

el brunch de diurno

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS DE 10 A 13H



DISPONEMOS
OPCIÓN PARA
CELIACOS



Nuestra torre de bienvenida

01

17 ELEMENTOS

Tarta de chocolate doble y yogur con muesli de chocolate

Camembert, emmental, cabra

Encurtidos, olivas, nueces

Fruta variada según temporada (uvas, piña, melón, sandía...)

Dos piezas de bollería por persona

Pan de multicereales

Baguette francesa con mantequilla, mermelada de fresa y arándanos

ESCOGE UNA OPCIÓN DE CADA PASO

Café o infusión

Selección de café al gusto o infusiones TWINNINGS inglesas

02

Zumo a elegir

Zumo naranja natural

Smoothy Río Janeiro

Açaí, arándanos, fresa y fruta de la pasión

Smoothy Madrileño

Naranja, melocotón, papaya y fresa

Smoothy Tailandés

Naranja, mango, plátano y remolacha

Zumo de tomate preparado

03

Plato principal

Huevos benedictinos clásicos con bacon servido en mollete

Huevos benedictinos con salmón ahumado servido en mollete

Huevos benedictinos vegetarianos (espinaca baby, tomate semi seco y queso feta) servido en mollete

Revuelto de setas y trigueros

Huevos rotos con jamón ibérico y patatas fritas

Tosta vegetariana de tomate dulce, espinaca, calabacín y queso feta en multicereal

Tosta vegetariana de tomate semi seco, burrata y sésamo en multicereal

04

19'90€

Mimosa • Bloody Mary

Mojito clásico o de fresa

Piña Colada • Spritz veneciano

Daiquiri de fresa • Boogie nights



4€

05

COMPLÉTALO CON UN

Cocktail

diurno's brunch

SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS FROM 10 TILL 13H.



GLUTEN FREE
OPTIONS



CHOOSE AN OPTION IN EACH STEP

Our welcome tower

CONTAINS 17 ELEMENTS

01

Double chocolate flourless cake & yoghurt with chocolate muesli

Camembert, emmental & goat cheeses

Pickled olives, walnuts, dry fruit

Seasonal fruits (grapes, pineapple, melon, watermelon)

Two pieces of mini pastries per person

Multicereal bread

French baguette with butter, strawberry and raspberry jams

Coffee or teas

Selection of coffee to taste or English TWINNINGS teas

02

Juices

Natural pressed orange juice

Rio Janeiro Smoothy

Açaí, blueberries, strawberry and passion fruit

Madrileño Smoothy

Orange, peach, papaya and strawberry

Thai Smoothy

Orange, mango, banana and beetroot

Tomato juice virgin mary style

03

Main dishes

Classic Benedictine eggs with bacon served on bread muffin

Benedictine eggs with smoked salmon served on bread muffin

Vegetarian Benedictine eggs w/ baby spinach, dry tomato & feta cheese served on bread muffin

Organic scrambled eggs with wild mushrooms & asparagus

Sunny up fried eggs with ibérico ham and french fries

Vegetarian toast with sweet tomato, spinach, zucchini and feta cheese in multicereal loaf

Vegetarian toast with semi-dry tomato, burrata cheese and blacksesame sesame in multicereal loaf

04

19'90€

Mimosa • Bloody Mary
Classic or strawberry Mojito
Piña Colada • Venetian Spritz
Strawberry Daiquiri • Boogie nights



4€

05

MAKE IT SHINE WITH A

Cocktail