



DESAYUNO

DESAYUNO BUFFET

Disfruta de un amplio bufé con artículos brillantemente seleccionados. Desde bollería recién horneada, frutas de temporada, hasta huevos orgánicos cocinados a cualquier estilo, tostadas, opciones saludables, café ilimitado y zumo de naranja

Precio: 25€ por persona

A LA CARTA

PANADERÍA

Bollería	2,5
Pasta de avellana	2,5
Porción pastel	5

SALUDABLE

Granola, yogur, frutos secos	9
---------------------------------	---

Bol de quinoa	13
Quinoa, huevo pochado, aguacate, avellana, verduras, aliño de miel y mostaza	

ACOMPañANTE

Mortadela	4,5
Espinacas	3
Tomate	3,5

TOSTADAS

Tostada aguacate	8
Aguacate, rábano, tomates cherry	
Torrijas	10

HUEVOS

Royale	13
Salmón ahumado	
Brioche florentine	11
Espinacas	
Brioche benedict	12
Mortadela	
Huevo frito	8
Huevos revueltos	8
Tortilla francesa	8

CAFETERÍA

Espresso	2,5
Doble espresso	2,8
Americano	3,5
Cortado	3,2
Cappuccino	4,5
Zumo natural de naranja	5
Zumo natural de manzana	5
Té Negro	3,5
Té Manzanilla	3,5
Té English Breakfast	3,5



DESAYUNO

BAR

ESPECIALES CALIENTES

Bicerin	5
Chocolate caliente, café, nata montada licor de chocolate +2€	
Marocchino	2,8
Café, leche montada, Nutella	
Matcha Latte	4,5
Pink Latte	4
Remolacha, leche, especias	
Golden Latte	4,5
Cúrcuma, leche, especias	

INFUSIONES Y TES

Sans&Sans 3	3,5
Ceilan Breakfast, Earl Grey Luxury, Indian Chai, Cosmic, Manhattan, Tharib, Manzanilla	

ENERGÍA Y VITAMINAS

Ginger Shot	3,5
Jengibre, miel, limón	
Popeye	9
Espinacas, manzana, jengibre, miel, limón	
Protein Volta	9
Banana, dátiles, cacahuetes, leche	
Zumos	6

COLD COFFEE

Iced Latte	4,8
Iced Matcha	5
Shakerato	3,5
Café tónico	4

REVITALIZANTE

Castellroig Brut Nature	8
Champagne Veuve Cliquot NV	19
Mimosa	14
Zumo de naranja, cava	

Todas nuestras bebidas con leche están disponibles con alternativas vegetales.
No dudes en hablar con el equipo sobre posibles intolerancias o alergias.