

BRUNO

BOWLS & VEGETALES BOWLS & VEGGIES

Bowl de quinoa, aguacate y encurtidos con salmón ahumado 14€ 🌱 🌿 🥑
Quinoa bowl, avocado and pickles with smoked salmon
Bol de quinoa, avocacat i envinagrats amb salmó fumat

Bowl de hummus de albahaca, verduras asadas y cañas de pan 12€ 🌱 🌿 🥑 🍷
Basil hummus bowl, roasted vegetables and breadsticks
Bol d'humus d'alfàbrega, verdures escalivades i canyes de pa

Ensalada de bastones de pollo crujiente, manzana y muselina de mostaza y miel 12€ 🍷 🌱 🥑 🍷 🍷
Crispy chicken finger salad with apple and honey-mustard mousseline
Amanida de bastons de pollastre cruixent, poma i mussolina de mostassa i mel

Bowl de yogurt griego, frutas de temporada, chía, avena y coco 6€ 🌱 🍷
Greek yoghurt bowl with seasonal fruit, chia seeds, oats and coconut
Bol de iogurt grec amb fruites de temporada, xia, civada i coco

TOSTAS Y HUEVOS TOASTS & EGGS

Tosta de salmón ahumado, crema de aguacate y concassé de tomate 15€ 🌿 🥑 🌱 🌱
Smoked salmon toast with avocado cream and tomato concassé
Torrada de salmó fumat, crema d'avocacat i concassé de tomàquet

Bikini de jamón ibérico y queso trufado con patatas y salsa de queso azul 14€ 🌱 🍷 🌱 🍷
Iberian ham and truffled cheese sandwich with fries and a blue cheese sauce
Bikini de pernil ibèric i formatge trufat amb de patates i salsa de formatge blau

Pan con chicharrón peruano, ocopa y boniato frito 12€ 🌱 🍷 🌱 🍷
Bread with Peruvian chicharrón served with ocopa and sweet potato fries
Pa amb chicharrón peruà, ocopa i boniato fregit

Huevos benedictinos con salsa holandesa, espinacas y jamón ibérico 13€ 🍷 🌱 🌱 🍷
Eggs Benedict with hollandaise, spinach and Iberian ham
Ous benedictins amb salsa holandesa, espinacs i pernil ibèric

Tosta con revuelto de huevo campero y setas 13€ 🍷 🍷 🌱
Free-range scrambled eggs with seasonal mushrooms toast
Tosta amb ous de corral remenats i bolets

Steak tartar burger, rúcula y patatas fritas 17€ 🌱 🌱 🍷
Steak tartare burger with rocket and chips
Hamburguesa de steak tàrtar amb ruca i patates fregides

SELECCIÓN DULCE SWEET CHOICE

Pancake de frutos rojos y sirope de arce con helado de vainilla 6€ 🌱 🌱 🍷
Red fruits pancake with maple syrup and vanilla ice cream
Pancake de fruites vermelles i xarop d'auró amb gelat de vainilla

Carrot cake con crema de mascarpone y limón 7€ 🌱 🌱 🍷
Carrot cake with mascarpone and lemon cream
Carrot cake amb crema de mascarpone i llimona

ZUMOS JUICES 5€

NARANJA / ORANGE

LIMONADA DE JENGIBRE Y ROMERO / GINGER AND ROSEMARY LEMONADE

Pregunte a nuestro equipo por la selección de zumos del día
Ask our team for our daily juice selection

COCKTAILS

ROSÉ ENCHANTMENT 10€

Santa Digna Rosé, Magdala Orange, Vermut Blanco Padrò, Pisco Gobernador, Zumo de Melocotón.

VERMUT 8€

Vermut rojo Padrò, Zumo de Naranja, Bitters aromáticos, Pisco Gobernador

BLOODY DETOX 8€

Brandy T15, tomate, zanahoria, salsa picante, salsa Perrins, zumo de limón, zumo de naranja

TORRES BELLINI 10€

Cordillera Brut, Calvados Fine Pere Magloire, Melocotón, Lima

TORRES MIMOSA 10€

Santa Digna Estelado Rosé, Orange Liqueur, zumo de naranja

🌱 Mostaza / Mustard

🌱 Gluten

🌱 Lácteos, lactosa / Dairy

🌱 Soja / Soy

🌱 Sésamo / Sesame

🍷 Frutos de cáscara / Nuts

🍷 Huevos / Egg

🍷 Cerdo / Pork

🍷 Pescados / Fish

🍷 Cebolla / Onion

🍷 Setas / Mushrooms