

# \* BRUNCH

Disponible de 09.00 am a 14.00 h

## BRUNCH

Incluye café de especialidad Americano, expresso o Café con leche y zumo de naranja

### EL INGLÉS.....15€

Bacon, huevos fritos, salchichas, champiñones, tomate, judías, hash brown y dos rebanadas de pan y mantequilla.

### CONTINENTAL.....15€

Rebanada de pan de pueblo con AOVE tomate pera, rúcula y Jamón 100% ibérico de bellota, yogur natural con miel y copos de avena, acompañado por una deliciosa tarta de zanahoria y dulce de leche

### VEGGIE.....15€

Huevo escalfado sobre tosta de espinacas guacamole y salsa holandesa, hummus con crudité de zanahoria, esalada de pepino y queso fresco, yogur y chia, ágave y plátano.

### EL MAREADO.....15€

Ensalada de hojas de verdes con tomates, tosta de tapenade y ricota, huevos revueltos con salmón, hummus de aguacate con tiras de maíz y yogur natural con muesli y miel.

## PANCAKES Y MÁS

### PANCAKE PARTY.....18€

Tabla de Tortitas Americanas con fruta de temporada, sirope de arce, huevos revueltos, bacón crujiente crema de cacao y nata montada.

### CLÁSICAS.....8€

Tortitas Clásicas con Mantequilla mermelada de frambuesa sirope de Arce y fruta de temporada

### CHOCOLATE.....9€

Con nutella, dulce de leche, plátano, crocanti de lotus y helado de vainilla.

### BACON Y HUEVO.....10€

Clásicas con tiras crujientes de bacon, huevos revueltos, sirope de arce y azúcar glass.

### TOSTADAS FRANCESAS CON HUEVO REVUELTO, BACON Y SIROPE DE ARCE.....10€

## GOFRES Y CREPES

### GOFRES DE POLLO.....14€

Pechuga New York, gofres, sirope de arce, bacon, huevo, salsa BCC y azúcar glass.

### ELIGE ENTRE:

**GOFRE O CREPE CASERO DE NUTELLA, PLÁTANO, DULCE DE LECHE Y HELADO DE VAINILLA.....8€**

## HUEVOS

### BENEDICTOS.....10€

Muffin inglés con bacon, 2 huevos pochados y salsa holandesa.

### ROYALE.....12€

Muffin inglés con salmón ahumado, aguacate machacado, 2 huevos pochados y salsa holandesa.

### FLORENTINOS.....11€

Muffin inglés con aguacate, espinacas frescas, 2 huevos pochados, espárragos y salsa hoandesa.

### RANCHEROS.....10€

Base de tortilla de trigo, huevos fritos con salsa casera de tomate, cebolla, pimientos, calabacín, ajo, frijoles y jalapeños.

### CON BACON.....7€

Tiras de bacon con huevos fritos, pan y mantequilla.

## BAGELS

### CREMA DE QUESO Y SALMÓN.....8€

Salmon, queso crema, rúcula, salsa tártara y alcaparras.

### YOLK.....9€

Pechuga de pollo, bacon, lechuga Batavia, tomate y huevo frito.

### MEDITERRÁNEO.....8€

Hummus de garbanzos, tomate, calabacín a la plancha, rúcula y parmesano.

### PASTRAMI BAGEL.....11€

Ensalada de col y salsa inglesa

## BOWLS

### MUESLI CON YOGURT.....7€

Muesli con yogurt, fruta de temporada y miel.

### BIRCHER DE AVENA.....7€

Copos de avena con leche de almendras, nueces, agave, fruta de temporada, canela y aroma de vainilla.

### ACAI BOWL.....9€

Base de puré de acai, muesli, avena, plátano, arándano y Chia.

## TOSTAS

### IBÉRICA.....8€

Paleta de cebo ibérica, rodajas de tomate pera, aguacate natural madurado terminada con rúcula fresca, sésamo blanco y aceite de oliva virgen sobre una tosta de pan típico cordobés.

### GUACAMOLE Y HUEVO REVUELTO.....8€

Añade extra de bacon y salsa holandesa.....9€

### SALMÓN.....9€

Huevos revueltos, salmón ahumado, aguacate y rúcula.

### GARDEN.....9€

Hummus de remolacha, champiñones, espárragos, aguacate, lima y matcha sobre un brioche artesano.

### PAVO.....7€

Combinación de pavo, aguacate, queso de cabra, mermelada de pimiento rojo, orégano y aceite de oliva virgen.

