

MENÚ BRUNCH 35€



A COMPARTIR

- Hogazas artesanas de trigo, maíz y avena con pasas servidas con mermelada y mantequilla.....
- Selección de bollería dulce.....
- Surtido de quesos y embutidos.....
- Guacamole hecho en casa con totopos en molcajetes.....sin alérgenos
- Ceviche de corvina con ají amarillo y pure de boniato, miel y lima.....
- Croquetas caseras de jamón con mermelada de pimientos del piquillo...

PRINCIPALES A ELEGIR

- Huevos benedictinos con aguacate y paletilla ibérica.....
- Hamburguesa de vaca 160gr , pan de mantequilla y patata, queso Idiazabal, bacon, salsa bourbon y cebolla caramelizada.....
- Brioche de Carrillera de ternera con cebolla encurtida y albahaca fresca.....
- Ensalada Cesar con pollo y queso parmesano.....

POSTRES A ELEGIR

- Tarta de zanahoria y frosting de queso cremoso.....
- Tarta de queso parmesano y coulis de frutos rojos.....
- Fruta cortada de temporada.....sin alérgenos

Leyenda de alérgenos

- | | | | |
|--|---|--|--|
|  Gluten |  Pescado |  Frutos secos |  Sésamo |
|  Crustáceos |  Soja |  Apio |  Sulfitos |
|  Huevos |  Lácteos |  Mostaza |  Moluscos |

Infórmenos si sufre algún tipo de intolerancia alimentaria. La pesca cumple con R.D. 1420/2016