

# MENÚ BRUNCH\_25€

## A COMPARTIR

- Hogazas artesanas de trigo, maíz y avena con pasas servidas con mermelada y mantequilla.....      
- Selección de bollería dulce.....    
- Surtido de quesos y embutidos.....  
- Hakaos de ropa vieja con salsa agridulce.....  
- Zamburiñas al carbón con gazpachuelo de tomatillo verde y sal ahumada.....  

## PRINCIPALES A ELEGIR

- Huevos Benedictinos con aguacate, paletilla ibérica, huevo pochado, salsa holandesa y cebollino.....   
- Hamburguesa de vaca 160gr hecha al carbón, con pan de mantequilla y patata, queso la rosa amarilla, lamina de paletilla ibérica, salsa brava y pimientos verdes fritos.....    
- Brioche de calamar con alioli de yuzu y aji amarillo.....     
- Bocadillo de costilla desmigada con pico de gallo y cilantro fresco.....    

## POSTRES A ELEGIR

- Tarta cremosa de queso Idiazabal.....   
- Tarta de zanahoria y frosting de queso cremoso.....    
- Fruta cortada de temporada..... sin alérgenos

## LEYENDA DE ALÉRGENOS

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  Gluten     |  Pescado |  Frutos secos |  Sésamo   |
|  Crustáceos |  Soja    |  Apio         |  Sulfitos |
|  Huevos     |  Lácteos |  Mostaza      |  Moluscos |

Infórmenos si sufre algún tipo de intolerancia alimentaria. La pesca cumple con R.D. 1420/2016