

# BRUNCH

**DOMINGOS, DE 12.30 A 16H**




SUNDAYS, FROM 12:30 AM. TO 4 PM

*DIUMENGES, DE 12.30 A 16H*

## FLORACIÓN FLOWERING



**Tartar de fuet**  

Fuet tartar *Tàrtar de fuet*

**Steak tartar con yema de huevo de codorniz**   

Steak tartar with quail egg yolk

*Steak tàrtar amb rovell d'ou de guatlla*

**Sardina confitada sobre causa de rocoto y hoja de capuchina**  




Sardine comfit on spicy rocoto pepper causa and nasturtium leaf

*Sardina confitada sobre causa de Rocoto i fulla de caputxina*

**Tiradito de corvina con crema de ají amarillo**  

Seabass tiradito with yellow pepper cream

*Tiradito de corbina amb crema de ají groc*

**Ensalada de roast beef, queso azul y rúcula**   

Roast beef, blue cheese and rocket salad

*Amanida de roast beef, formatge blau i ruca*






**Selección de quesos artesanos, confitura casera y tostas**

Artisan cheese selection,  

homemade jam and toasts




*Selecció de formatge artesans, confitura casolana i torrades*

## ENVERO VERAISON

**Tosta de salmón curado artesanal con eneldo, crema de aguacate y concassé de tomate**     

Toast of artisan cured salmon with dill, avocado cream and tomato concassé

*Salmó curat artesanal amb anet sobre torrada, crema d'avocat i concassé de tomàquet*

**Bikini trufado de Tou dels Til·lers, virutas de jamón y sobrasada**   




Truffled croque monsieur with Tou Del Til·lers cheese, ham shavings and sobrasada

*Biquini trufat de Tou dels Til·lers, encenalls de pernil i sobrasada*

**Huevos poché, bacon y verduras asadas**    

Poached egg, bacon and roasted vegetables




*Ous poché amb bacó i verdures escalivades*

**Huevo benedictino, salsa holandesa y papada glaseada**    

Eggs benedict with hollandaise sauce and glazed dewlap



*Ous Benedict, amb salsa holandesa i papada glacejada*

## VENDIMIA HARVEST

**Cheesecake con frutos rojos sobre galleta de avellana**   

Cheesecake with red berries on hazelnut biscuit

*Pastís de formatge amb fruites vermelles sobre galeta d'avellana*

**Pancakes especiados, salsa de chocolate y sirope de arce**  

Spiced pancakes, chocolate sauce and maple syrup

*Pancakes especiades, salsa de xocolata i xarop d'erable*

**Fruta fresca variada con granizado de menta**

Fresh fruit selection with mint slush

*Fruita fresca variada amb granissat de menta*

**Nuestros helados y sorbetes artesanos** 

**Chocolate, pistacho, coco y /o, Sorbetes jengibre, cereza**

Our artisan ice creams and sorbets

Chocolate, pistachio, coconut and/or ginger, cherry sorbets

*Els nostres gelats artesans i sorbets*

*Xocolata, festuc, coco i/o sorbets de gíngebre i cirera*

## COCKTAILS

### ROSÉ ENCHANTMENT

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

### VERMUT

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

### BLOODY DETOX

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

### TORRES BELLINI

Cordillera Brut, Calvados Fine Pere Magloire, Melocotón, Lima

### TORRES MIMOSA

Santa Digna Estelado Rosé, Orange Liqueur, zumo de naranja


## ZUMOS JUICES


### NARANJA / ORANGE

### ZANAHORIA / CARROT

### SANDIA / WATERMELON

### LIMONADA DE JENGIBRE Y ROMERO / GINGER AND ROSEMARY LEMONADE

 Mostaza / Mustard

 Lácteos, lactosa / Dairy


 Cilantro / Coriander


 Frutos de cáscara / Nuts

 Cerdo / Pork


 Alcohol

 Gluten

 Soja / Soy

 Sésamo / Sesame

 Huevos / Egg

 Pescados / Fish