Disponemos del listado de alérgenos a disposición del cliente que lo solicite

## BRUNCH

Speciality coffee and orange juice included  
American, expresso or flat with

**FULL ENGLISH**..... 15€  
Bacon, fried eggs, cumberland sausage, mushrooms, tomatoes, beans, hash brown and two slices of bread and butter.

**CONTINENTAL**..... 15€  
Slice of village bread with EVOO, tomato, pear, arugula and 100% Iberian acorn-fed ham, natural yogurt with honey and oat flakes, accompanied by a delicious carrot cake and dulce de leche.

**VEGGIE**..... 15 €  
Poached egg on spinach guacamole toast with hollandaise sauce, hummus with carrot crudité, cucumber sauce and fresh cheese and yoghurt with chia, agave and banana.

**EL MAREADO**..... 15 €  
Green leaves salad with tomatoes, tapenade and ricotta toast, scrambled eggs with salmon, avocado hummus with corn strips and natural

## PANCAKES & MORE

**PANCAKE PARTY**..... 18€  
Table of American Pancakes with seasonal fruit, maple syrup, scrambled eggs, crispy bacon, cocoa cream and whipped cream.

**CLASSICS**..... 8 €  
Classic pancakes with butter, raspberry jam, maple syrup and seasonal fruits

**CHOCOLATE**..... 9 €  
With nutella, dulce de leche, banana, lotus crocanti and vanilla ice cream.

**EGGS & BACON**..... 10 €  
Classics with crispy bacon strips, scrambled eggs, maple syrup and icing sugar.

**FRENCH TOAST WITH SCRAMBLED EGGS, BACON AND MAPLE SYRUP**.. 10 €

## WAFFLES & CREPES

**CHICKEN WAFFLES**..... 14€  
New York breast, waffles, maple syrup, bacon, egg, BCC sauce and icing sugar.

**CHOOSE BETWEEN:  
WAFFLE OR HOMEMADE CREPE WITH NUTELLA, BANANA, MILK SWEETS AND VANILLA ICE CREAM**..... 8 €

## EGGS

**BENEDICT**..... 10€  
English muffin with bacon, 2 poached eggs and hollandaise sauce.

**ROYALE**..... 12€  
English muffin with smoked salmon, mashed avocado, 2 poached eggs and hollandaise sauce.

**FLORENTINE**..... 11€  
English muffin with avocado, fresh spinach, 2 poached eggs, asparagus and hollandaise sauce.

**RANCHEROS**..... 10€  
Wheat tortilla base, fried eggs with homemade tomato sauce, onion, peppers, zucchini, garlic, beans and jalapenos.

**EGGS'N BACON**..... 7€  
Bacon strips with fried eggs, bread and butter.

## BAGELS

**SALMON AND CREAM CHEESE**..... 8€  
Salmon, cream cheese, arugula, tartar sauce and capers.

**YOLK**..... 9€  
Chicken breast, bacon, Batavia lettuce, tomato and fried egg.

**MEDITERRÁNEO**..... 8€  
Chickpea hummus, tomato, grilled zucchini, arugula and parmesan cheese.

**PASTRAMI BAGEL**..... 11€  
Coleslaw and worcestershire sauce

## BOWLS

**MUESLI WITH YOGURT**..... 7 €  
Muesli with yoghurt, seasonal fruits and honey.

**OAT BIRCHER**..... 7 €  
Oat flakes with almond, cinnamon, walnuts milk, agave, seasonal fruit and vanilla aroma.

**ACAI BOWL** ..... 9 €  
Base of acai puree, muesli, oatmeal, blueberry, banana and Chia.

## TOASTS

**IBERIAN**..... 8€  
Iberian bait shoulder, pear tomato slices, finished with ripened natural avocado and fresh arugula, white sesame and virgin olive oil on a typical bread toast from Córdoba.

**GUACAMOLE & SCRAMBLED EGG**... 8 €  
Add extra bacon and hollandaise sauce..... 9€

**SALMON**..... 9 €  
Scrambled eggs, smoked salmon, avocado and arugula.

**GARDEN**..... 9 €  
Beet hummus, mushrooms, asparagus, avocado, lime and matcha on an artisan brioche.

**TURKEY**..... 7 €  
Combination of turkey, avocado, goat cheese, red pepper jam, oregano and virgin olive oil.

WE HAVE A LIST OF ALLERGENS AT THE DISPOSAL OF THE CUSTOMER WHO REQUESTS IT