●
- TACO DE CARNE MECHADA DE PUCHERO con toques mexicanos y plátano frito. ●●
¡Elige tu punto picoso!

5º) Y PARA TERMINAR ¿QUÉ PREFIERES?

- YOGUR BIO NATURAL. Con miel o fruta de temporada. ●✓
- TARTAS ARTESANALES (consultar alérgenos) ★



SI QUIERES, COMPLÉTALO CON:

- COPA DE VINO orgánico. 3 ●
- CERVEZA de barril. 3 ●

DOMINGOS DE 11.00 A 16.00 H. - 21€/persona IVA incluido.

ALÉRGENOS QUE CONTIENEN NUESTROS PLATOS:

● huevo ● lactosa ● gluten ● mostaza ● frutos de cáscara ● sésamo ● sulfitos ● soja ● pescado

✓ vegetariano ✓ vegano ★ opción sin gluten

🍞 PAN CON TOMATE ... 3€ PAN SIN GLUTEN ... 2€/PERS.