

DESAYUNOS SALADOS

Embutidos y ahumados

- Jamón cocido · Pavo braseado · Paleta ibérica · Chorizo ibérico · Salchichon ibérico · Lomo ibérico
- Fuet · Salmón ahumado

Cereales

- Choco Krispies · Corn Flakes · Rice Krispies · Fruit'n Fibre · Special K
- Ocean Snack · Dinos Snack · Chiquichocs

Frutas

- Kiwi · Melón · Naranja · Piña · Pomelo rosa · Sandía · Fresas · Macedonia de frutas

Quesos

- Queso de Mahón

Leche pasteurizada de vaca, pasta prensada, curado (Mahón, Menorca)

- Queso Garrotxa

Leche de cabra pasteurizada, curado en cuevas (La Garrotxa, Girona)

- Queso Serrat

Leche cruda de oveja, semicurado (Pirineos catalanes)

- Queso Kuadrat Tros de Sort

Leche pasteurizada de vaca, pasta blanda (Sort, Lleida)

- Queso Tupí de Sant Gil

Crema elaborada a partir de queso de leche de cabra pasteurizada y fermentada con aguardiente (Pirineos catalanes)

- Queso Cal Fort

Leche pasteurizada de cabra, cremoso (Pirineos catalanes)

- Queso de pastor (Formatge d'atura)

Leche pasteurizada de vaca, curado (Pirineos catalanes)

- Queso suave de la Segarra

Leche pasteurizada de vaca, pasta prensada, semicurado (Pirineos catalanes)

- Queso manchego D.O.P.

Leche pasteurizada de oveja manchega, curado (Guadamur, Toledo)

- Queso fresco de Burgos

Desayuno del país

- Migas del pastor con chistorra, huevo, tropezones de jamón y panceta

Desayuno Lord inglés

- Salchicha, judías blancas, beicon, hash browns, tostada y huevo frito

Tostadas y huevos

- Pan de semillas con espárragos frescos y huevo poché
- Pan artesanal con lingote de beicon y huevo frito
- Tosta de aguacate y requesón

- Huevos revueltos y taco de jamón york braseado con peineta de ibérico
- Tortilla a tu gusto con pan de cristal con tomate

Elige tus ingredientes: atún, queso, jamón york, champiñones, espárragos, dados de tomate

Los huevos servidos en todos los platos son camperos y ecológicos

DULCES DESAYUNOS

- Dúo de tostadas con mermelada ecológica de sabores
- Yogur con *speculoos*, manzana rallada y mermelada de limón
- Yogur con granola y chía
- Yogur con muesli y frutas del bosque
- Bol de *açaí* con granola y frutas
- Yogur con macedonia de fruta fresca y crocanti
- Nuestras tortitas de plátano y sirope de arce, fresas y chocolate o de arándanos
- Gofres de nata y chocolate, fresas con nata o Nutella y chispas de chocolate blanco

ESMORZARS SALATS

Embotits i fumats

- Pernil dolç · Gall dindi a la brasa · Espatlla ibèrica · Xoriço ibèric · Llonganissa ampla ibèrica · Llom ibèric · Fuet · Salmó fumat

Cereals

- Choco Krispies · Corn Flakes · Rice Krispies · Fruit'n Fibre · Special K · Ocean Snack · Dinos Snack · Chiquichocs

Fruïtes

- Kiwi · Meló · Taronja · Pinya · Aranja rosa · Síndria · Maduixes · Macedònia de fruita

Formatges

- Formatge de Mahó

Llet pasteuritzada de vaca, pasta premsada, curat (Maó, Menorca)

- Formatge de la Garrotxa

Leche de cabra pasteuritzada, curado en cuevas (La Garrotxa, Girona)

- Formatge Serrat

Llet d'ovella crua, semicurat (Pirineus catalans)

- Formatge Kuadrat Tros de Sort

Llet pasteuritzada de vaca, pasta tova (Sort, Lleida)

