

Un sorbo de buenos días

Café de especialidad
Variedad de té naturales
Chocolate caliente
Zumos naturales: naranja, piña, melocotón

El aroma del pan recién hecho

Pan blanco, integral, con semillas, estilo rústico y de molde

Delicias recién horneadas

Croissants, napolitanas, ensaimadas, donuts

Mantequillas y mermeladas

Mantequilla, mermeladas variadas y miel natural

Delicias frías

Disfruta de los platos que desees:

SINFONÍA DE FRUTA FRESCA

Una selección refrescante: sandía, melón, manzana, kiwi, piña, naranja, uvas

SABORES AUTÉNTICOS

Jamón serrano, jamón cocido, pavo, chorizo, sobrasada, longaniza

INTENSOS Y TRADICIONALES

Quesos curado, semicurado, azul, fresco, Emmental, Gouda, Mahón

BOWL DE AÇAÍ CON FRUTA FRESCA

Rico en antioxidantes, refrescante y revitalizante

BOWL DE CHÍA Y GRANOLA

Con leche de coco y mango. Crujiente, suave y tropical

A TU GUSTO

BASES A ELEGIR:

Yogur griego natural
Kéfir natural
Yogur vegetal de coco
Yogur natural clásico

TOPPINGS:

Frutas frescas: frutos rojos, mango, macedonia
Frutos secos: orejones, uvas pasas, nueces
Semillas y granos: semillas de chía, granola artesanal
Toques dulces: miel, sirope de arce, mermelada casera

Sabores calientes

Una propuesta cálida y sabrosa para comenzar el día con elegancia. Por favor, elige un plato:

CHIVITO GOURMET

Pan crujiente con solomillo ibérico, jamón curado, queso madurado, huevo campero, rúcula, tomate y mayonesa de trufa

COCA DE DACSA VALENCIANA

Tarta tradicional de maíz con atún, huevo duro rallado y salsa de tomate casera

TOSTADA CON TORTILLA DE PATATA

Una opción clásica y reconfortante: tortilla española casera sobre pan de masa madre ligeramente tostado

TOSTADA DE AGUACATE CON HUEVO POCHÉ

Pan de masa madre tostado con aguacate triturado con lima y cilantro, coronado con huevo poché y un toque de aceite de oliva virgen extra

Huevos al gusto

Elaborados al momento y servidos con pan artesano:

HUEVOS REVUELTOS

Cremosos y delicadamente cocinados

HUEVOS FRITOS

Yema dorada y bordes crujientes

HUEVOS ESCALFADOS

Cocidos a baja temperatura

TORTILLA TRADICIONAL O FRANCESA

Ligera o jugosa, como prefiera

ACOMPAÑAMIENTOS DISPONIBLES:

Bacon , jamón cocido, espinacas, queso, tomate, champiñones, espirulina

HUEVOS BENEDICT

Con bacon crujiente o salmón ahumado, bagel tostado, huevo de corral cocido a baja temperatura, aguacate, rúcula fresca y salsa holandesa

PANCAKES A ELEGIR

Con nutella, nata montada o sirope de agave, servidos con frutos rojos

PORRIDGE DE AVENA CON FRUTOS ROJOS

Suave, reconfortante y nutritivo

23€ por persona



A sip of Good Morning

Speciality coffee
Variety of natural teas
Hot chocolate
Natural Juices: orange, pineapple, peach

The aroma of freshly baked bread

White, wholemeal, seeded, rustic style bread and loaf bread

Oven-fresh treats

Croissants, pastry rolls, ensaimadas, doughnuts

Butter and jams

Butter, assorted jams and natural honey

Cold delights

Enjoy the dishes of your choice:

FRESH FRUIT SYMPHONY

A refreshing selection: watermelon, melon, apple, kiwi, pineapple, orange, grapes

AUTHENTIC FLAVOURS

Serrano ham, cooked ham, turkey, chorizo, sobrasada, longaniza

BOLD AND TRADITIONAL

Cured, semi-cured, blue, fresh, Emmental, Gouda, Mahón cheeses

AÇAÍ BOWL WITH FRESH FRUIT

Rich in antioxidants, refreshing and revitalising

CHIA & GRANOLA BOWL

With coconut milk and mango. Crunchy, smooth and tropical

AT YOUR TASTE

CHOOSE A BASE:

Natural Greek yoghurt
Natural kefir
Plant-based coconut yoghurt
Classic natural yoghurt

TOPPINGS:

Fresh fruits: berries, mango, fruit salad
Nuts and dried fruits: dried apricots, raisins, walnuts
Seeds and grains: chia seeds, artisan granola
Sweet touches: honey, maple syrup, homemade jam

Warm flavours

A warm and flavourful offering to start the day with elegance. Please choose one dish:

GOURMET CHIVITO

Crusty bread with Iberian sirloin steak, cured ham, matured cheese, free-range egg, rocket, tomato and truffle mayonnaise.

COCA DE DACSA VALENCIANA

Traditional Valencian corn cake with tuna, grated boiled egg and homemade tomato sauce

TOAST WITH SPANISH OMELETTE

A comforting classic: homemade Spanish omelette on lightly toasted sourdough

AVOCADO TOAST WITH POACHED EGG

Toasted sourdough with smashed avocado, lime and coriander, topped with a poached egg and a drizzle of extra virgin olive oil

EGGS TO YOUR LIKING

Freshly prepared and served with artisan bread:

SCRAMBLED EGGS

Creamy and delicately cooked

FRIED EGGS

Golden yolk and crispy edges

POACHED EGGS

Slow-cooked to perfection

TRADITIONAL OR FRENCH OMELETTE

Light or juicy — as you prefer

AVAILABLE SIDES:

Bacon, cooked ham, spinach, cheese, tomato, mushrooms, spirulina

EGGS BENEDICT

With crispy bacon or smoked salmon, toasted bagel, slow-cooked farm egg, avocado, fresh rocket and hollandaise sauce

PANCAKES OF YOUR CHOICE

With Nutella, whipped cream or agave syrup, served with berries

OAT PORRIDGE WITH BERRIES

Soft, comforting and nutritious

23€ per person

