

OLIVIA FORTUNY

BRUNCH

Siempre intentamos ofrecer una cocina creada con productos de agricultura ecológica y de pequeños productores cuidadosamente elegidos para poder disfrutar al máximo de los beneficios de nuestra gastronomía

Una bebida caliente, CAFÉ, TÉ o INFUSIÓN

Zumos naturales

Comenzando (a elegir)

Tostada de pan de hogaza de masa madre y harinas ecológicas acompañadas de mermeladas caseras, nuestra crema de cacao, tomate o aceite de oliva virgen

Tostada de aguacate con lima, cilantro y pimienta rosa

Tostada de jamón ibérico D.O. Guijuelo, con tomate y aceite ecológico

Dulce (a elegir)

Croissant

Bizcochos caseros producidos con harinas y frutas ecológicas

Galletas de avena y pasas o chocolate

Sigue con (a elegir)....

Cuenco de fruta de temporada

Bowl de chia con plátano, arándanos, moras, leche de avena, nibs de cacao y nueces

Cuenco de yogurt ecológico con granola y fruta de temporada

Y para finalizar (a elegir)....

HUEVOS REVUELTOS (de Cobardes y Gallinas) con verduras asadas, setas portobello, espinacas, parmesano, tomate seco o tomate fresco

HUEVOS FRITOS con bacón ahumado (de RoofTop. Smoke house), chips de verduras y rostie de boniato con eneldo

NUESTRO PLATO ESPECIAL DEL DÍA. Cada fin de semana una propuesta diferente

PRECIO 22,00€

AÑADE COCTEL DEL DÍA 5,00 €

COCTEL DEL DÍA

*SIDE CAR coñac Remy Martin, cointreau y zumo de limón
SOUTHSIDE Martin Miller's, lima, jarabe casero de pedro y mentha*