



Brunch

100%
ECOLÓGICO

DEGUSTACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE NUESTRO MERCADO

PARA BEBER

1-) EMPIEZA POR UN ZUMO:

- Zumo de naranja natural
- Zumo del día con fruta 100% orgánica y de temporada.

2-) ESCOGE ENTRE:

- Café: Sólo, con leche o cortado.
- Infusión: Manzanilla, poleo menta, rooibos, té earl grey o té verde Sencha.

PARA COMER

3-) ¿DULCE O SALADO? TÚ ELIGES:

- Bol de yogur natural con muesli y miel ●●●
- Bol de yogur natural con muesli y fruta ●●●
- Tostada de pan con tomate ●★

4-) PIDE EL QUE MÁS TE APETEZCA:

*Todos acompañados de ensalada o patatas deluxe

- Huevos benedictine con salsa holandesa y aguacate sobre tostadas de pan ●●●★
- Quesadilla de jamón dulce, tres quesos, guacamole y pico de gallo ●●
- Quiche Lorraine de jamón dulce, queso de cabra y espinacas ●●

5-) Y PARA TERMINAR ¿QUÉ PREFIERES?

- Crepe relleno de plátano y chocolate ●●●
- Tortitas de queso crema con coulis de frutos rojos ●●
- Tarta de zanahoria con cobertura de queso y chocolate blanco ●●

SI QUIERES, COMPLÉTALO CON:

COPA DE VINO orgánico. 3 ●●

CERVEZA de barril. 3 ●●

SÁBADOS y DOMINGOS de 11.00 a 14.00 H. - 22€/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.