- Tupí de Sant Gil

Crema elaborada a partir de formatge de llet de cabra pasteuritzada i fermentada amb aiguardent

- Formatge Cal Fort

Llet pasteuritzada de cabra, cremós (Pirineus catalans)

- Formatge d'atura

Llet pasteuritzada de vaca, curat (Pirineus catalans)

- Formatge suau de la Segarra

Llet pasteuritzada de vaca, pasta premsada, semicurat (Pirineus catalans)

- Formatge manxego DOP

Llet pasteuritzada d'ovella manxega, curada (Guadamur, Toledo)

- Formatge fresc Burgos

Esmorzar del país

- "Migas" del pastor amb xistorra, ou, retallons de pernil i cansalada

Esmorzar Lord anglès

- Salsitxa, mongetes, "hash browns", torrada i ou ferrat

Torrades i ous

- Pa multicereals amb espàrrecs frescos i ou escumat
 - Pa artesà amb lingot de bacó i ou ferrat
 - Torrada d'alvocat i mató

- Ous remenats amb dau de pernil dolç a la brasa i "peineta" ibèrica
 - Trita al gust amb pa de vidre sucant amb tomàquet

Tria els ingredients: tonyina, formatge, pernil dolç, xampinyons, espàrrecs, daus de tomàquet

El ous són tots de corral i ecològics

ESMORZARS DOLÇOS

- Dues torrades amb melmelada ecològica de diferents gustos
- logurt amb "speculoos", poma ratllada i melmelada de llimona
 - logurt amb granola i xia
 - logurt amb musli i fruites del bosc
 - Bol de margalló del Brasil amb granola i fruita
 - logurt amb macedònia de fruita natural i crocant
- Els nostres "pancakes" de plàtan i xarop d'erable, de maduixa i xocolata o de nabius
- Gofres de nata i xocolata, de maduixes amb nata o de Nutella i perles de xocolata blanca

SAVOURY BREAKFASTS

Cured meats and sausages

- Cooked ham · Chargrilled turkey · Iberico ham shoulder · Iberico chorizo · Iberico sausage
- Iberico pork loin · Fuet sausage · Smoked salmon

Cereals

- Choco Krispies · Corn Flakes · Rice Krispies · Fruit'n Fibre · Special K
- Ocean Snack · Dinos Snack · Chiquichocs

Fruit

- Kiwi · Melon · Orange · Pineapple · Pink grapefruit · Watermelon · Strawberries · Fruit salad

Cheeses

- Mahon

Pasteurised cow's milk, pressed paste, cured (Mahón, Menorca)

- Garrotxa

Pasteurised goat milk, cured in caves (La Garrotxa, Girona)

- Serrat

Raw sheep's milk, semi-cured (Catalan Pyrenees)

- Kuadrat Tros de Sort

Pasteurised cow's milk, soft paste (Sort, Lleida)

- Tupí de Sant Gil

Cream made from pasteurised goat's milk cheese and fermented with alcohol (Catalan Pyrenees)

- Cal Fort

Pasturised goat's milk, creamy (Catalan Pyrenees)

- Pastor (Formatge d'atura)

Pasteurised cow's milk, cured (Catalan Pyrenees)

- La Segarra soft cheese

Pasteurised cow's milk, pressed paste, semi-cured (Catalan Pyrenees)

- Manchego cheese D.O.P.

asteurised milk from La Mancha sheep, cured (Guadamur, Toledo)

- Burgos fresh cheese

Country breakfast

- Fried breadcrumbs with Chistorra sausage, egg and pieces of ham and bacon

English Lord Breakfast

- Sausage, Bacon, Fried Egg, Hash Browns, Baked Beans and Toast

Toast and eggs

- Seeded bread with fresh asparagus and poached egg
 - Artisan bread with thick-cut bacon and fried egg
 - Avocado and cottage cheese toast
 - Scrambled egg and braised ham cubes garnished with a rasher of Iberian ham
 - Choice of omelette with tomato-smear pan de cristal speciality bread
- Choose your fillings: tuna, cheese, cooked ham, mushrooms, asparagus, diced tomato

