

# MENÚ DESAYUNO

## Breakfast Menu

ANTE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA,  
POR FAVOR INDÍQUESELO A NUESTRO STAFF.  
In case of any food allergy or intolerance,  
please inform our staff.

CAFÉ / Coffee

SOLO / Espresso

CORTADO / Macchiato

AMERICANO / American

CAFE CON LECHE / Coffee with milk

LATTE / Latte

CAPUCCINO / Cappuccino

FLAT WHITE / Flat White

MATCHA / Matcha

MATCHA CON LECHE / Matcha Latte

TÉ / Tea

TE VERDE / Green Tea

ENGLISH BREAKFAST / English Breakfast

EARL GREY / Earl Grey

JENGIBRE Y LIMÓN / Ginger and Lemon

ROIBOS / Rooibos

POLEO MENTA / Pennyroyal Mint

MANZANILLA / Camomile

LECHE / Milk

LECHE DE AVENA / Oat Milk

LECHE SIN LACTOSA / Lactose-free Milk

LECHE DE VACA / Cow Milk

LECHE DE SOJA / Soy Milk

GOLDEN OSCETRA CAVIAR

>2mm Color Negro y Marrón. Elegante.

Sabor a Nuez, Mantequilla y Sal.

>2mm Black and Brawn color.

Elegant, Nutty Taste, Butter & Salt

BELUGA “Huso Huso”

3,5mm, Color Gris y Negro.

Fresco, Mineral, Salado, Hueva Grande.

Uno de los Mejores Caviars del Mundo

3,5mm, Grey and Black color.

Fresh, Mineral, Salt, Big Roe.

One off the Best Caviar in the World

NUESTRAS SUGERENCIAS SALADAS A LA CARTA

Our Salty Suggestions a la Carte

HUEVO BENEDICT

SOBRE TOSTA DE PAN CON SALMON O BAICON

Classic Egg Benedict

with Bread Toast with Salmon or Bacon

10€

HUEVO BENEDICT NOI

SOBRE TOSTA DE PAN (HUEVO A BAJA TEMPERATURA,  
ESPINACAS, POLVO DE JAMÓN IBÉRICO Y HOLANDESA)

NOI Egg Benedict

with Bread Toast (Low-temperature Egg, Spinach,  
Iberian Ham Powder and Hollandaise Sauce)

10€

“SHAKSHUKA”

HUEVOS CON SALSA DE TOMATE,  
RECETA TRADICIONAL DE LA COCINA MAGREBÍ

“Shakshuka”

Eggs with Tomato Sauce,  
a Traditional Recipe from the Maghreb Cuisine

10€

TOSTA CON AGUACATE Y HUEVO

Avocado and Egg Toast

10€

NUESTRAS SUGERENCIAS DULCES

Our Sweet Suggestions

TOSTADA FRANCESA RELLENA DE NUTELLA,  
ACOMPAÑADA DE MASCARPONE

French Toast with Nutella and Mascarpone

7€

PANCAKES CON FRUTA Y TOFFE DE COCO

Pancakes with Fruit and Coconut Toffee

7€

## CAVIAR

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO  
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill.

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 80€

BELUGA “Huso Huso” 180€

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO  
+ 2 COPAS DE RUINART BRUT.  
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill  
+ 2 Glasses Ruinart Brut.

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 110€

BELUGA “Huso Huso” 210€

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO  
+ BOTELLA RUINART BLANC DE BLANCS  
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill  
+ Bottle Ruinart Blanc de Blancs

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 220€

BELUGA “Huso Huso” 320€

## HUEVOS

### Eggs

FRITOS, REVUELTOS, POCHADOS Y DUROS  
Fried Eggs, Scrambled Eggs, Poached Eggs and Boiled Egg

TORTILLA FRANCESA  
Omelette

PUEDES PEDIRLOS CON  
Choose and Add Your Extra

CEBOLLA / Onion  
CHAMPIÑONES / Mushrooms  
TOMATE / Tomato  
ESPINACAS / Spinach  
QUESO / Cheese  
JAMON COCIDO / Ham  
JAMON IBERICO / Iberian ham  
BEICON / Bacon

SELECCIÓN DE PANES PARA ESCOGER:  
SEMILLAS, MORENO, BLANCO Y SIN GLUTEN

Toast bread selection to choose:  
Seeds/Brown/White/Gluten-Free