Los Almuerzos
Le Brunch

Cocktail del momento | ***Cocktail*** *du moment*
Café alcoholizado | ***Café*** *alcoolisé*
Jugo fresco | ***Jus*** *frais* 5

Los platos

Bol de frutas frescas, yogur griego y cereales con quinoa envuelta en chocolate negro 70 % /
Bol de ***fruit frais*** composé de figues, prunes rouge***,*** *avec yogourt grec, céréales et quinoa soufflé chocolat noir 70 %* 12

Ensalada de quinoa y espinacas, queso de cabra frito, pimientos rostizados y vinagreta de cava /
Salade *de quinoa et épinards,* ***fromage de chèvre frit****, poivrons rôtis, et petites tomates variées, avec vinaigrette de cava* 14
*Extra salmon ahumado | *Extra saumon fumé* + 3

Bagel de tartar de 2 salmones con marinada de cebolla roja, tomates secos y alcapabras /
Bagel *de tartare aux 2* ***saumons*** *avec marinade d'oignon rouge, tomates séchées et câpres* 14

Tortilla (3 huevos) de patata con pato confitado y ensalada de arugula /
Omelette *espagnole (3 oeufs)de patate avec* ***canard*** *confit effiloché et salade de roquette* 15

Tortilla creativa, escoja sus ingredientes! (gratinada, chorizo, tocino, espinacas) /
Omelette *créative, choisissez vos ingrédients! (gratiné, chorizo, bacon, épinards)* 15

Ciabatta de aceitunas, cordero braseado, salsa bbq y tocino /
Ciabatta *d'olive noir, d'****agneau*** *braisé, sauce barbecue, bacon et fromage gratiné* 16

Filete de bacalao en cama de alubias, chorizo y almejas /
Filet de ***morue****, sur un lit de fèves aux chorizo, palourdes et sirop d'érable* 17

Costilla de ternera con costra de mostaza a la antigua y cama de champiñones salvajes /
Côte de ***veau****, croûte de moutarde à l'ancienne, sur un lit de champignons sauvages* 32