

BRUNCH₂₀₂₅



COMENZAMOS CON...

Café y leche servido a la mesa

ESTACIÓN DE...

Zumo de naranja

Cava y/o mimosa

Agua Mineral

ESTACIÓN DE...

Selección de panes y bollería

Mantequilla artesana, mermelada y aceite de oliva

Cereales, leche, avena, yogur y frutas

Quesos y embutidos gallegos e ibéricos

Sandwiches afternoon tea style

HUEVOS ...

Huevos benedictine

Revueltos

Fritos con puntilla

Pasados por agua

French omelette (pregunte por nuestros aderezos)

* Todos nuestros huevos proceden de agricultura sostenible.

ESTACIÓN DE...

El mar

Mejillones de la ría

Cóctel de langostinos

Salmón marinado en soja y naranja

Ceviches

ESTACIÓN DE...

La tierra

Pollo asado de corral

Guiso meloso de carrillera

Roastbeef

Paella

ACOMPAÑAMIENTOS

Puré de patata

Patata panadera

SALAD BAR

Tomates variados, mézclum, pepino, aguacates, cebolla, brotes de soja y aceitunas Kalamata

DE LA HUERTA

Zanahoria, endivia roja, remolacha, rabanito, espárragos verdes y cogollos

POSTRES...

Nuestra fuente de chocolate

Brochetas de frutas

Pancakes caseros

Postres en formato shot

Tiramisú

Lemon pie

Chocolate en

texturas

Carrot Cake

Arroz con leche

Mini tartas de los escudos

Tarta de queso cremosa

Nuestro brownie con avellanas sin gluten

Tarta de Santiago

Tarta San Marcos

Por porciones

Strudel de manzana y albaricoque

Tarta Tres Leches

Crumble de mango

Crème Brulé

BUFFET ASISTIDO
12.30 – 16.00h

PRECIOS:

38 € Por persona

4 a 12 años: 21 €

< 3 años: 10€

IVA INCLUIDO

* Algunos de nuestros productos pueden variar de acuerdo con la disponibilidad o la estación.

* Para celíacos y alérgicos hay que reservar y avisar con 48 horas de antelación para poder ajustar el menú a sus necesidades.

* El buffet es asistido. Se podrá repetir, siempre y cuando sea dentro del horario: de 12,30H a 16,00h.

* Consulte nuestra carta de vinos.