



Brunch Menu

Available from 11:00-16:00

Toast:

SPINACH OMELETTE

Soft spinach omelette on artisan bread, served with grated tomato, melted Brie cheese and caramelized onion.

12,50

GOAT CHEESE ROLL

Slices of goat roll on crusty bread, topped with roasted piquillo peppers and homemade fig jam.

13

DE LA HUERTA

Chickpea hummus with paprika on a slice of rustic bread, topped with slow-roasted aubergine and artichokes.

13

CHICKEN AU GRATIN

Juicy oven-baked chicken breast, gratinéed with aged sheep's milk cheese. Served on crusty bread with our mild piquillo.

13

BURGOS BLACK PUDDING

Creamy scrambled eggs with Burgos black pudding, finished with a touch of mild aioli and crispy fried leek strings.

14

CROISSANT A LA PLANCHA

Grilled croissant with a poached free-range egg, crispy bacon, fresh spinach salad, and shallots. Served with Hollandaise mousse and grated Pajojo cheese.

12,50

OCTOPUS WITH PAPRIKA

Delicate slice of perfectly cooked octopus leg, served on a bed of seasoned fennel salad with a subtle smoky touch of La Vera paprika.

15

SMOKED SALMON

Thin slices of smoked salmon with creamy Brie cheese and capers, accompanied by a light egg cream and dressed with a classic mustard and honey vinaigrette.

15

Salad:

GARLIC PRAWN SALAD

Garlic prawns with a mustard and honey dressing.

15

Pankaces/Brioche:

HOMEMADE PANCAKES

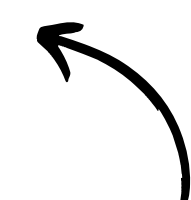
Homemade pancakes topped with Malagueño raisin compote and dragon fruit, drizzled with maple syrup and garnished with candied orange peel.

12,50

BRIOCHE ROYALE

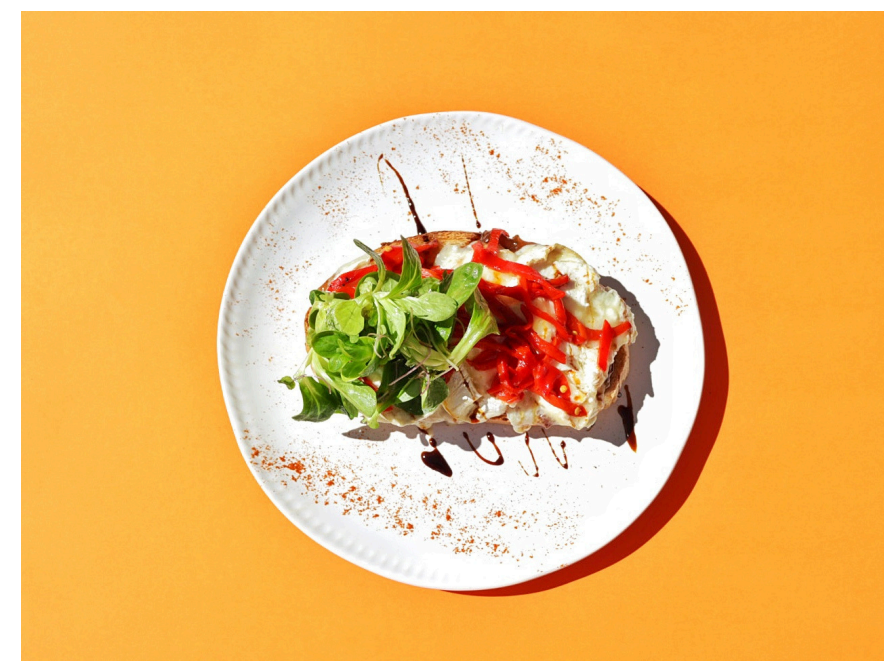
Golden toasted brioche, lightly caramelized with brown sugar. Served with blueberries, banana, smooth marscapone cream and fresh mint. Finished with a touch of lime zest.

13



HOMEMADE PANCAKES

GOAT CHEESE ROLL



GARLIC PRAWN SALAD



Brunch Menú

Disponible de 11:00 a 16:00

Tostas:

TORTILLA DE ESPINACAS

Suave tortilla de espinacas sobre pan artesano, acompañada de tomate rallado, queso brie fundido y cebolla caramelizada en su punto.

