

* 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, yogurt 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 yogurt 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€

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.

ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA.....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.....12€

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

RANCHEROS.....10€

Base de tortilla de maíz, 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.

GOFRES Y CREPES

GOFRES DE POLLO.....14€

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

GOFRES Y CREPES.....8€

Caseros de Nutella, Plátano, dulce de leche y helado de vainilla.

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 tomatoaes, tapenade and ricotta toast, scrambled eggs with salmon, avocado hummus with corn strips and natural

PANGAKES & 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 €

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.

SEASONAL FRUIT SALAD... 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..... 12€
English muffin with avocado, fresh spinach, 2 poached eggs, asparagus and hollandaise sauce.

RANCHEROS..... 10€
Corn 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.

WAFFLES & CREPES

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

HOMEMADE WAFFLES AND CREPES..... 8 €
With Nutella, Banana, dulce de leche and vainilla ice cream.

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