



DESAYUNO-BRUNCH RECOVECO

· Selección de producto de proximidad · Panes de masa madre · Creaciones Recoveco al momento
· Repostería artesana y conventual sevillana

CAFÉS

- Espresso.
- Americano.
- Cortado.
- Descafeinado.
- Capuchino.
- Café latte.
- Flat white.
- Café filtrado del día,
preparado con Moccamaster.
- Latte con hielo.
- Americano con hielo.
- Chocolate a la taza.
- Cacao.

LECHES

- Entera.
- Desnatada.
- Sin lactosa.
- Condensada.

BEBIDAS VEGETALES

- Soja.
- Avena.
- Almendras.

TÉS E INFUSIONES

- Earl Grey.
- English Breakfast.
- Té verde con jazmín.
- Té verde sencha.
- Té rojo pu-erh.
- Rooibos.
- Rooibos chai.
- Chai latte.
- Matcha.
- Manzanilla.
- Tila.
- Menta.
- Frutos del bosque.

PARA ACOMPAÑAR

- Limón en rodajas.
- Hierbas aromáticas frescas.
- Bizcochos artesanos.
- Orejones, dátiles, uvas pasas,
ciruelas pasas y nueces.



AGUAS, ZUMOS Y SMOOTHIES

Aguas

- Agua mineral sin gas.
- Agua mineral con gas San Pellegrino.
- Aguas aromatizadas con naranja, limón, pomelo, hierbabuena o pepino.

Zumos y néctares

- Zumo de naranja recién exprimido.
- Naranja, zanahoria y jengibre.
- Mango.
- Melocotón.
- Piña.
- Arándanos.
- Manzana.
- Tomate.
- Zumo verde de kiwi, manzana verde, espinaca y apio.

Smoothies de fruta al gusto

- Fruta de temporada.
- Frutos rojos.
- Mango.
- Coco y plátano.
- Frambuesa y kiwi.
- Açai, plátano y fresa.

Personalice su bebida

Colágeno, magnesio y proteína vegana disponibles como ingredientes adicionales bajo petición.

CÓCTELES, CAVA Y CHAMPAGNE

- Bloody Mary.
- San Francisco.
- Mimosa.
- Cava Codorníu Brut Ecológico.
- Moët & Chandon Brut Imperial 20Cl. *Suplemento: 24 €, IVA incluido*



FRUTAS, YOGURES Y CEREALES

- Selección de frutas y bayas.
- Yogur griego con mermelada de fruta, copos de avena y frutos rojos.
- Yogur griego con miel de flores, higos y nueces.
- Yogur griego con granola casera, fruta de temporada y miel.
- Kéfir natural con granola casera y fruta de temporada.
- Porridge de avena con fruta de temporada y canela.
- Açaí bowl.

FRESCOS Y COMPLEMENTOS

Ensalada de kale

con quinoa, calabaza asada, tomates cherry, nueces, mozzarella baby y cebolla crujiente.

Complete su elección

- **Verduras y hortalizas:** aguacate, tomate rallado, tomate confitado, pepino, brotes tiernos, rúcula, espinacas, setas, calabaza asada y hierbas frescas.
- **Encurtidos:** pepinillos, alcaparras, aceitunas, piparras y cebollitas encurtidas.
- **Complementos:** huevo cocido, queso fresco, membrillo y semillas de chía.
- **Frutos secos y frutas deshidratadas:** nueces, almendras, pistachos, avellanas, anacardos, higos y pasas.



PANES ARTESANOS

Hogazas de masa madre

- Blanca clásica.
- Semillas.
- Soja.
- Aceitunas.
- Pipas de calabaza.
- Sarraceno bio.
- Integral.
- Nueces y pasas.
- Chocolate y naranja.

Otros panes

- Mollete de Utrera.
- Bagel.
- Brioche.
- Pan de molde blanco.
- Pan de molde integral.
- Croissant.

PARA ACOMPAÑAR

Clásicos

- Aceite de oliva virgen extra.
- Tomate rallado.
- Mantequilla natural.
- Mantequilla de canela y miel.
- Miel.

Mermeladas caseras

- Tomate.
- Manzana.

Otras mermeladas

- Fresa.
- Melocotón.
- Naranja.

Otros

- Crema de cacao.
- Crema de cacahuete.
- Crema de pistachos.
- Crema espesa.

CREACIONES RECOVECO SOBRE PAN ARTESANO

Componga su elección



Seleccione el pan

- Tostada de masa madre: blanca clásica, semillas, soja,
- aceitunas, pipas de calabaza, sarraceno bio, integral,
- nueces y pasas o chocolate y naranja.
- Mollete de Utrera.
- Bagel.
- Brioche.
- Pan de molde blanco.
- Pan de molde integral.
- Croissant.

Seleccione la elaboración

Clásicos

- Tomate rallado y AOVE.
- Jamón cocido y queso.
- Pavo y queso.
- Pollo braseado, queso crema y brotes.
- Pastrami.
- Mortadela.

