

El Brunch de Haydée



LA BIENVENIDA

SERVICIO DE AGUAS MINERALES

ZUMO DE NARANJA

natural i recién exprimido!

ZUMO DETOX

con frutas y verduras ecológicas

OSTRAS & CAVA MARIA RIGOL BRUT NATURE

OSTRA SORLUT CON AJO BLANCO DE COCO Y CLOROFILA

*María Rigol Brut Nature, (Xarel-lo, Macabeo y Parellada) DO Cava
I suplemento por persona 8€ I*

PLACERES CRUJIENTES

GRISSINIS

de pizza ideliciosos!

FOCACCIA

*mediterránea con salmón marinado en
casa con tzatziki de parchita*

ATÚN

*con rabanitos encurtidos, sésamo tostado
y vinagreta de soja sobre pan nórdico*

TACO DE COCHINITA

*pibil, cebolla roja de Guayonje y aguacate
de la Isla*

PEQUEÑOS 'MAINS'

TATAKI

*de presa ibérica a la llama,
salsa chifera y castañas*

TALLARINES VEGETALES

con salsa de queso y kimchee

GYOZAS DE POLLO

con salsa antichuchera

HUEVO DE CORRAL

*con holandesa de berros, velo untuoso
y queso majero*

MOMENTO DULCE & CAFÉ

TARRITO DE COMPOTA

de papaya, yogur cremoso y muesli con miel de Tajinaste

CROISSANT ARTESANO

acompañado de confituras hechas en casa y mantequilla con sal de Fuencaiente

BANANA BREAD CON MACADAMIAS

TARTA DE CHOCOLATE

CAFÉ&INFUSIONES

Servicio Nespresso de café, con leche, capuccino, infusiones premium

EL BRUNCH DE HAYDÉE

Domingos de 10:00 a 13:00 horas (48€/Persona) ¡Con reserva, mejor!

Por las características del brunch, la materia prima utilizada, manipulación y elaboración del mismo, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de la manipulación cruzada, algún tipo de alérgenos reconocido en El Reglamento (UE) N° 1169/2011