12,50

RULO DE CABRA

Rodajas de queso de cabra sobre pan crujiente, con pimientos del piquillo asados y mermelada casera de higos.

13

DE LA HUERTA

Base de hummus de garbanzo al pimentón sobre rebanada de pan rústico, coronada con berenjena y alcachofas asadas a baja temperatura.

13

POLLO GRATINADO

Jugosa pechuga de pollo cocinada al horno y gratinada con queso curado de oveja. Servida con nuestro alioli suave de piquillos, sobre pan crujiente.

13

MORCILLA DE BURGOS

Revuelto cremoso de morcilla de arroz de Burgos, con un toque de alioli suave y coronado con hilos de puerro frito.

14

CROISSANT A LA PANCHA

Croissant a la plancha con huevo de corral escalfado, bacon crujiente, ensalada fresca de espinacas y chalotas. Acompañado de espuma de salsa holandesa y queso pajojo rallado.

12,50

PULPO AL PIMENTÓN

Delicada rodaja de pata de pulpo cocida en su punto, sobre una base de ensalada de hinojo aliñada, con un sutil toque ahumado de pimentón de la Vera.

15

SALMÓN AHUMADO

Finas láminas de salmón ahumado con queso brie cremoso y alcaparras, acompañadas de una ligera crema de huevo y aliñadas con vinagreta de mostaza antigua y miel.

15

Ensalada:

ENSALADA CON GAMBAS

Gambas al ajillo con un aliño de mostaza y miel.

15

Panqueques/Brioche:

PANQUEQUES CASEROS

Panqueques caseros con compota de sultanas malayas y fruta de estragón, cubiertos con sirope de arce y cáscaras de naranja confitadas.

12,50

BRIOCHE ROYALE

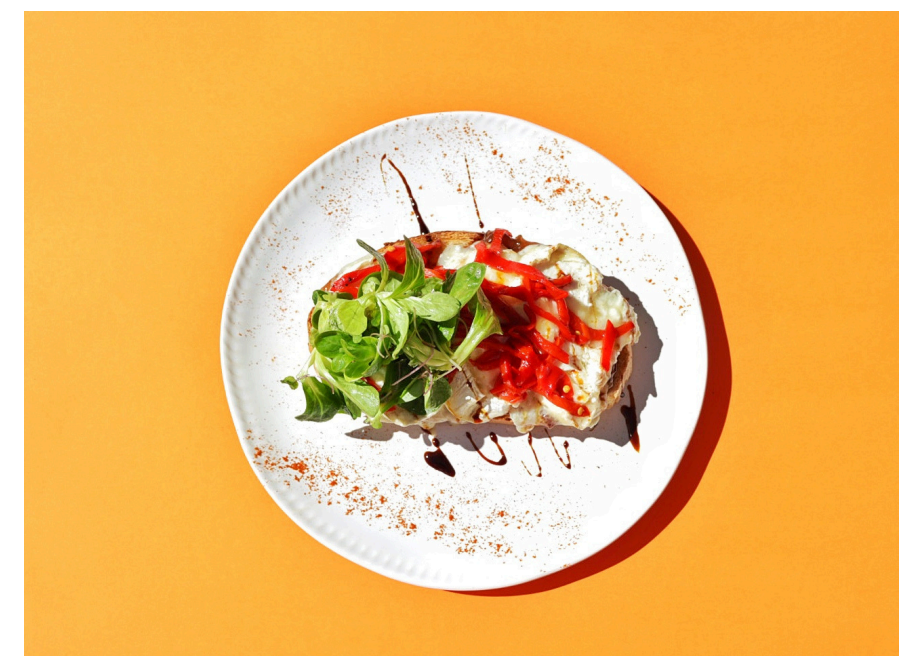
Brioche dorado y tostado, sutilmente caramelizado con azúcar moreno. Servido con jugosos arándanos y plátano, una suave crema de mascarpone y menta fresca. Acabado con un toque de ralladura de lima.

13



←
PANQUEQUES CASEROS

RULO DE CABRA



←
ENSALADA CON GAMBAS