Ibéricos y sabores andaluces

- Jamón de bellota 100 % ibérico, tomate y AOVE.
- Lomito de bellota 100 % ibérico, tomate y AOVE.
- Lomito ibérico de bellota y queso Idiazábal D.O.P.
- Pluma ibérica, queso, pepinillo y salsa ligera.
- Carne mechada, queso curado, tomate natural y AOVE.
- Pringá casera y tomate confitado.
- Pringá casera, mayonesa de sriracha y cebolla encurtida.

Frescos

- Aguacate, salmón ahumado, queso fresco y rúcula.
- Hummus, aguacate, pepino y brotes.
- Aguacate, tomate y rúcula.
- Atún rojo de almadraba ligeramente curado, tomate rallado, tceite de oliva virgen extra y sal marina.

Huevos y revueltos

- Poché, guacamole, tomate confitado y sésamo.
- Fritos con bacon.
- Revueltos con champiñones salteados y rúcula.
- Revueltos con bacon y cebolla caramelizada.
- Revueltos con bacon y queso cheddar.
- Revueltos con tomate asado.

Cada elaboración ha sido concebida para determinados tipos de pan. Nuestro equipo estará encantado de presentarte las combinaciones disponibles.



HUEVOS Y TORTILLAS AL MOMENTO

Huevos a su gusto

- A la plancha.
- Fritos.
- Cocidos (duros).
- Pasados por agua al gusto.
- Poché.
- Revueltos al gusto.

Tortillas

- Tortilla francesa al gusto.
- Tortilla de patatas, con o sin cebolla.
- Tortilla de claras al gusto.

Añada a su elaboración

Complete su elaboración con espinacas, queso, jamón cocido, pavo, pollo braseado, mortadela, pastrami, bacon, salmón ahumado, ventresca de atún, jamón ibérico de bellota, cebolla, pimiento rojo o verde, setas, tomate, alubias guisadas o salchichas.

GRANDES CLÁSICOS CON HUEVO

- **Huevos Benedict Recoveco**

Bacon, huevo poché y salsa holandesa.

- **Huevos a la andaluza**

Jamón ibérico, huevo frito, salsa de tomate casera y pimentón de la Vera.

- **Huevos Florentinos**

Espinacas, huevo poché y salsa holandesa.

- **Huevos Reales**

Salmón ahumado, huevo poché y salsa holandesa.



SELECCIÓN DEL MAR

- Anchoas del Cantábrico 00 sobre tostada, con guacamole y mermelada de tomate.
- Mojama de atún rojo de almadraba con AOVE y almendras.
- Salmón ahumado.
- Caviar ecológico de Riofrío sobre blinis y crema agria. *Suplemento: 28 €, IVA incluido.*

IBÉRICOS Y QUESOS · SELECCIÓN RECOVECO

IBÉRICOS

- Jamón de bellota 100 % ibérico.
- Lomito de bellota 100 % ibérico.
- Tabla para compartir con jamón de bellota 100 % ibérico, lomito de bellota 100 % ibérico, queso curado al romero y queso Payoyo en manteca. *Mínimo dos personas. Suplemento total: 12 €, IVA incluido.*

QUESOS

Clásicos

- Brie.
- Azúl.
- Cheddar.
- Semicurado.
- Al romero.
- En aceite.
- Crema.
- Fresco.
- Membrillo.

Selección Recoveco

- Torta del Casar D.O.P.
- Tête de Moine A.O.P.
- Payoyo en manteca.
- Idiazábal D.O.P.



DULCES Y REPOSTERÍA

Bollería y elaboraciones del horno

- Scones con mermeladas, crema espesa y mantequilla natural.
- New York roll.
- Cinnamon roll.
- Croissant de mantequilla.
- Croissant de chocolate.
- Mini croissant.
- Mini croissant de semillas.
- Mini palmeras.
- Napolitana de chocolate.
- Napolitana de crema.
- Snecken de pasas.
- Tartaleta de manzana.
- Media Luna de manzana.
- Bizcochos caseros.
- Galletas caseras de chocolate.

Especialidades dulces Recoveco

- Degustación de postres caseros Recoveco: tarta de queso, tocino de cielo y tarta de la abuela.
- Yemas conventuales de San Rubén.
- Tortitas o gofre con sirope de arce, chocolate, caramelo, miel o crema Chantilly y sirope de Ágave.
- Churros con chocolate a la taza.
- Croissant con crema de cacao, plátano y nueces.
- Profiteroles con crema de pistacho.

SELECCIÓN ENVASADA SIN GLUTEN

- Pan sin gluten.
- Pan de molde sin gluten.
- Croissant sin gluten.
- Muffin de chocolate sin gluten.
- Palmera bombón sin gluten.
- Mini galletas de chocolate sin gluten.
- Coulant de chocolate sin gluten.
- Rosquillas sin gluten.