All eggs served in our dishes are organic and free-range

SWEET BREAKFASTS

- Two slices of toast with organic preserve
- Yoghurt with spiced biscuit, grated apple and lemon marmalade
- Yoghurt with granola and chia seeds
- Yoghurt with muesli and fruits of the forest
- Açai bowl with granola and fruit
- Yoghurt with fresh fruit salad and nut crunch
- Our pancakes: Banana and maple syrup, chocolate with strawberries or blueberries tilles
- Waffles with cream and chocolate, strawberries and cream or Nutella and white chocolate chips

PETITS-DÉJEUNERS SALÉS

Charcuteries et produits fumés

- Jambon cuit · Dinde braisée · Épaule de porc ibérique · Chorizo ibérique · Saucisson ibérique
- Échine de porc ibérique · Fuet · Saumon fumé

Céréales

- Choco Krispies · Corn Flakes · Rice Krispies · Fruit'n Fibre · Special K
- Ocean Snack · Dinos Snack · Chiquichocs

Fruits

- Kiwi · Melon · Orange · Ananas · Pamplemousse rose · Pastèque · Fraises · Salade de fruits

Fromages

- Fromage de Mahón

Lait de vache pasteurisé, pâte pressée, affiné (Mahón, Minorque)

- Fromage Garrotxa

Lait de chèvre pasteurisé, affiné dans des grottes (La Garrotxa, Gérone)

- Fromage Serrat

Lait de brebis cru, semi-affiné (Pyrénées catalanes)

- Fromage Kuadrat Tros de Sort

Lait de vache pasteurisé, pâte molle (Sort, Lérida)

- Fromage Tupí de Sant Gil

Crème à base de fromage de chèvre pasteurisé et fermentée à l'eau-de-vie (Pyrénées catalanes)

- Fromage Cal Fort

Lait de chèvre pasteurisé, crémeux (Pyrénées catalanes)

- Fromage del Pastor (fromage d'alpage)

Lait de vache pasteurisé, affiné (Pyrénées catalanes)

- Fromage doux de la Segarra

Lait de vache pasteurisé, pâte pressée, semi-affiné (Pyrénées catalanes)

- Fromage manchego A.O.P.

Lait pasteurisé de brebis de La Manche, affiné (Guadamur, Tolède)

- Fromage frais de Burgos

Petit-déjeuner régional

- Pain frit du berger avec de la chistorra (saucisse), œuf et dés de jambon et de bacon

Petit-déjeuner du Lord anglais

- Saucisse, haricots blancs, bacon, galettes de pommes de terre, toast et œuf au plat

Les toasts et les œufs

- Pain aux céréales avec des asperges fraîches et un œuf poché
- Pain artisanal avec un cake au bacon et un œuf au plat
- Tartine à l'avocat et au fromage blanc
- Œufs brouillés avec des dés de jambon braisé accompagnés d'une tranche de jambon ibérique
- Omelette préparée sur demande avec du pain de cristal à la tomate
- Choisissez vos ingrédients : thon, fromage, jambon blanc, champignons, asperges, dés de tomate

Les œufs servis dans tous les plats sont fermiers et bio

PETITS-DÉJEUNERS SUCRÉS

- Duo de toasts avec de la confiture bio aux multiples parfums
- Yaourt avec des speculoos, de la pomme râpée et de la confiture de citron
- Yaourt au granola et graines de chia
- Yaourt au muesli et fruits des bois
- Bol d'açaï avec du granola et des fruits
- Yaourt avec une salade de fruits frais et du crocanti
- Nos pancakes : à la banane et au sirop d'érable, aux fraises et au chocolat ou aux myrtilles
- Gaufres chantilly et chocolat, fraises à la chantilly ou au Nutella et aux éclats de chocolat blanc