

Nuestro Brunch Básico

Bebidas: Café Delta Oro, Café descafeinado, leche semi o desnatada, selección de infusiones, zumo de naranja, zumos de piña y melocotón, surtido de refrescos, Vinos tinto y blanco de la casa, cerveza con y sin alcohol, agua mineral.

Minicroissant rellenos: De pavo con ensalada, De bacón con queso emental, De mortadela trufada y queso fresco, De pimientos del piquillo con ventresca.

Minichapatas: Pechuga de pavo asada con queso de cabra, Tataky de lomo ibérico con brotes tiernos y aceite de romero Jamón ibérico con tomate perico (ajo y orégano).

Mediasnoches e inglesitos: Jamón ibérico con tomate especiado, Guacamole con gambas, Ensalada con pollo Ahumado con vinagreta de miel y mostaza, Crema de cangrejo (huevo, cebolla, mahonesa, jamón de york), Lomo cerdo ibérico a la sal con salsa tártara y brotes tiernos.

Surtido de Tostas: Jamón ibérico con tomate y aceite especiado, Ahumados sobre crema de queso y huevas de trucha, Torta del casar con torrezno de bacón, Roast beef con zorongollo y mahonesa de foie.

Fruta fresca

Yogur en vasitos

Selección de pastelería

Embutidos y quesos



Precio del servicio mínimo para 40 personas 18 € (iva incl.)

Duración del brunch: 1 hora
para menos de 40 personas incrementar 20% el precio

Nuestro Brunch Champion

Bebidas: Café Delta Oro, Café descafeinado, leche semi o desnatada, selección de infusiones, zumo de naranja, zumos de piña y melocotón, surtido de refrescos, Vinos tinto y blanco de la casa, cerveza con y sin alcohol, agua mineral

Minicroissant rellenos: De pavo con ensalada, De bacón con queso emental, De mortadela trufada y queso fresco, De pimientos del piquillo con ventresca.

Minichapatas: Pechuga de pavo asada con queso de cabra, Tataky de lomo ibérico con brotes tiernos y aceite de romero Jamón ibérico con tomate perico (ajo y orégano)

Mediasnoches e inglesitos: Jamón ibérico con tomate especiado, Guacamole con gambas, Ensalada con pollo Ahumado con vinagreta de miel y mostaza, Crema de cangrejo (huevo, cebolla, mahonesa, jamón de york), Lomo cerdo ibérico a la sal con salsa tártara y brotes tiernos.

Fajitas y focaccias: Fajita de pollo ahumado con mix de lechugas y mayonesa de miel y mostaza, Fajita vegetal con ventresca de atún salsa tártara, Focaccia de tomate especiado y jamón ibérico, Focaccia de torta del casar con bacón ahumado y crujiente de almendra, Focaccia de verduras salteadas.

Surtido de Tostas: Jamón ibérico con tomate y aceite especiado, Ahumados sobre crema de queso y huevos de trucha, Torta del casar con torrezno de bacón, Roast beef con zorongollo y mahonesa de foie.

Fruta fresca, Yogur en vasitos, Tortilla española casera, Selección de pastelería, Embutidos y quesos

Precio del servicio mínimo para 40 personas 23 € (iva incl.)

Duración del brunch: 1 hora

para menos de 40 personas incrementar 20% el precio

Observaciones a la oferta:

- Todos los precios llevan el IVA incluido
- Precios válidos hasta 31 de diciembre de 2014