Productos envasados y etiquetados como «sin gluten» por el fabricante. Se sirven individualmente en su envase original. Consulte siempre el etiquetado del producto y comunique cualquier alergia o intolerancia a nuestro equipo.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Disponemos de información detallada por escrito sobre los alérgenos presentes en nuestros productos y elaboraciones.

Comunique cualquier alergia o intolerancia a nuestro equipo antes de realizar su pedido.

DESAYUNO GASTRONÓMICO

Al Alba

La mañana, servida en cuatro momentos



I Momento líquido

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Selección de cafés de diferentes procedencias, preparados al gusto.

TÉS E INFUSIONES PREMIUM

Selección servida en tetera individual.

ZUMO NATURAL

Naranja recién exprimida.

PARA BRINDAR

Juvé & Camps Reserva de la Familia Brut Nature Gran Reserva.

II Momento dulce

YOGUR GRIEGO

Fruta fresca de temporada y granola casera.

REPOSTERÍA

Selección artesana y conventual sevillana.

PANES DE MASA MADRE

AOVE, mantequilla, miel y mermeladas artesanas.

III Momento salado

IBÉRICOS DE BELLOTA

Jamón y lomito 100 % ibéricos, 100% bellota.

SELECCIÓN DE QUESOS D.O.P.

Torta del Casar D.O.P.
Idiazábal D.O.P.

PAN, TOMATE Y AOVE

Tomate de Los Palacios, AOVE y panes tostados de masa madre.

IV Firma Recoveco

BRIOCHE DE ATÚN ROJO

Atún rojo de almadraba, tomate rallado, AOVE y sal marina.

TORTILLA DE PATATAS AL GUSTO

Con complementos de temporada

HUEVOS BENEDICT RECOVECO

Con Bacon, huevo poché y salsa holandesa.

*Una experiencia gastronómica inspirada en Andalucía,
donde el producto, el origen y la excelencia son protagonistas.*

VINCCI SELECCIÓN UNUK 5★ GL · SEVILLA

33 € por persona

Precio por persona · 10 % IVA incluido · Consulte opciones vegetarianas, adaptaciones e información de alérgenos.

BRUNCH RECOVECO

Una propuesta completa y equilibrada.



PARA COMENZAR

Zumo de naranja recién exprimido.

Smoothie de fruta.

Café, té o infusión.

Agua con o sin gas.

MOMENTO DULCE

Porción de bizcocho casero.

Tortitas recién hechas con nata y salsa de chocolate o caramelo.

BOWL A ELEGIR

Yogur griego con granola casera, mermelada de fruta y frutos rojos.

Yogur griego con miel de flores, higos y nueces.

Brocheta de fruta fresca de temporada.

SELECCIÓN AL CENTRO

Jamón ibérico de bellota.

Queso curado.

Pollo braseado.

Selección de panes artesanos, tomate natural y AOVE.

PRINCIPAL A ELEGIR

Huevos Benedict con bacon y salsa holandesa.

Bagel de huevos revueltos con tomate asado.

Brioche de aguacate, salmón ahumado, queso fresco y rúcula.

Mollete de Utrera con carne mechada, queso curado, tomate natural y AOVE.

Tostada de masa madre con guacamole, huevo poché, tomate confitado y sésamo.

Croissant con crema de cacao, plátano y nueces.

PARA BRINDAR

Mimosa, Bloody Mary o copa de cava.

29 € por persona

Precio por persona · 10 % IVA incluido · Consulte opciones vegetarianas, adaptaciones e información de alérgenos.

BRUNCH UNUK

Una propuesta gastronómica con producto andaluz y elaboraciones al momento.



PARA COMENZAR

Zumo de naranja recién exprimido.

Smoothie de fruta.

Café, té o infusión.

Agua con o sin gas.

MOMENTO DULCE

Yemas conventuales de San Rubén.

Tortitas con frutos rojos, nata y salsa de chocolate o caramelo.

BOWL A ELEGIR

Yogur griego con mermelada de fruta, copos de avena y frutos rojos.

Kéfir natural con granola casera y fruta de temporada.

Açaí bowl.

SELECCIÓN AL CENTRO

Jamón ibérico de bellota.

Queso Payoyo en manteca.

Selección de panes artesanos, tomate natural y AOVE.

PRINCIPAL A ELEGIR

Huevos Benedict con bacon y salsa holandesa.

Bagel de huevos revueltos con tomate asado.

Brioche de aguacate, salmón ahumado, queso fresco y rúcula.

Mollete de Utrera con carne mechada, queso curado, tomate natural y AOVE.

Tostada de masa madre con guacamole, huevo poché, tomate confitado y sésamo.

Croissant con crema de cacao, plátano y nueces

PARA BRINDAR

Mimosa, Bloody Mary o copa de cava.

36€ por persona

Precio por persona · 10 % IVA incluido · Consulte opciones vegetarianas, adaptaciones e información de alérgenos.