



JUGOS NATURALES

🍎🍊 NARANJA, PIÑA,
TORONJA, MELÓN,
SANDÍA O PAPAYA

JUGOS SALUDABLES

🍎🥕 VITAMINA A
Naranja, zanahoria y jengibre fresco

🍎🥝 VITAMINA C
Fresa, piña, plátano y limón

🍎🥒 HIDRATANTE
Melón, kiwi y pepino

🍎🌿 SPORT
Sandía, agua de coco,
limón y menta

SMOOTHIES DE FRUTA

🍎🥭 MANGO
Con chinola y menta

🍎🥭 PAPAYA
Con limón y jengibre

🍎🥭 PIÑA
Con coco y frutas rojas

FRUTA FRESCA

🍎 PLATO DE FRUTAS DE
LA TEMPORADA
Selección de cuatro frutas



PANADERÍA

● BAGUETTE NATURAL

● BAGUETTE DE HARINA INTEGRAL

● PAN MULTI GRANO

● PAN TOSTADO, NATURAL O DE HARINA INTEGRAL

● PAN DE CAMPIÑA TOSTADO

PAN DULCE

● CROISSANT A LA MANTEQUILLA

● CROISSANT DE ALMENDRAS

● PAN AL CHOCOLATE

● BRIOCHE PARISINA

CEREALES

● GRANOLA

Avena, nueces y semillas, frutos secos, coco rallado, jarabe y canela

● AVENA

Avena cocida en leche y agua, miel de abeja y canela

● MÜESLI DE AVENA

Salvado de trigo, almendras, coco, frutos secos y semillas

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

● Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

● Contiene lácteos o/y huevos

● Libre de gluten

● Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



LÁCTEOS

LECHE A ELECCIÓN:

Entera, descremada, deslactosada,
de almendra, de avena o de soja

🍎 YOGURT

Natural, de manzana, fresa,
chocolate o de fruta del día

🍎 AVENA

Yogurt con avena, piña y menta fresca

🍎 MÜESLI

Yogurt con müesli y compota de pera

🍎 BIRCHER MÜESLI

Con banano, pistacho y limón

ESPECIALIDADES DEL PANADERO: CREPAS, WAFFLES Y MÁS

Elija un platillo principal y una o varias guarniciones y salsas:

PLATILLOS PRINCIPALES

Crepas, Pancake, tostado francés o waffle natural, vainilla o con chispas de chocolate

GUARNICIONES

Banano, fruta roja de temporada, mango caramelizado, compota de manzana, maní tostado, tocino crujiente o mermelada

SALSAS

Coulis de frutos rojos, coulis de fruta de la pasión, salsa caramel, salsa chocolate, miel de abeja, sirope o Chantilly

Por razones de nutrición y de salud, utilizamos únicamente aceite de olivo extra virgen para aderezos y salsas



HUEVOS A LA CARTA

HUEVO AL GUSTO

Con jamón, queso Gruyère, cebolla, pimiento o vegetales mixtos y salsa romesco

● OMELET A LAS FINAS HIERBAS

Omelet de clara de huevo con finas hierbas: perejil, estragón y cebollín
Tostada de pan brioche
pesto de fina hierva

HUEVOS BENEDICTINOS O ROYAL

Muffin cubierto de salmón ahumado o lomo de cerdo ahumado, dos huevos pochados y glaseado de salsa holandesa

CROQUE MADAME

Sándwich gratinado de jamón, queso Gruyère y bechamel coronado por un huevo frito y guarnición a su elección

HUEVO REVUELTO CON CAMARÓN

Servido sobre pan multigrano tostado con espinaca salteada, glaseado con salsa bernesa

● FRITTATA

Omelet italiano de papa, pesto y queso de cabra

GUARNICIONES

SALCHICHA A LA PARRILLA

Con hierbas, chutney de cebolla al vinagre balsámico

TOCINO

Su elección de tocino muy asado y crujiente o cocido suave

● VEGETALES DE TEMPORADA

Salteados en aceite de olivo

PAPA

Rösti de papa, compota de tomate a las finas hierbas