

CASTELLANO



BRUNCH

BY WITTMORE HOTEL

CONTRABAN

DESPERTAR

Bollería artesanal

Panes artesanos

Café e infusiones

BRINDIS

Escoger

- Zumos naturales:
 - Naranja
 - Zanahoria, naranja y jengibre
 - Manzana y espinacas
- Mimosa: con o sin alcohol

DISFRUTAR

Escoger

- Huevos: tortilla, revueltos, fritos, poché, pasados por agua H
- Acompañamientos de los huevos: champiñón, tomate, aguacate, cebolla, jamón ibérico o cocido, beicon, pavo y queso
- Huevos Benedictine en pan de brioche H L
- Tortilla de patatas*
- Embutidos artesanos catalanes y jamón ibérico*
- Quesos catalanes artesanos* L
- Tostada con berenjena, ricota, tomate confitado y aceite de albahaca G L
- Coca con aguacate, tomate, yogurt, cebolla roja encurtida y hierbas G L SL

GOZAR

Escoger

- Salmón marinado y soasado, soja y yuzo* P S G H
- Zanahorias a la brasa con arroz basmati y salvaje crujientes L
- Macarrones del cardenal con secreto ibérico H L SL G A S
- Hamburguesa de ternera, queso, bacon, tomate y lechuga con pan de brioche G L
- Canelón de “rustido” con trompetas de la muerte y salsa de ceps G L H SL A S

SABOREAR

Escoger

- Yogur artesano con granola y frutas de temporada G L
- Chía en leche de coco, frambuesas con albahaca y almendras garrapiñadas FC
- Gofre de manzana y chantilly de canela G L H
- Torrija caramelizada con plátanos asados y yogurt G L H
- Cheesecake semi salado, mermelada cruda de frutos rojos y caramelo de cardamomo L G H SL



BRUNCH

45 € por persona

G - Gluten, FC - Fruto Cáscara, C - Crustáceo, A - Apio, M - Mostaza,
H - Huevo, SS - Sésamo, P - Pescado, SL - Sulfito, CC - Cacahuete,
ML - Molusco, S - Soja, L - Lácteo, AT - Altramuz

(*) Acompañados de pan de cristal con o sin tomate