



## JUGOS NATURALES

🍏🍌🍋 NARANJA, PIÑA,  
TORONJA, MELÓN,  
SANDÍA O PAPAYA

## JUGOS SALUDABLES

🍏🍌🍋 VITAMINA A  
Naranja, zanahoria y genjibre 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 genjibre

🍏🍌🍋 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.

- 🍏 Son platos saludables que ayudan a  
mantener una dieta equilibrada
- 🍏 Este plato contiene lácteos o/y huevos
- 🌿 Son platos libres 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

Crepa, 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 caramelo, 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

### 🍏🍷🍷 OMELET A LAS FINAS HIERBAS

Omelet de clara de huevo con finas hierbas: perejil, estragón y cebollín

### 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