

BRUNCH DE SÁBADO

Cada Sábado de 12h a 16h

3 Platos de Brunch Mediterráneo a tu Elección &

1 Cóctel de Autor o 1 Spritz o 1 Copa de Cava Ars Collecta 40

PARA EMPEZAR

Ostra Regal N° 2 (SG, SL, SFS)

al natural

Hummus con Falafel (V, SG, SL)

hummus de garbanzo con AOVE y pimentón dulce

Burrata y Tomates de Temporada (SG, SFS)

con aceite de albahaca

Ensalada Griega (SG, SFS)

pappardelle de pepino, tomates encurtidos, feta y tapenade

Sándwich de Sobrasada y Queso Edam (SFS)

en coca de Folgueroles con cebolla caramelizada

PARA CONTINUAR

Tostada de Aguacate (V, SL, SFS)

tostada de pan de masa madre con aguacate y vegetales encurtidos

Huevos Pochados con Ricotta Cremosa y Pesto

con tostadas de pan de masa madre

Bagel de Pastrami (SL, SFS)

mostaza y col lombarda encurtida

Salmón Ahumado, Remolacha y Nueces (SG)

salmón de certificación sostenible, hojas de espinaca y yogur natural

Pepito de Ternera (SFS)

brioche con entraña, queso y mojo verde

DULCES

Pancakes con Arándanos (SFS)

crema de coco y sirope de arce

Croissant Caramelizado (SFS)

con ricotta, fresas y albahaca

Fruta Cru de Temporada (V, SG, SL, SFS)

fruta de temporada osmotizada con su sorbete

CÓCTELES DE AUTOR

Bitter Truth 17

whisky Dewar's 15, Martini Riserva Speciale Rubino, Martini Riserva Speciale Bitter, sirope de frambuesa, tónica de café

Red Sky 17

vino tinto, Martini Riserva Speciale Rubino, coñac Hennessy VS, Jerez Oloroso, zumo de limón, sirope de manzana

Pink Sky 17

coñac Hennessy VS, ginebra Bombay Sapphire, vermut Noily Prat, zumo de limón, sirope de frambuesa, cava

Costa Brava 17

tequila Patón Blanco infundado con pimienta de Padrón, miel fermentada con mango, Licor DOM Benedictine, lima

Tropical Mediterráneo 17

ron Brugal1888, ron Bacardi Carta Blanca, sirope de mandarina, leche de coco

Miss Williams 17

vodka Belvedere, licor de pera, mezcal, zumo de lima, yogur de galleta María

CÓCTELES SOSTENIBLES

Dangerous Flamenco 17

whisky Maker's Mark, licor Averna, vino Amontillado, shrub de fresa y remolacha, zumo de limón, aquafaba

Dill or No Deal 17

ginebra Bombay Sapphire CRU infundada con eneldo, sirope de manzana, zumo de limón, Chartreuse Amarillo, aquafaba, pepino

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

(V) Vegano | (SG) Sin Gluten | (SL) Sin Lactosa | (SFS) Sin Frutos Secos.

Para requisitos dietéticos y alergias alimenticias, pide ayuda a uno de los miembros de nuestro equipo.