



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 stracciatella, smoked mortadella and pistachio praline.....	   	20€
Freshly baked olive oil bread with grated tomato.....		9€
<i>*Add 100% Acorn-fed Iberian ham.....</i>		14€

SIGNATURE BREAKFASTS

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

Natural.....	38€
One juice or non-alcoholic cocktail	
Sparkling.....	48€
A cocktail or glass of cava	

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€

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€

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€
<i>*Add bubbles (cava Agradezco).....</i>	8€

TEA AND COFFEE

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

COCKTAILS

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

NON-ALCOHOLIC

Virgin mary.....	14€
Garden lemonade.....	12€
Cinammon iced tea.....	12€
Lapsang frost iced tea.....	12€

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 straciatella 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..... 38€

Un zumo o cóctel sin alcohol

Vibrante..... 48€

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€

Pistachio latte..... 12€

Cold brew tonic..... 12€

CÓCTELES

Kimchi bloody mary..... 18€

Espresso martini..... 18€

Mimosa..... 22€

Bellini..... 22€

Garden spritz..... 18€

SIN ALCOHOL

Virgin mary..... 14€

Garden lemonade..... 12€

Cinnamon iced tea..... 12€

Lapsang frost iced tea..... 12€



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Sulfitos



Moluscos



Altramuces



Gluten

Por favor no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia o si necesita información sobre alguno de los ingredientes.
Please let your waiter know if you have any allergies or require information on the ingredients used in our dishes.