



GOURMET

Huevo benedictine de jamón ibérico de bellota, salsa périgord y trufa.....	  	28€
Brioche de bogavante, salsa holandesa y caviar Ossetra.....		42€
Huevos revueltos de centolla y gamba blanca.....	     	28€
Sándwich fundente de jamón ibérico de bellota 100% y queso manchego trufado...	 	24€
Croissant con stracciatella de burrata, mortadela ahumada y praliné de pistachos.....	    	20€
Pan de aceite recién horneado con tomate rallado.....		9€
*Añade jamón ibérico de bellota 100%.....		14€

DESAYUNOS ESPECIALES

Incluido para todos los desayunos especiales:
Un plato gourmet (excepto el brioche de bogavante)
Un plato saludable o dulce
Café y té

Natural.....	45€
Un zumo o cóctel sin alcohol	
Vibrante.....	55€
Un cóctel o copa de cava	

BURBUJAS

D.O CAVA "Agradezco" Brut.....	12€
A.O.C Champagne	
Moët & Chandon Brut Impérial.....	20€
A.O.C Champagne	
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé.....	24€
A.O.C Champagne	
Moët & Chandon Gran Vintage Extra Brut.....	37€
A.O.C Ruinart	
Blanc de Blancs (Chardonnay).....	38€

SALUDABLE

Pudding de chía, frutos rojos y coco.....		14€
Yogurt griego		
granola, almendra tostada y arándanos	 	14€
Tosta de aguacate con espinacas frescas, tomates cherry y nieve de nueces de macadamia.....	   	16€
Carpaccio de remolacha, queso feta, pistacho, rúcula y vinagreta de aceite balsámico blanco.....	  	16€
Plato de fruta fresca.....		14€

DULCE Y GOLOSO

Chocolate caliente con churros.....	 	16€
Tortitas con frutos rojos y sirope de arce.....	  	16€
Tostada francesa caramelizada.....	   	16€
Cesta de bollería.....		16€

ZUMOS

Zumo: naranja / pomelo / piña / manzana....	10€
Rise and shine cold press	
(Zanahoria, mango y maracuyá).....	12€
Detox cold press	
(Espinaca, pepino, menta y guayaba).....	12€
*Añade burbujas (cava Agradezco).....	8€

TE Y CAFÉ

Espresso / Cortado.....	10€
Capuccino / Latte / Café frío.....	12€
Selección de té clásicos.....	12€
Matcha.....	14€
Pistachio latte.....	 14€
Cold brew tonic.....	14€

CÓCTELES

Kimchi bloody mary.....	 18€
Espresso martini.....	18€
Mimosa.....	22€
Bellini.....	22€
Garden spritz.....	18€

SIN ALCOHOL

Virgin mary.....	14€
Garden lemonade.....	14€
Cinnamon iced tea.....	14€
Lapsang frost iced tea.....	14€



Por favor no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia o si necesita información sobre alguno de los ingredientes.

SAVOURY

Acorn-fed Iberian ham benedict egg, périgord sauce and truffle.....	   	28€
Lobster brioche, hollandaise sauce and Ossetra caviar.....	     	42€
Scrambled eggs, spider crab and white prawn.....	     	28€
Ham and cheese melt, 100% Iberian Bellota ham and truffled manchego cheese.....	 	24€
Croissant with burrata straciatella, smoked mortadella and pistachio praline.....	   	20€
Freshly baked olive oil bread with grated tomato.....		9€
*Add 100% Acorn-fed Iberian ham.....		14€

HEALTHY

Chia pudding, mixed berries and coconut.....		14€
Greek yogurt granola, toasted almonds and blueberries.....	 	14€
Avocado toast, fresh spinach, cherry tomatoes and macadamia nut snow.....	   	16€
Beetroot carpaccio, feta cheese, pistachio, rocket and white balsamic vinaigrette.....	    	16€
Fresh fruits.....		14€

SWEET AND INDULGENT

Hot chocolate with churros.....	 	16€
Pancakes with mixed berries and maple syrup.....	  	16€
Caramelized French toast.....	   	16€
Bakery basket.....		16€

SIGNATURE BREAKFASTS

Included for all special breakfasts:
One savoury dish (except the lobster brioche)
One sweet or healthy dish
Coffee or tea

Natural.....	45€
One juice or non-alcoholic cocktail	
Sparkling.....	55€
A cocktail or glass of cava	

SOFT DRINKS

Juice: orange / grapefruit / pineapple / apple.....	10€
Rise and shine cold press juice (Carrot, mango and passion fruit).....	12€
Detox cold press juice (Spinach, cucumber, guayaba and mint).....	12€
*Add bubbles (cava Agradezco).....	8€

TEA AND COFFEE

Espresso / Cortado.....	10€
Capuccino / Latte / Iced.....	12€
Classic tea selection.....	12€
Matcha.....	14€
Pistachio latte.....	14€
Cold brew tonic.....	14€

BUBBLES

D.O CAVA "Agradezco" Brut.....	12€
A.O.C Champagne	
Moët & Chandon Brut Impérial.....	20€
A.O.C Champagne	
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé.....	24€
A.O.C Champagne	
Moët & Chandon Gran Vintage Extra Brut.....	37€
A.O.C Ruinart	
Blanc de Blancs (Chardonnay).....	38€

COCKTAILS

Kimchi bloody mary.....	18€
Espresso martini.....	18€
Mimosa	22€
Bellini.....	22€
Garden spritz.....	18€

NON-ALCOHOLIC

Virgin mary.....	14€
Garden lemonade.....	14€
Cinammon iced tea.....	14€
Lapsang frost iced tea.....	14€



Crustaceans



Eggs



Fish



Peanuts



Soy



Dairy



Tree nuts



Celery



Mustard



Sesame



Sulphites



Molluscs



Lupin



Gluten

Please let your waiter know if you have any allergies or require information on the ingredients used in our dishes.