



























brunch

diario

PRIMERO

- Huevos benedict con jamón ibérico   
(Suplemento de aguacate 2€)
- 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, aguacate 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
*Pepino, espinaca, manzana y limón. *Fresa, mora, plátano y manzana.
- Zumo de tomate preparado

29€

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

ALÉRGENOS



IVA INCLUIDO

OPCIÓN SIN GLUTEN