

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.