



BREAKFAST

Upon request we will gladly provide you with separate menu with allergenic labeling

Grilled eggs



French omelet to taste (toppings: tomato, onion, ham, cheese, tuna and mushrooms)



Classic eggs Benedict with bacon , diced avocado on brioche bread and fresh leaves



Potato waffle with egg , bacon , horseradish and cherry



Toast with Camembert cheese , rocket and thin slices of tomato with turkey



Gourmet Cream cheese croissant with smoked salmon , gherkins and boiled eggs with thinly

sliced radishes



Artisan bread toast made with turmeric with smoked salmon , avocado slices and boiled eggs with

fresh vegetables



Mollete de chicharrón de Cádiz (pork rinds from Cádiz) sliced with paprika butter and thin slices

of tomato , accompanied by fresh salad and potato straws



Pancakes with berries and nuts with toppings to taste (caramel, chocolate, Nutella, maple syrup , nuts , yoghurt with berries and/ or whipped cream





DESAYUNO

Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos

Huevos a la plancha



Tortilla a la francesa al gusto (toppings : tomate, cebolla, jamón york, queso, atún y champiñones



Clásicos huevos Benedictinos con bacon , dados de aguacate sobre pan brioche y hojas frescas



Gofre de patata con huevo, bacon , rábano y cherry



Tosta de Pan de Pueblo con queso Camembert, rúcula y finas lonchas de tomate con pavo



Croissant gourmet de queso Crema con salmón ahumado, pepinillos y huevos cocidos con finas rodajas de rábano



Tosta pan artesano elaborado con cúrcuma con salmón ahumado, rodajas de aguacate y huevos cocidos con vegetales frescos



Mollete de chicharrón de Cádiz laminado con manteca de pimentón con finas rodajas de tomate acompañado de ensalada fresca y patatas paja



Tortitas pancake con frutos del bosque y nueces con toppings al gusto (dulce de leche, chocolate, Nutella, sirope de arce, nueces, yogur con frutos del bosque y/o nata montada)

