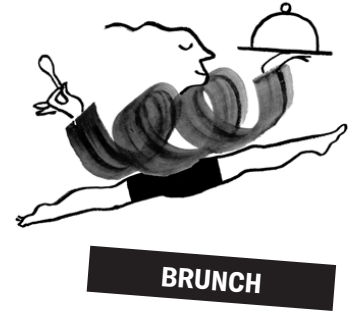


CATALÀ



BRUNCH

BY WITTMORE HOTEL

CONTRABAN

DESPERTAR

Brioixeria artesanal

Pans artesans

Cafè i infusions

BRINDIS

Escollir

- Sucos naturals
 - Taronja
 - Pastanaga, taronja i gingebre
 - Poma i espinacs
- Mimosa: amb o sense alcohol

GAUDIR

Escollir

- Ous: truita, remenats, fregits, poché, passats per aigua o
 - Guarnicions dels ous: xampinyó, tomàquet, alvocat, ceba, pernil ibèric o dolç, bacó, gall d'indi i formatge
- Ous Benedictine en pa de brioix O L
- Truita de patates*
- Embotits artesans catalans i pernil ibèric*
- Formatges catalans artesans* L
- Torrada amb albergínia, ricotta, tomàquet confitat i oli d'alfàbrega G L
- Coca amb alvocat, tomàquet, iogurt, ceba vermella i herbes G L SL

DELIR

Escollir

- Salmó marinat i brasejat, soja i yuzu* P S G O
- Pastanaga a la brasa amb arròs basmati i salvatge cruixent L
- Macarrons del cardenal amb secret ibèric O L SL G A S
- Hamburguesa de vedella, formatge, bacó, tomàquet i enciam amb pa de brioix G L
- Caneló de rostit amb trompetes de la mort, salsa de ceps G L O SL A S

ASSABORIR

Escollir

- Iogurt artesà amb granola i fruites de temporada G L
- Chia amb llet de coco, gerds amb alfàbrega i ametlles caramel·litzades FC
- Gofre de poma amb chantilly de canyella G L O
- Torrija caramel·litzada amb plàtans rostits i iogurt G L O
- Pastís de formatge semi salat, melmelada crua de fruits vermells i caramel de cardamom L G O SL



BRUNCH

45 € per persona

G - Gluten, FC - Fruita de closca, C - Crustaci, A - Api, M - Mostassa,
O - Ou, SS - Sèsam, P - Peix, SL - Sulfit, CC - Cacauet,
ML - Mol·lusc, S - Soja, L - Làctic, LB - Llobí

(*) Acompanyats de pa de vidre amb o sense tomàquet